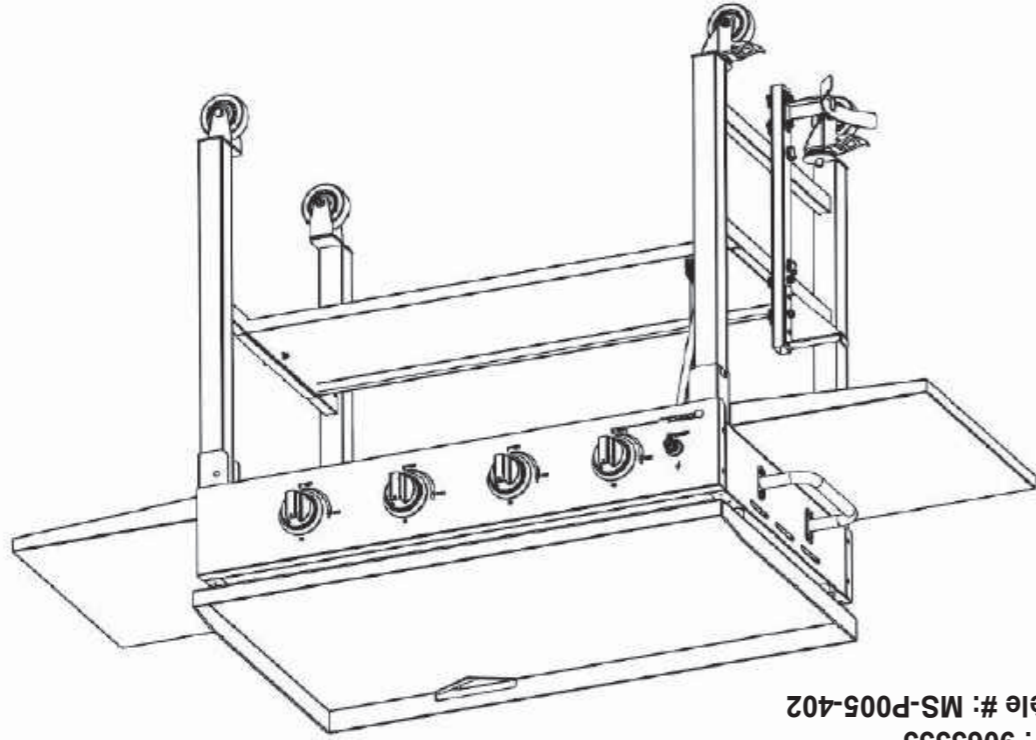


**PLAQUE CHAUFFANTE
AU PROPANE**

Réf. Northern Ridge : 85652

UGS : 9063355

Modèle # : MS-P005-402



Instructions de montage et manuel d'utilisation

Certifié selon la norme ANSI Z21.89-CSA 1.18-2017
Appareil à gaz spécialisé de cuisine extérieure



LISEZ ET COMPRENEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS AVANT
D'UTILISER CE PRODUIT. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE
PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.

AVERTISSEMENT



Conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.

Visitez www.northernridgeoverland.com pour plus d'informations

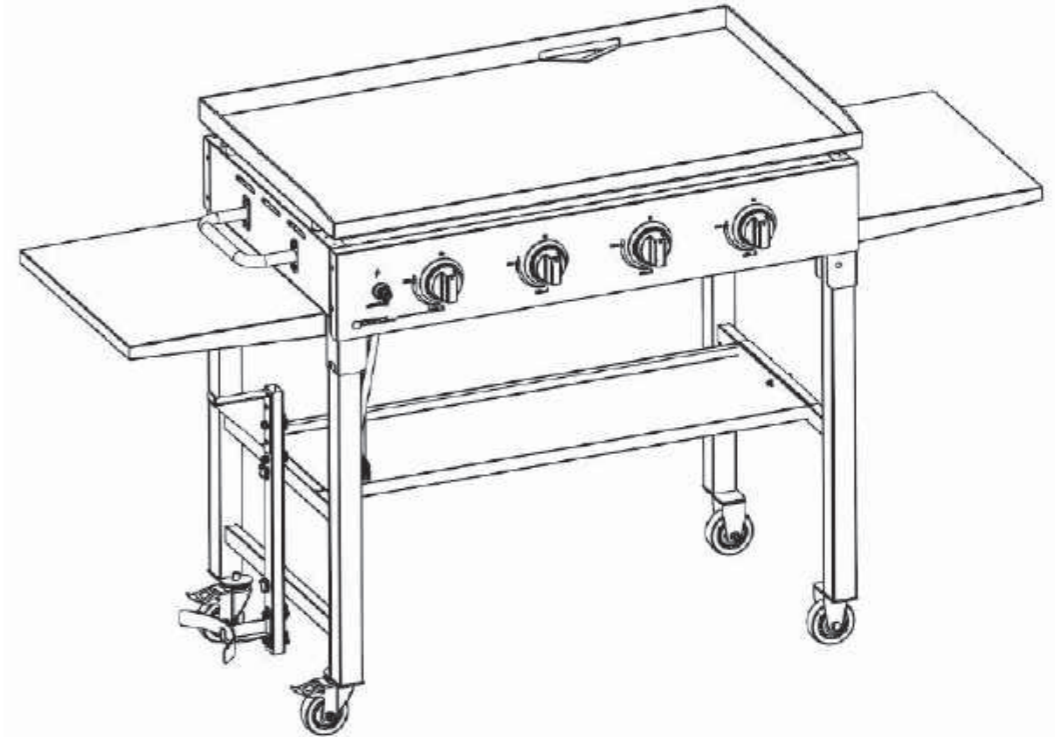
©2022 Star Asia-USA,LLC

PROPANE GAS GRIDDLE

Northern Ridge #: 85652

SKU #: 9063335

MODEL #: MS-P005-402



Assembly Instructions & User's Manual

Certified under ANSI Z21.89 - CSA 1.18 - 2017

Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance



WARNING

**READ AND UNDERSTAND THIS INSTRUCTION MANUAL
PRIOR TO USING THIS PRODUCT. FAILURE TO DO SO
MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DEATH.**

Keep this instruction manual for future reference.

WARNING SYMBOLS AND DEFINITIONS	
	This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.
	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
	Addresses practices not related to personal injury.

UNPACKING & INSPECTION

When unpacking, please inspect the product carefully to ensure the product is intact and undamaged. If any parts are missing or broken, please call 1-800-386-0191 as soon as possible.

WARNING Do not operate this product if damaged during shipment, handling or misuse. Do not operate the GAS Griddle until the parts have been replaced or the fault rectified. Failure to do so may result in serious personal injury or property damage.

GENERAL SAFETY RULES

WARNING READ ALL SAFETY WARNINGS, INSTRUCTIONS, ILLUSTRATIONS AND SPECIFICATIONS PROVIDED WITH THIS PRODUCT. Failure to follow all instructions listed below may result in serious injury OR PROPERTY DAMAGE. SAVE ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WORK AREA SAFETY

- **Keep work area clean and well lit.** Cluttered or dark areas invite accidents.
- **Use the right tool or attachment for the job.** There are certain applications for which this product was designed. Do not modify this product, and do not use this product for purposes for which it was not intended.
- **Do not operate power tools in explosive atmospheres, such as in the presence of flammable liquids, gases or dust.** Power tools create sparks which may ignite the dust or fumes.
- **Keep children and bystanders away while working.** Distractions can cause you to lose control.

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 fire department.**

PERSONAL SAFETY

- **Use personal protective equipment. Always wear eye protection.** Protective equipment such as dust mask, non-skid safety shoes, hard hat, or hearing protection used for appropriate conditions will reduce personal injuries.
- **Stay alert, watch what you are doing and use common sense when using tools. Do not assemble and install this product while you are tired or under the influence of drugs, alcohol or medication.** A moment of inattention while working may result in serious personal injury.
- **Do not overreach. Keep proper footing and balance at all times.** This enables better control in unexpected situations.

DANGER

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT ET DÉFINITIONS	
	Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter de dangers potentiels pouvant entraîner des dommages corporels. Obéissez à tous les messages de sécurité précédés de ce symbole afin de prévenir tout dommage corporel possible ou même la mort.
	Indique un danger qui, en l'absence de précautions, entraînera la mort ou de graves dommages corporels.
	Indique un danger qui, en l'absence de précautions, pourrait entraîner la mort ou de graves dommages corporels.
	Indique un danger qui, en l'absence de précautions, pourrait causer des dommages corporels légers ou modérés.
	Concerne des conditions d'utilisation non associées à des dommages corporels.
RÈGLES DE SÉCURITÉ	
<p>LIRE EN TOTALITÉ LES AVERTISSEMENTS, CONSIGNES DE SÉCURITÉ, ILLUSTRATIONS ET SPÉCIFICATIONS FOURNIS AVEC CE PRODUIT. Le non-respect de toutes les recommandations ci-dessous pourrait entraîner de graves dommages corporels OU MATÉRIELS.</p> <p>CONSERVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER DANS LE FUTUR.</p>	
<p>LA SÉCURITÉ PERSONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un équipement de protection individuelle. Portez toujours des lunettes de protection. Les équipements de protection tels que le masque antipoussière, les chaussures de sécurité antidérapantes, le casque ou la protection de la tête réduiront les lésions corporelles. • Restez vigilant, regardez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez des outils. N'assemblez et n'installez pas ce produit lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention pendant le travail peut entraîner des lésions corporelles graves. • Ne tendez pas trop les bras. Gardez un appui et un équilibre adéquats à tout moment. Cela permet un meilleur contrôle dans les situations inattendues. 	
<p>SÉCURITÉ DE LA ZONE DE TRAVAIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées ou sombres sont propices aux accidents. • Utilisez l'outil ou l'accessoire approprié pour le travail. Il existe certaines applications pour lesquelles ce produit a été conçu. Ne modifiez pas ce produit et ne l'utilisez pas à des fins pour lesquelles il n'a pas été conçu. • N'utilisez pas d'outils électriques dans des atmosphères explosives, par exemple en présence de liquides, de gaz ou de poussière inflammables. Les outils électriques produisent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière ou les fumées. • Tenez les enfants et les passants à l'écart pendant le travail. Les distractions peuvent vous faire perdre le contrôle. 	
<p>DANGER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermez l'arrivée du gaz de l'appareil. • Éteignez toute flamme nue. • Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. 	
<p>DANGER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil. • Une bouteille de propane non branchée pour être utilisée ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil. 	

La sécurité de cette plaque chauffante est certifiée uniquement aux États-Unis et/ou au Canada. Ne la modifiez pas pour l'utiliser dans un autre pays. Toute modification présentera un risque d'accident.

Symboles de sécurité

La signification de chaque symbole est expliquée ci-dessous. Lisez et suivez tous les messages contenus dans le manuel.

▲ DANGER

1. Après chaque remplissage de la bouteille à gaz, effectuez un essai d'étanchéité de tous les branchements.

2. Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.

3. N'entrez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

4. Une bonne de propane non branchée pour être utilisée ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

5. N'entrez pas une bonne de propane de recharge sous cet appareil ou à proximité.

6. Ne remplissez jamais la bonne de plus de 80 % de sa capacité.

7. Si les deux instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se déclarer et être à l'origine de blessures graves pouvant même être fatales.

8. La distance minimale séparant les côtés et l'arrière de l'appareil d'une structure combustible est de 91 cm (36 po) de chaque côté et de 91 cm (36 po) à l'arrière. N'utilisez pas cet appareil sous une surface combustible en hauteur.

9. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles en hauteur.

10. Le détendeur utilisé dans cet appareil est le FRD FR00A. Si ce détendeur tombe en panne, il doit être remplacé par exactement le même modèle en faisant appel uniquement à un revendeur agréé détenant une licence professionnelle pour sa pose.

PRÉCAUTIONS

POUR VOTRE SÉCURITÉ, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

Il y a un risque d'incendie ou d'explosion si les instructions sont ignorées. La responsabilité incombe à l'utilisateur final de vérifier que la plaque chauffante est assemblée, posée et entretenue de façon appropriée. Le non-respect des instructions dans ce manuel peut être à l'origine de graves dommages corporels ou de dommages matériels.

Avant de continuer, s'assurer de bien comprendre la section INFORMATIONS IMPORTANTES de ce manuel.

▲ AVERTISSEMENT

1. Ne remisez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonne de propane non branchée pour être utilisée ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

▲ DANGER

1. Fermez l'arrivée du gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

▲ DANGER

▲ WARNING

Before proceeding, make certain that you understand the IMPORTANT INFORMATION section of this manual.

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.

It is the consumer's responsibility to see that the griddle is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at tank.
2. Extinguish all open flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.

PRECAUTIONS

1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
5. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
6. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
7. If the information in the above two statements is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
8. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 91 cm/36 in. from sides and 91 cm/36 in. from back. Do not use this appliance under overhead combustible surface.
9. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
10. The regulator used in this unit is FRD FR00A. If this regulator fails, it must be replaced with the exact model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer.

▲ DANGER

If you smell gas:

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

▲ DANGER

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

▲ DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious Injury.

This griddle is safety certified for use in the United States and/or Canada only Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

DANGER

Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions. Wear protective gloves if necessary.

DANGER

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Use griddle, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Griddle installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- Griddle is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.

DANGER

- NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.

LP Tank Removal, Transport And Storage

DANGER

WARNING Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

DANGER

CAUTION Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

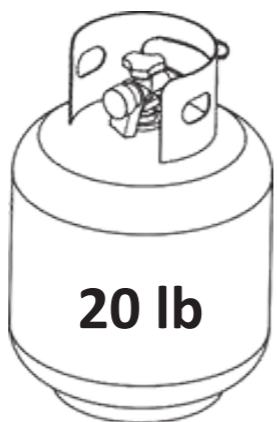
WARNING This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. (California law requires this warning be given to customers in the State of California.) For more information: www.watts.com/prop65

- CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for Transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.
- LP Tank valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP Tanks equipped with this type of valve.
 - LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.



Safety Cap

LP Tank in upright position for vapor withdrawal



DANGER Soyez vigilant et n'excluez jamais la possibilité de graves dommages corporels si ces instructions ne sont pas suivies. Assurez-vous de bien lire et suivre précisément tous les messages.

DANGER Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures sans gravité ou légères.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

AVERTISSEMENT Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant cause de cancers, d'anomalies congénitales ou d'autres effets néfastes sur la fonction de reproduction (la loi de Californie exige que cet avertissement soit donné aux clients et consommateurs de l'État de Californie). Pour plus de renseignements, veuillez vous rendre sur le site www.watts.com/prop65. CAN/CSA-B339, bouteilles à gaz cylindriques et sphériques, tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Transports Canada (TC). Voir le collier de la bouteille de propane pour le marquage.

- Le robinet de la bouteille de propane doit avoir :
 - Sortie de Type 1 compatible avec le détendeur ou le grill.
 - Soupape de sécurité.
 - Dispositif de protection contre le trop-plein homologué UL. Ce dispositif de protection contre le trop-plein est identifié par un volant de manœuvre triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles de propane munies de ce type de soupape.
 - La bouteille de propane doit être disposée de façon à évacuer la vapeur et munie d'un collier pour protéger sa soupape. Toujours maintenir les bouteilles de propane en position debout pendant leur utilisation, transport ou entreposage.

Bouteille de propane en position debout pour empêcher le gaz de s'échapper

Pour l'installateur ou la personne effectuant l'assemblage : remettez ces instructions à l'utilisateur final.

Pour l'utilisateur final : conservez ce manuel pour pouvoir le consulter dans le futur.

DANGER Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives, surtout lorsqu'elles sont signalées dans ces instructions. Au besoin, portez des gants de protection.

DANGER Réservez uniquement à un usage résidentiel. Ne pas utiliser pour la cuisson d'aliments à des fins commerciales.

Mesures de sécurité à prendre pour la pose

- Utilisez la plaque chauffante telle que vous l'avez achetée et uniquement avec le gaz propane et l'ensemble détendeur/valve fourni.
- La pose de la plaque chauffante doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de gaz de chauffe, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane, CSA B149.2, à la norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A 119.2/NFPA 1192 et au Code sur les véhicules récréatifs et de série VR, CSA Z240, le cas échéant.
- La plaque chauffante ne doit être utilisée ni dans un véhicule récréatif ni dans un bateau.

DANGER

- NE JAMAIS entreposer une bonbonne de propane de recharge sous cet appareil ou à proximité ou dans un espace clos.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- Si les deux instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se déclarer et être à l'origine de blessures graves pouvant même être fatales.
- Une bonbonne trop remplie ou entreposée de façon inappropriée représente un danger en raison du gaz pouvant s'échapper par la soupape de sécurité. Un violent incendie pourrait alors se déclarer et entraîner des dommages matériels et des blessures graves ou même mortelles.
- Si vous sentez une odeur de gaz ou si vous voyez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bonbonne de propane et de l'appareil et appelez le service d'incendie.

Dépose, transport et entreposage des bouteilles de propane

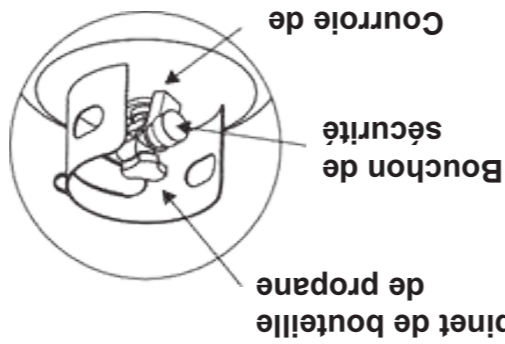
Propane (gaz de pétrole liquéfié)

- Lorsqu'il vient d'être produit, le propane est un gaz non toxique, inodore et incolore.
- Pour votre sécurité, une odeur (similaire à celle d'un chou pourri) a été ajoutée au propane pour qu'il puisse être détecté à l'odorat.
- Le GPL est très inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.

Remplissage de bouteille de propane

- Faites uniquement appel à des revendeurs expérimentés détenant une licence.
- Votre revendeur de propane doit purger une bouteille neuve avant de la remplir.
- Il ne doit JAMAIS remplir une bouteille de propane de plus de 80 % de sa capacité. Le volume de propane à l'intérieur de la bouteille varie en fonction de la température.
- Un détendeur à verre dépoli indique le trop-plein de gaz. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane et appelez un revendeur local de propane pour de l'aide.
- Ne laissez pas le propane s'échapper dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour purger le gaz de la bouteille de propane communiquiez avec un revendeur de propane ou appelez un service d'incendie local pour de l'aide. Pour localiser les revendeurs de propane agréés les plus proches de chez vous, consultez la rubrique « Compagnies gazières » de l'annuaire téléphonique.

- Fermez tous les boutons de réglage et le robinet de bouteille de propane. Tournez uniquement à la main et dans le sens antihoraire l'écran d'accouplement : n'utilisez pas d'outils pour le débranchement. Relevez le câble de la bouteille de propane pour le dégager du collier, puis levez la bouteille de propane pour la sortir de son support. Posez le bouchon de sécurité sur le robinet de la bouteille de propane. Utilisez toujours le bouchon et son attache fournis avec le robinet.
- En n'utilisant pas le bouchon de sécurité comme indiqué, vous risquez de graves dommages corporels et/ou matériels.



- Un bouchon de sécurité doit être posé (comme l'illustration) sur une bouteille de propane débranchée qui est entreposée ou en cours de transport.
- N'entreposez aucune bouteille de propane dans un espace clos, par exemple un abri d'auto, un garage, une véranda, une terrasse couverte, ou un bâtiment. Ne laissez jamais une bouteille de propane à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.
- N'entreposez aucune bouteille de propane dans un endroit où des enfants jouent.

Bouteille de propane

- La bouteille de propane utilisée avec votre grill doit satisfaire ce qui suit :

Exigences :

- Les bouteilles de propane doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications du département des Transports des États-Unis (DOT) ou du Canada pour les bouteilles de propane.

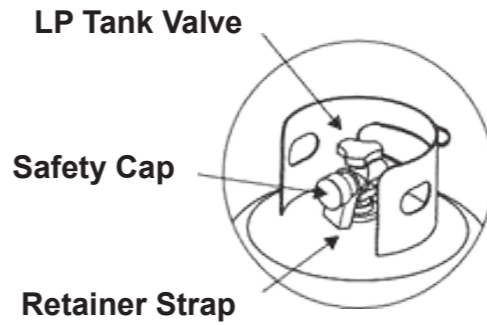
LP Tank

- The LP Tank used with your grill must meet the following.

Requirements :

- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada.

- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.



Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only-do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when Produced.
- For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage)so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge new tank before filling.
- Dealer should NEVER fill LP Tank more than 80% of
- LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane(LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies"for earest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

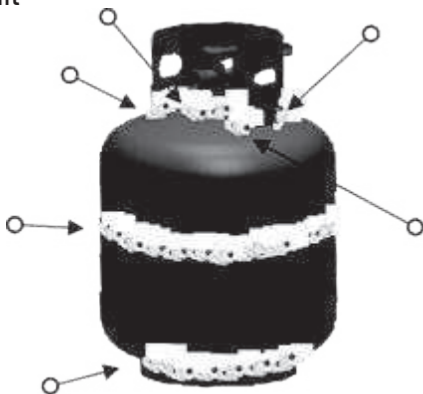
LP Tank Leak Test For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Griddle must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep griddle away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

WARNING If growing bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

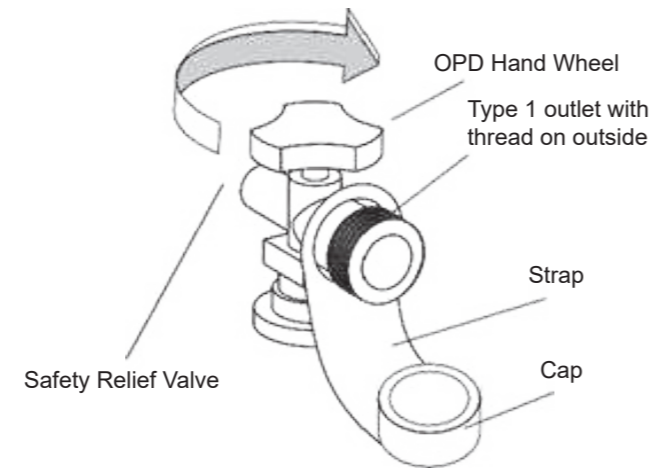
Do not use household cleaning agents.

Damage to gas valve/hose/regulator components can result

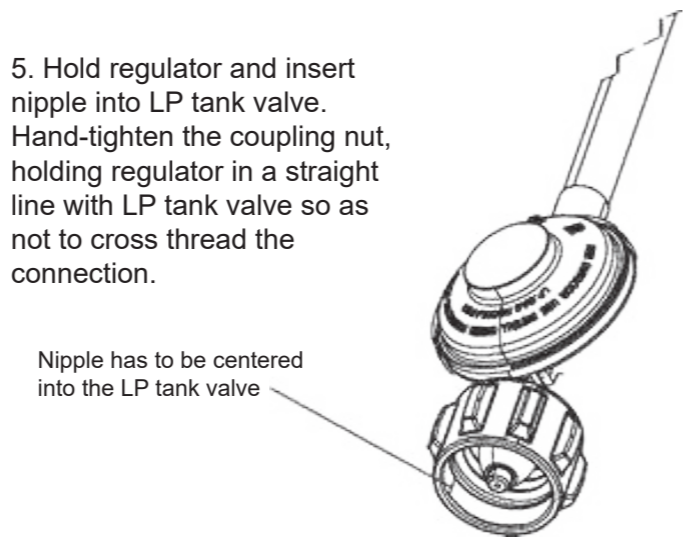


Connecting Regulator To The LP Tank

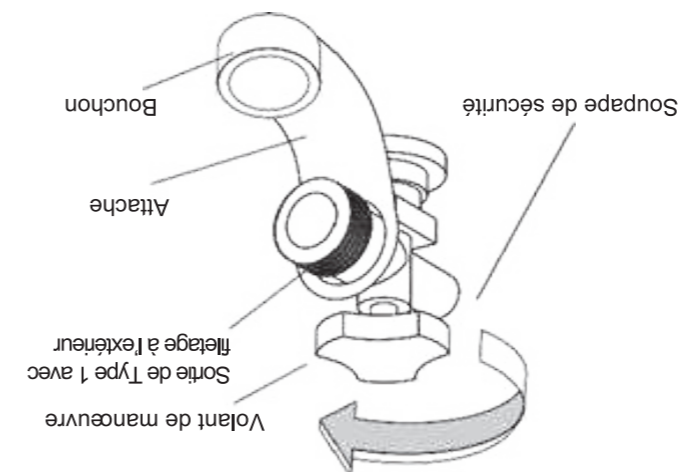
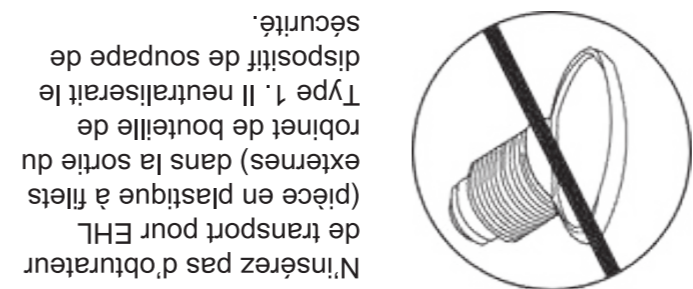
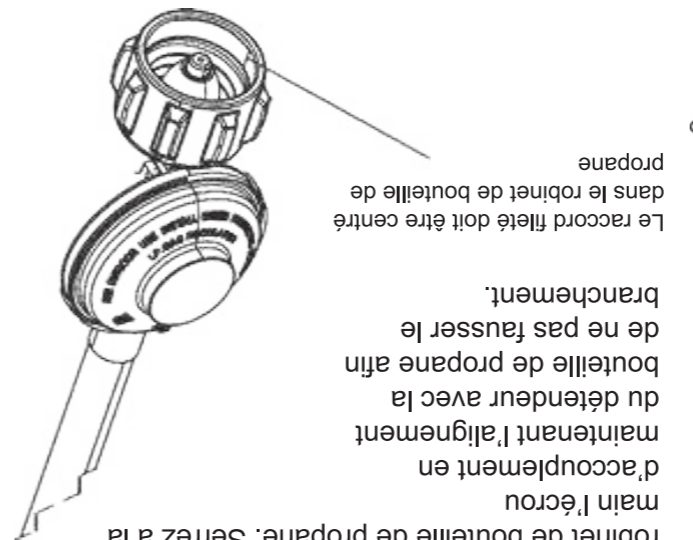
1. LP tank must be properly secured onto griddle. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tanks OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.



Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

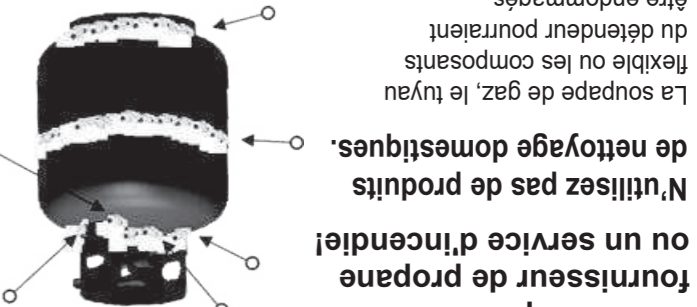


5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross thread the connection.



1. La bouteille de propane doit être attachée de manière appropriée à la plaque chauffante (se reporter à la section « Assemblage »).
2. Fermez tous les boutons de réglage (mettez-les en position OFF).
3. Fermez la bouteille de propane en tournant dans le sens horaire et à fond le volant de manœuvre du dispositif de protection contre le trop-plein.
4. Retirez le bouchon de protection du robinet de bouteille de propane. Utilisez toujours le bouchon et son attache fournis avec le robinet.

Branchement du détendeur dans la bouteille de propane



N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques ou un service d'incendie fournisseur de propane. Communiquez avec un fournisseur de propane. N'utilisez pas ou ne déplacez pas la bouteille

AVERTISSEMENT Si des bulles de plus en plus grosses se forment, n'utilisez pas la bouteille

- De nombreux détaillants qui vendent des grils vous offrent l'option de remplacer votre bouteille de propane vide en procédant à un échange. Faites uniquement appel aux entreprises de services d'échange de bonne réputation qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Échangez votre bouteille uniquement contre une bouteille munie d'un dispositif de protection contre le trop-plein, comme le décrit la section « Bouteille de gaz » de ce manuel.
- Pendant son utilisation, son transport ou son entreposage, maintenez toujours les bouteilles de propane neuves ou échangées en position verticale.
- AVANT de brancher dans un gril une bouteille de propane, qu'elle soit neuve ou échangée, effectuez un essai d'étanchéité.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de bouteille à chaque fois que vous n'utilisez pas la bouteille. Utilisez uniquement sur la sortie du robinet de bouteille le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de bouteille. Les autres types de bouchons ou d'obturateurs peuvent être à l'origine de fuites de propane.
- L'essai d'étanchéité doit être répété chaque fois que la bouteille de propane est échangée ou remplie.
- Ne pas fumer pendant l'essai d'étanchéité. Ne jamais utiliser de flamme nue pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.
- L'essai d'étanchéité de la bouteille de propane doit être effectué à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et à l'écart de sources d'inflammation, par exemple un appareil ménager au gaz ou électrique. Pendant l'essai d'étanchéité, maintenez la bouteille de propane à l'écart de flammes nues ou d'étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de détergent doux en quantités égales. Appliquez au pinceau la solution savonneuse sur les zones indiquées par une flèche dans la figure ci-dessous. Des bulles de plus en plus grosses indiquent une fuite.

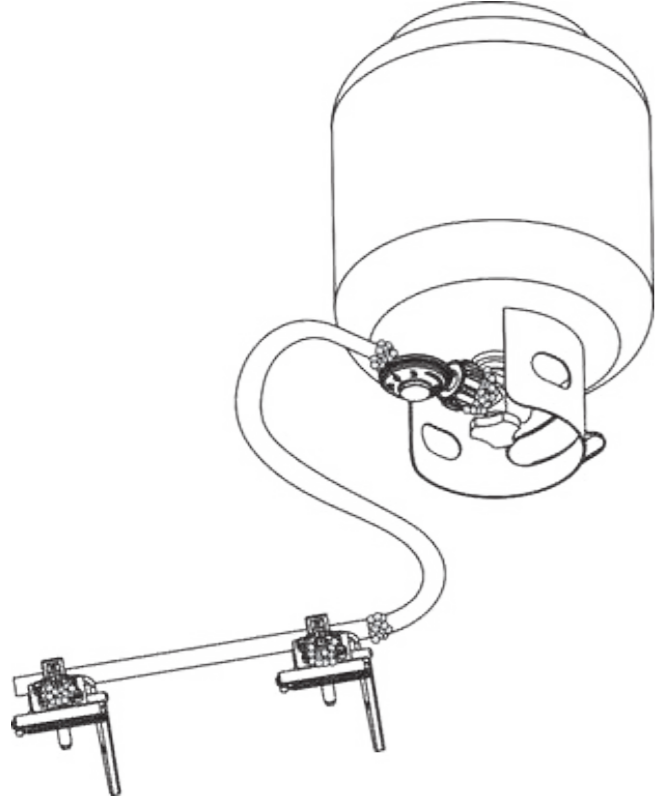
Essai d'étanchéité de bouteille de propane pour votre sécurité

- Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de détergent doux en quantités égales. Appliquez au pinceau la solution savonneuse sur les zones indiquées par une flèche dans la figure ci-dessous. Des bulles de plus en plus grosses indiquent une fuite.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques ou un service d'incendie fournisseur de propane. Communiquez avec un fournisseur de propane. N'utilisez pas ou ne déplacez pas la bouteille
- L'essai d'étanchéité de la bouteille de propane doit être effectué à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et à l'écart de sources d'inflammation, par exemple un appareil ménager au gaz ou électrique. Pendant l'essai d'étanchéité, maintenez la bouteille de propane à l'écart de flammes nues ou d'étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de détergent doux en quantités égales. Appliquez au pinceau la solution savonneuse sur les zones indiquées par une flèche dans la figure ci-dessous. Des bulles de plus en plus grosses indiquent une fuite.

Echange de bouteille de propane

Essai d'étanchéité du robinet, de la soupape, du tuyau flexible et du détendeur

1. Fermez tous les boutons de réglage.
2. Assurez-vous que le détendeur est bien branché dans la bouteille de propane.
3. Ouvrez complètement le robinet de bouteille de propane en tournant dans le sens antihoraire le volant de manœuvre du dispositif de protection contre le trop-plein. Si vous entendez un sifflement, fermez immédiatement le gaz. Il y a une fuite majeure au niveau du branchement.
4. Appliquez au pinceau une solution savonneuse sur les zones de la figure ci-dessous où se forment des bulles.



5. Si des bulles « de plus en plus grosses » se forment, il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de bouteille de propane et resserrer les branchements. Si vous ne pouvez pas arrêter la fuite, n'essayez pas de réparer.
6. Après avoir effectué un essai d'étanchéité, fermez toujours le robinet de bouteille de propane en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.



Pour bien brancher le détendeur dans la bouteille de propane, tenez l'écrou d'accouplement et le détendeur comme l'indique l'illustration.

6. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens horaire et serrez à fond. Le détendeur se scellera dans le dispositif antiretour de gaz de la soupape de la bouteille de propane en offrant une certaine résistance. Pour achever le branchement, il est nécessaire de tourner d'un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaires. Serrez uniquement à la main; n'utilisez pas d'outils.

REMARQUE : Si vous ne pouvez pas achever le branchement, débranchez le détendeur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous ne pouvez toujours pas achever le branchement, abstenez-vous d'utiliser ce détendeur.

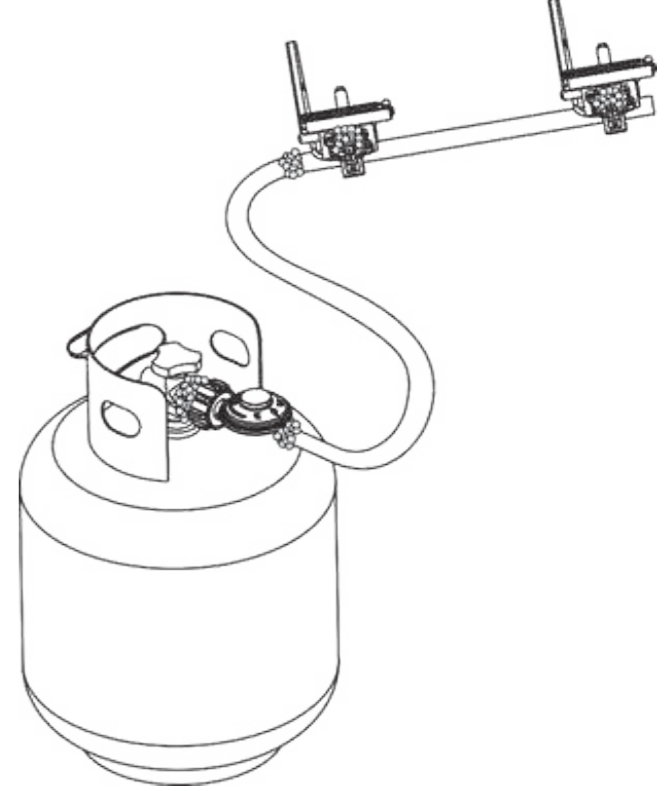
▲ DANGER

- N'insérez ni outil ni corps étranger dans la sortie du robinet ou dans la soupape de sécurité. Vous pourriez endommager la soupape et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut déclencher une explosion, un incendie et causer des blessures graves ou même mortelles.
- Si vous détectez une fuite à un moment ou un autre, ARRÊTEZ et appelez le service d'incendie.
- Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de bouteille de propane et appelez le fournisseur de propane ou le service d'incendie!

▲ AVERTISSEMENT

- N'essayez jamais d'attacher ce grill au système autonome au propane d'une tente-roulotte ou d'une autocaravane.
- N'utilisez pas le grill tant que vous n'avez pas effectué un essai d'étanchéité.

5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.



▲ WARNING

- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.

▲ DANGER

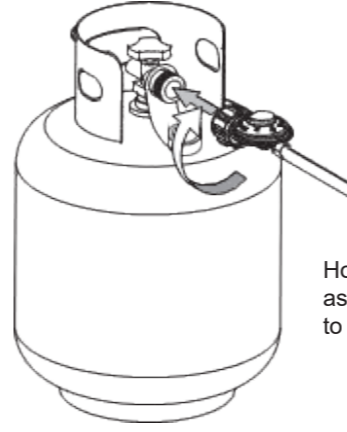
- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

NOTE:

If you can complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only-do not use tools.

Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.



Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all griddle control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below.

Safety Tips

1. Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
2. When griddle is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
3. Never move griddle while in operation or still hot.
4. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
5. Maximum on side shelf is 10 lbs.
6. The grease tray must be inserted into griddle and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
7. Clean griddle often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.
8. If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
9. Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
10. The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
11. If you have a griddle problem see the Troubleshooting Section
12. If the regulator frosts, turn off griddle and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

CAUTION

- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

Ignitor Lighting the Griddle

Do not lean over grill while lighting.

1. In order for the igniter switch to work, please make sure the battery (AAA Battery not included) is properly installed.



2. Turn OFF gas burner control valves.



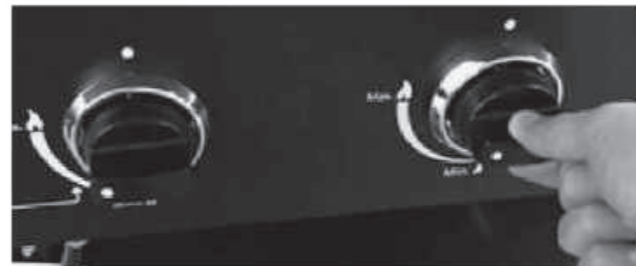
3. Turn ON gas at LP cylinder.



4. To ignite, push and turn the IGNITION BURNER knob to MAX.
5. Push and hold ELECTRONIC IGNITION button until the IGNITION BURNER lights.



6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
7. To ignite remaining burners, turn each burner knob in sequence to the position, starting with the burner closet to the IGNITION BURNER.



8. Once each burner has ignited, turn knobs to desired setting.

Conseils de sécurité

1. Avant d'ouvrir le robinet de propane de bonne, vérifiez que l'écran d'accouplement est bien serré.
2. Quand vous n'utilisez pas la plaque chauffante, fermez tous les boutons de réglage ainsi que le robinet de bonne de propane.
3. Ne déplacez jamais la plaque chauffante quand vous l'utilisez ou si elle est encore chaude.
4. Pour éviter de vous brûler et d'être blessé par des projections, utilisez des ustensiles de barbecue et portez des gants de cuisinier.
5. La tablette latérale supporte au maximum un poids de 10 lb.
6. Le plateau à graisse doit être inséré dans la plaque chauffante et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le plateau à graisse tant que le grill ne s'est pas complètement refroidi.
7. Nettoyez souvent la plaque chauffante, de préférence après chaque barbecue. Si vous utilisez une brosse à soit souple pour nettoyer l'une ou l'autre des surfaces de cuisson du grill, avant son utilisation, veillez à ce qu'il n'y ait aucune poussière sur les surfaces de cuisson.
8. Si vous remarquez qu'il y a de la graisse ou d'autres matières très chaudes gouttant du grill et se déposant sur le robinet, le tuyau flexible ou le détendeur, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et inspectez le robinet, le tuyau flexible et le détendeur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
9. Maintenez les ouvertures de ventilation dans le porte-bonne (grill roulant) exemptes de débris.
10. Le détendeur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant son utilisation. Ceci n'affecte ni la sécurité ni l'utilisation du grill.
11. Si votre plaque chauffante a un problème, consultez la section Dépannage.
12. Si le détendeur se bloque, éteignez la plaque chauffante et fermez immédiatement le robinet de bonne de propane. Ceci indique que la bonne présente un problème et qu'elle ne doit être utilisée sur aucun appareil. Retournez-la au fournisseur.

ATTENTION

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture. Des dommages corporels pourraient s'ensuivre. Si un feu de friture se déclenche, fermez les boutons de réglage et la bonne de propane.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsque vous préchauffez et ne laissez pas de résidus alimentaires brûler lorsque le grill est réglé sur « Max ». Si le grill n'a pas été régulièrement nettoyé, un feu de friture peut se déclencher et endommager l'appareil.

Allumage de la plaque chauffante

Pendant l'allumage, ne vous penchez pas sur le grill.

1. Pour que le commutateur de l'allumeur



1. Pour que le commutateur de l'allumeur fonctionne, assurez-vous que la pile (pile AAA non incluse) est insérée de façon appropriée.



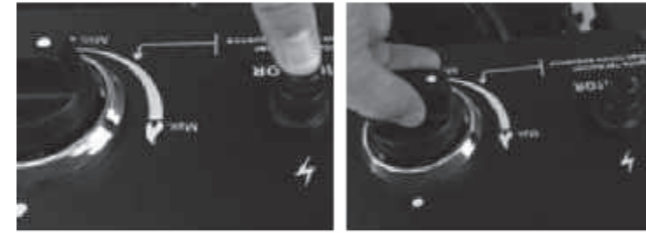
2. Fermez les boutons de réglage des brûleurs à gaz.

3. Ouvrez le gaz au niveau de la bonne de propane.



3. Ouvrez le gaz au niveau de la bonne de propane.

4. Pour allumer, enfoncez le bouton du BRÛLEUR D'ALLUMAGE et tournez-le à la position MAX.
5. Appuyez sur le bouton D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le BRÛLEUR D'ALLUMAGE s'allume.



6. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, fermez les boutons de réglage des brûleurs, patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
7. Pour allumer les autres brûleurs, ouvrez l'un après l'autre chaque bouton de réglage du brûleur, en commençant par le brûleur le plus près du BRÛLEUR D'ALLUMAGE.



8. Une fois qu'un brûleur est allumé, tournez son bouton de réglage à la position voulue.

Storing Your Griddle

- Clean cooking grates.
- Store in dry location
- When an LP cylinder is connected to griddle, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover griddle if stored outdoors. Choose from a variety of griddle covers offered by manufacturers.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from griddle and stored outdoors.
- When removing griddle from storage, follow “Cleaning the Burner Assembly” instructions before starting griddle.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting griddle.

1. Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and flame tamers.
3. Remove carryover tubes and burners.
4. Detach electrode from burner.

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
 - A. Bend a stiff wire(a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.
 - B. Use a narrow bottle brush with a flexible handle(do not use a brass wire brush),run the brush through each burner tube several times.
 - C. Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings.

9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace flame tamers and cooking grates.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill Bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a griddle often browns very fast on the outside. Use a meat the rmometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of being done.
- Whole poultry should reach165°F/74°C. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160°F/71°c, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145°F/63°C. All cuts of pork should reach 160°F/71°C.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F/64C, or until steaming hot dogs, grill to 165 F/74 C,or until steaming hot.

- NE JAMAIS griller partiellement de la viande ou de la volaille et finir la cuisson plus tard. Cuisez complètement les aliments pour détruire les bactéries dangereuses. Lorsque vous réchauffez des mets à emporter ou de la viande déjà cuite, par exemple des hot-dogs, grillez jusqu'à 64 °C (165 °F), ou pour les hot-dogs cuits à la vapeur, grillez jusqu'à 74 °C (165 °F).
- Les hamburgers préparés à base de viande ne doit pas être rose. (160 °F) et être de couleur brune au centre, sans jus rose. Les tranches, rôtis et côtelettes cuits jusqu'à 63 °C (145 °F). Toutes les tranches de porc doivent atteindre 71 °C (160 °F).
- Une volaille entière doit atteindre 74 °C (165 °F). Le jus doit bien couler et la viande coupée dans la viande pour vérifier visuellement qu'elle est bien cuite.
- L'extérieur de la viande et la volaille cuites sur une plaque chauffante brunit souvent très vite. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la température interne de la viande a atteint un niveau de sécurité et

Comment déterminer si une viande est bien grillée

Retroidir : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

Cuire : pour tuer les bactères, cuisez bien la viande et la volaille. Utilisez un thermomètre pour bien mesurer la température interne appropriée des aliments.

Séparer : pour éviter toute contamination croisée, séparez les viandes et les volailles crues des aliments prêts à consommer. Lorsque vous retirez des aliments cuits, utilisez un plat et des ustensiles propres.

Nettoyer : lavez les mains, les ustensiles et les surfaces à l'eau savonneuse très chaude avant et après manipulation de viande et de volaille crues.

Sécurité alimentaire

9. Attachez l'électrode au brûleur.
10. Remplacez soigneusement les brûleurs.
11. Attachez de nouveau les brûleurs aux supports à l'intérieur du foyer.
12. Repositionnez les tubes de relais et attachez-les aux brûleurs. Remplacez les réparateurs de chaleur et les grilles de cuisson.

TRÈS IMPORTANT : les tubes de brûleur doivent être de nouveau insérés dans les ouvertures de valve.

5. Soulevez délicatement chaque brûleur et dégagez-le des orifices des valves. Nous vous suggérons trois façons de nettoyer les tubes de brûleur. Utilisez celle qui vous semble la plus facile.
- A. Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises à travers chaque tube de brûleur.
- B. Faites passer plusieurs fois dans chaque tube de brûleur un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton).
- C. Porter des lunettes de protection : utilisez un boyau d'air pour forcer dans le tube du brûleur un jet d'air qui sortira par les orifices du brûleur. Examinez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort par chacun des orifices.
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour éliminer les résidus alimentaires et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bloqué à l'aide d'un fil raide, par exemple un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains orifices peuvent s'être agrandis. En cas de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

REMARQUE : la méthode de dépose/séparation dépendra de la configuration du brûleur.

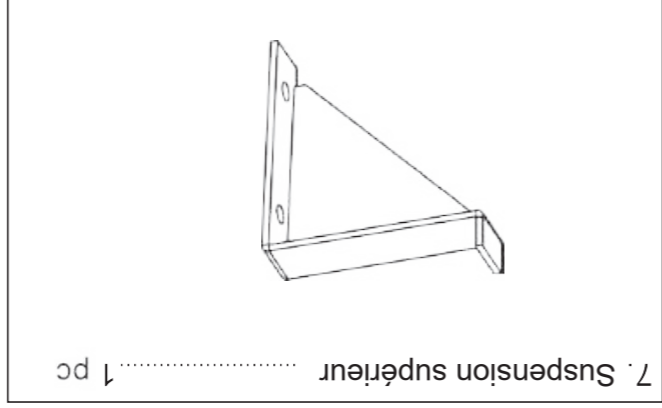
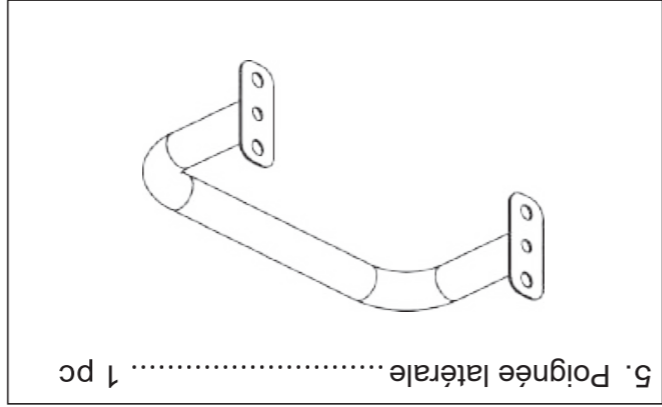
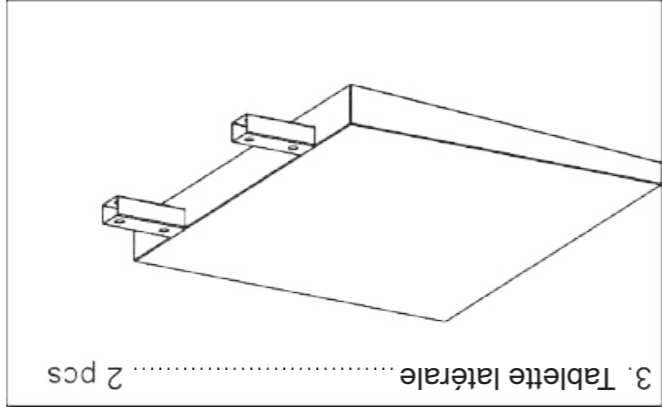
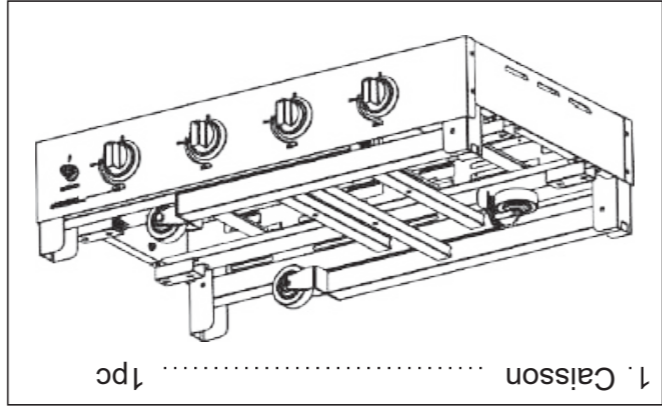
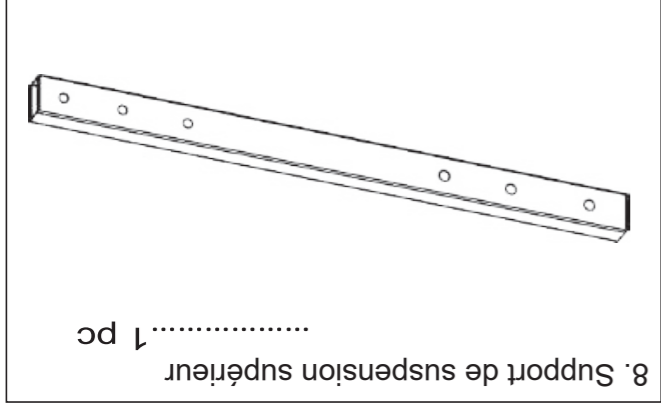
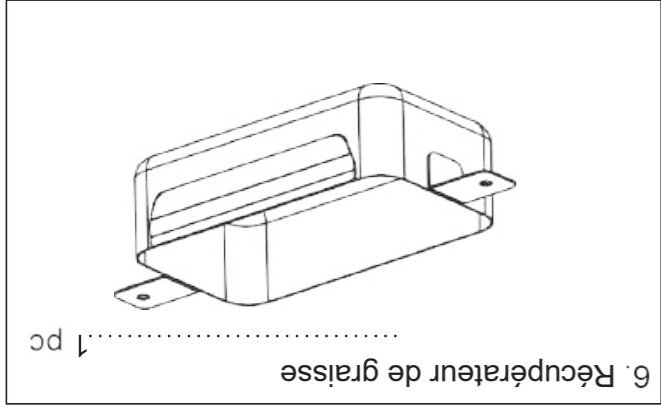
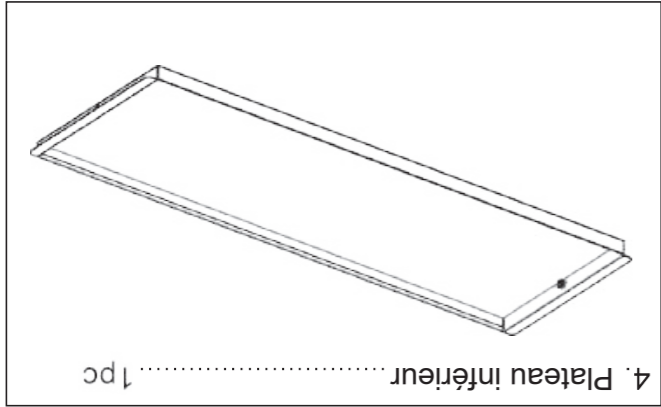
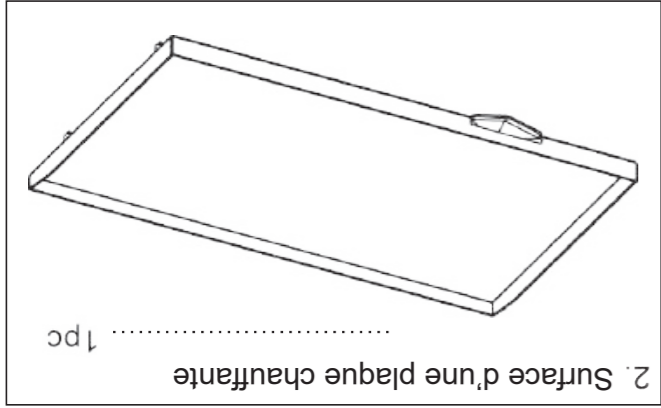
4. Détachez les électrodes du brûleur.
3. Retirez les tubes de relais et les brûleurs.
2. Retirez les grilles de cuisson et les réparateurs de chaleur.
1. Fermez les boutons de réglage et la bonbonne de propane.

Nettoyage de l'ensemble brûleur

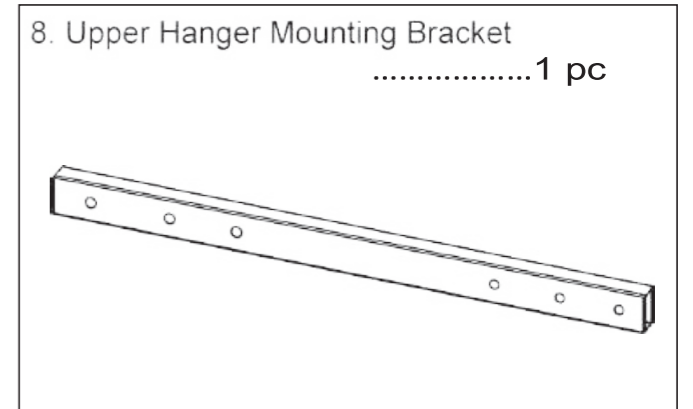
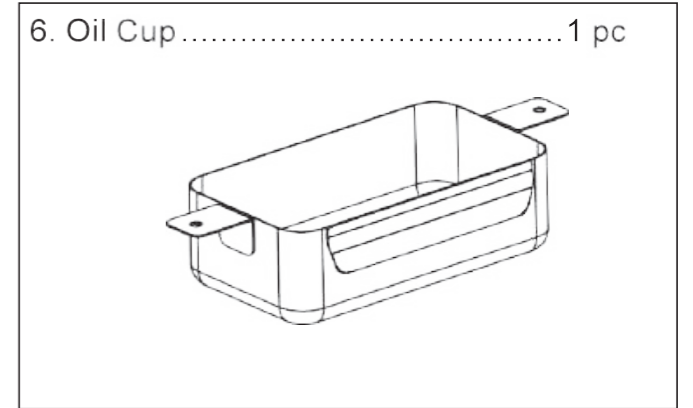
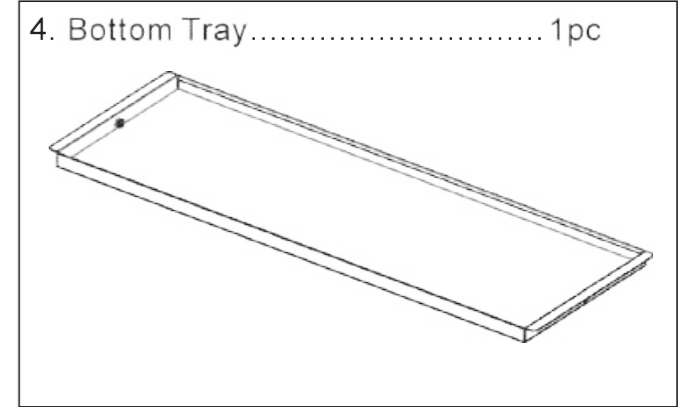
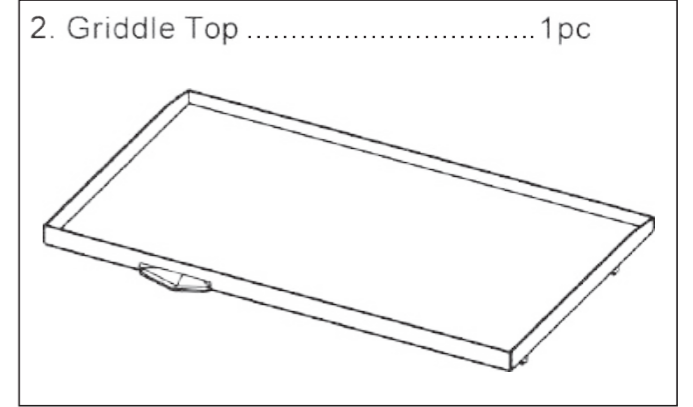
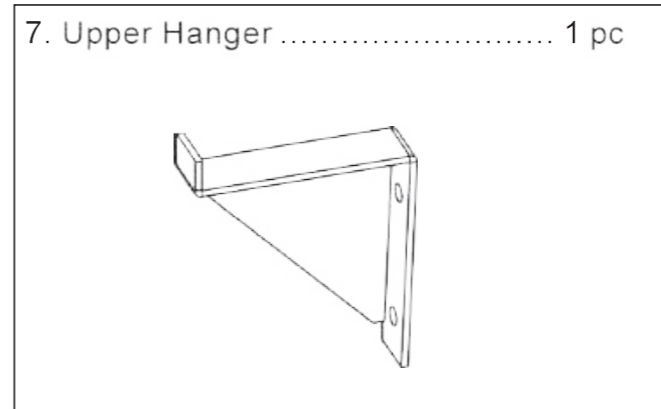
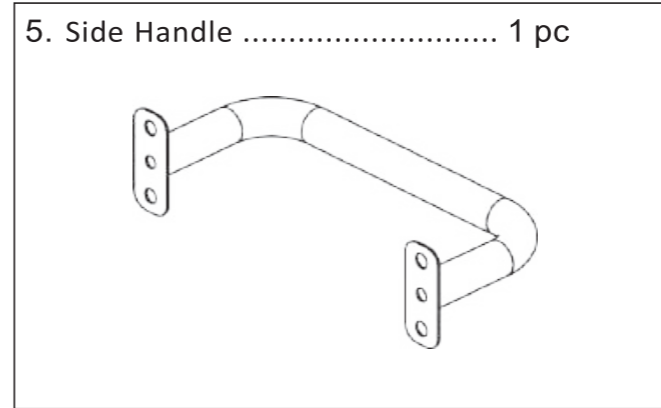
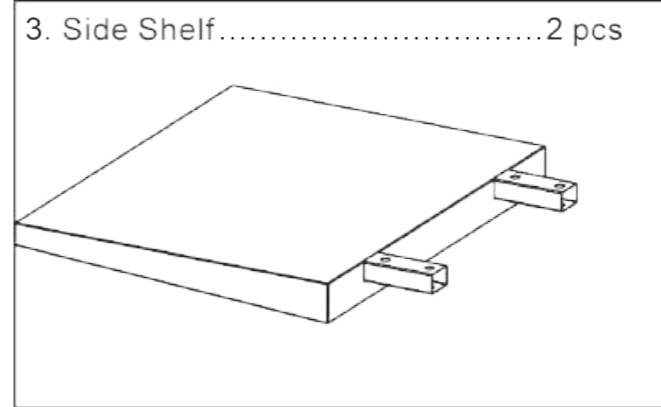
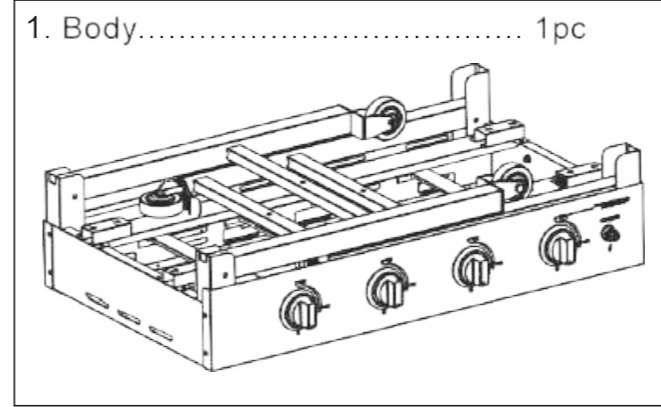
- Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer des pièces de l'ensemble brûleur ou si vous éprouvez des difficultés à allumer le grill.
- « Nettoyage de l'ensemble brûleur » avant d'allumer le grill.
- Lorsque vous sortez votre grill après l'avoir remis, suivez les instructions de la section et entreposez à l'extérieur.
- La bonne de propane est fermée, débanchée, retirée de la plaque chauffante
- Remisez le grill à l'intérieur UNIQUEMENT si la bonbonne de propane est fermée, et
- Recouvrez la plaque chauffante si vous la laissez à l'extérieur. Les fabricants offrent un grand nombre de housses pour faciliter votre de portée des enfants.
- Si une bonbonne de propane est branchée dans la plaque chauffante, laissez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Remisez dans un endroit sec.
- Si une bonbonne de propane est branchée dans la plaque chauffante, laissez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.

Remisage de votre plaque chauffante

NOMENCLATURE ILLUSTRÉE

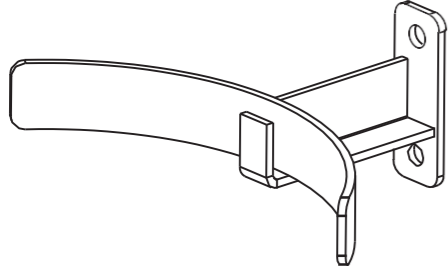


ILLUSTRATED PARTS LIST

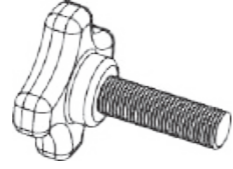


ILLUSTRATED PARTS LIST

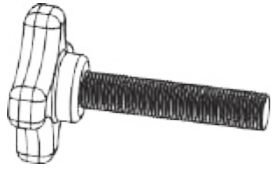
9. Lower Fastener 1 pc



10. Small Knob 8 pcs



11. Middle knob.....5 pcs



12. Large Knob2 pcs



13. M6x12 Screw 4 pcs



14. M6 Flange NUT 9 pcs

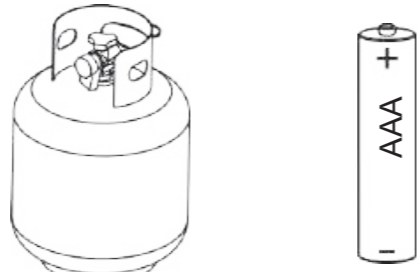


Tools needed for assembly



- Phillip screwdriver
- Crescent wrench

Items not included



- LP Tank
- AAA Battery

• Pile AAA

• Bouteille de propane

Pièces non incluses

14. Écrou à embase M6 9 pcs

12. Gros bouton.....2 pcs

10. Petit bouton 8 pcs

Outils nécessaires pour l'assemblage

• Tournevis cruciforme

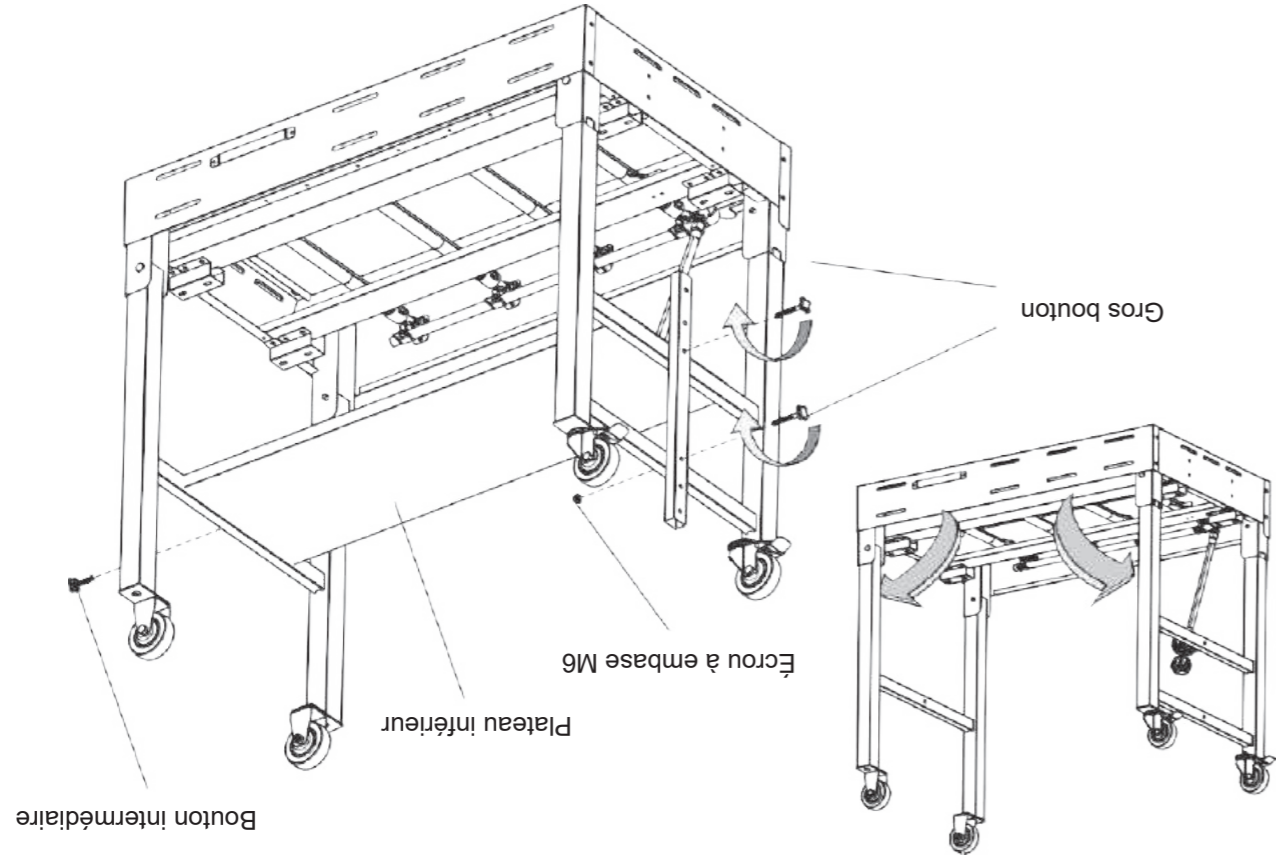
• Clé à molette

13. Vis M6 x 12 4 pcs

11. Bouton intermédiaire 5 pcs

9. Attache inférieure 1 pc

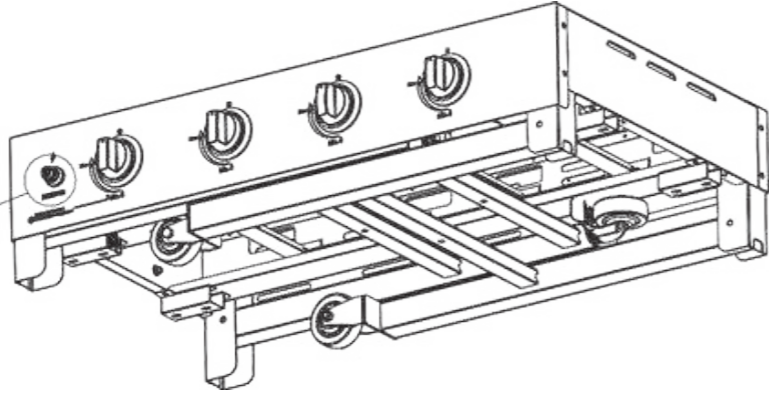
NOMENCLATURE ILLUSTRÉE



Une fois en place, attachez le plateau à l'aide du gros bouton. Répétez l'étape de l'autre côté.

Étape 1 :
Posez le plateau inférieur. Voir ci-dessous

Insérez une pile AAA (non incluse) dans la douille à pile, le pôle positif étant tourné vers l'extérieur. Vissez dessus le bouton d'allumage.



AVIS : S'ASSURER que toutes les protections en plastique sont retirées avant l'assemblage.

ASSEMBLAGE : Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de procéder à l'assemblage. Pour assembler votre gril, disposez d'un espace propre et suffisamment grand. Au besoin, consultez la nomenclature et le schéma d'assemblage. L'assemblage du gril met en jeu de gros composants; c'est pourquoi il est conseillé que deux personnes effectuent l'assemblage de l'appareil.

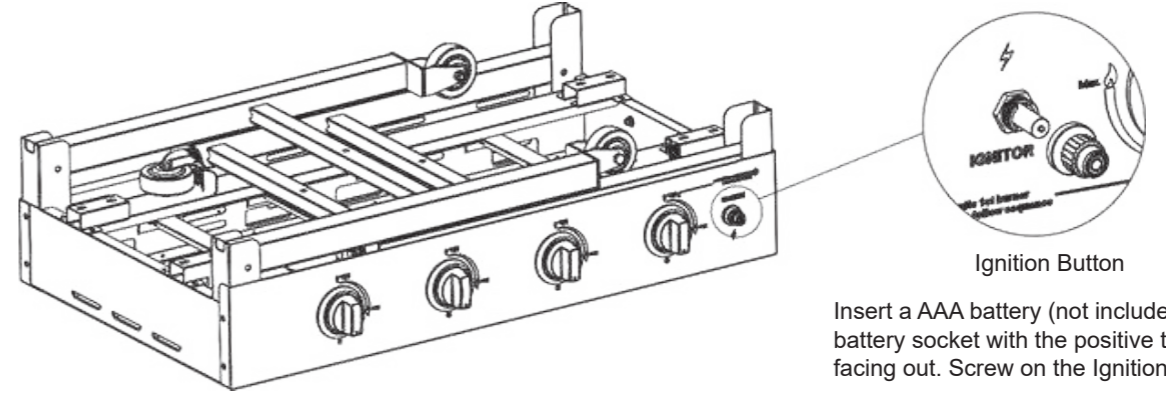
AVERTISSEMENT Le fabricant s'est efforcé d'éliminer toutes les arêtes vives. Toutefois, pour éviter de vous blesser, vous devez manipuler tous les composants avec vigilance. Outils nécessaires : le seul outil requis est un tournevis cruciforme pour effectuer l'assemblage minimal sur les poignées du couvercle et le caisson principal.

WARNING The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury. Tools required: The only tool needed is a Philips Screwdriver needed for minimal assembly on the cover and main body handles.

ASSEMBLY:

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your grill. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Grill assembly involves large components; therefore, it is advised to have two people set up the unit.

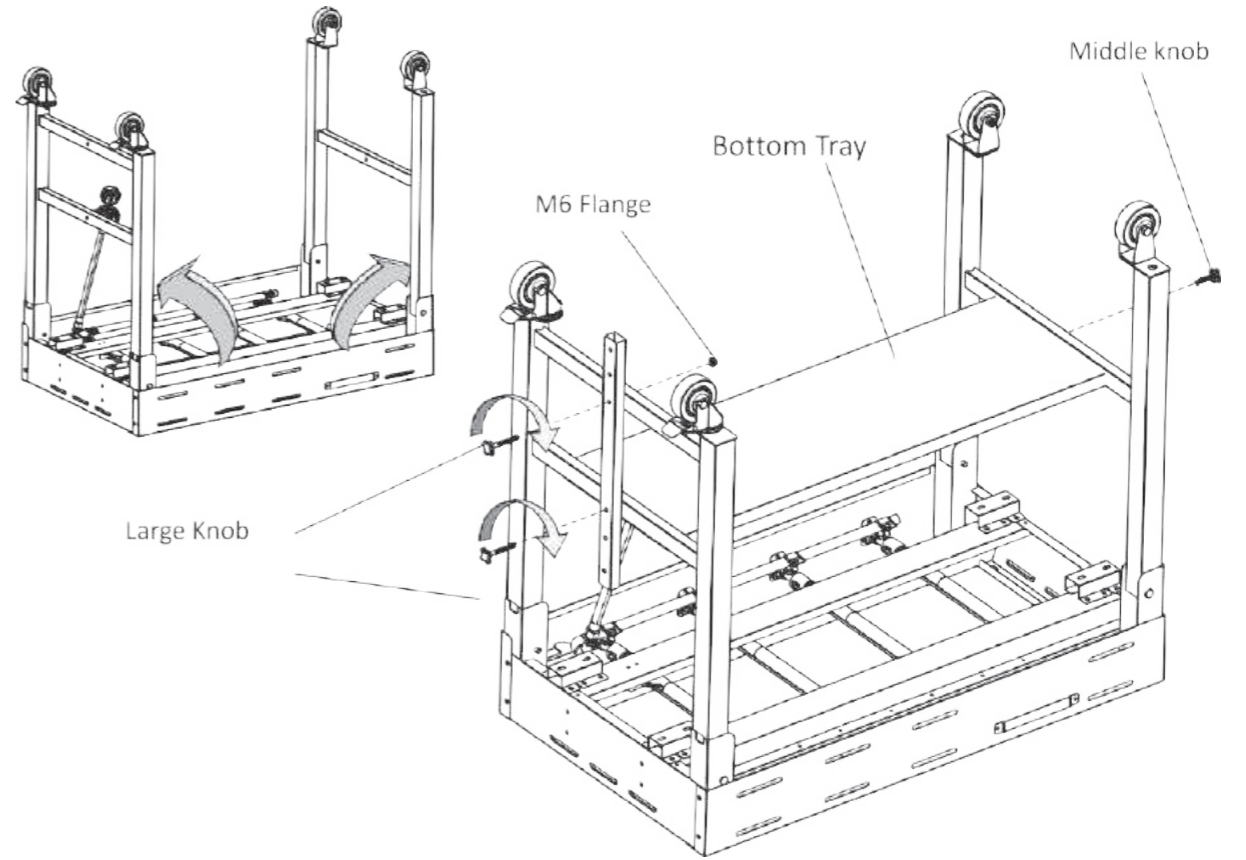
NOTICE: MAKE sure all the plastic protection is removed before assembling.



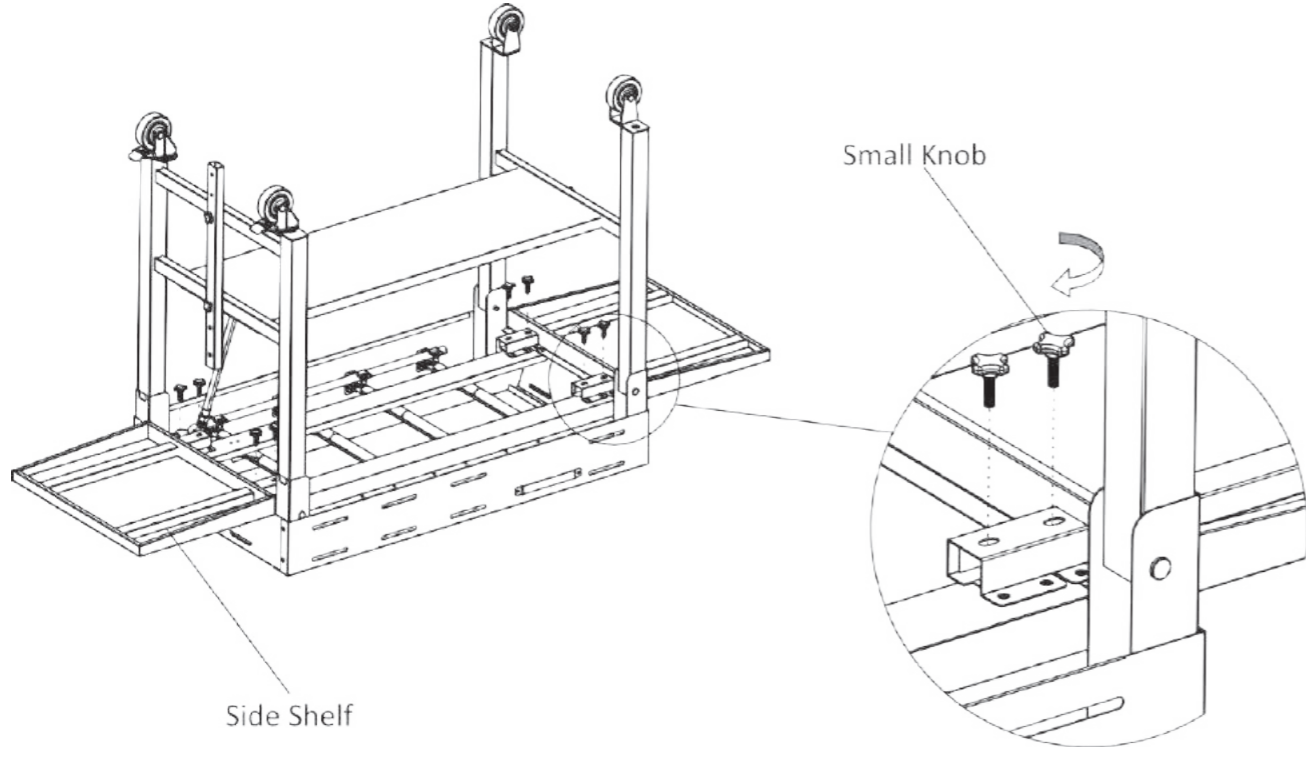
Step 1:

Install the Bottom Tray. See below

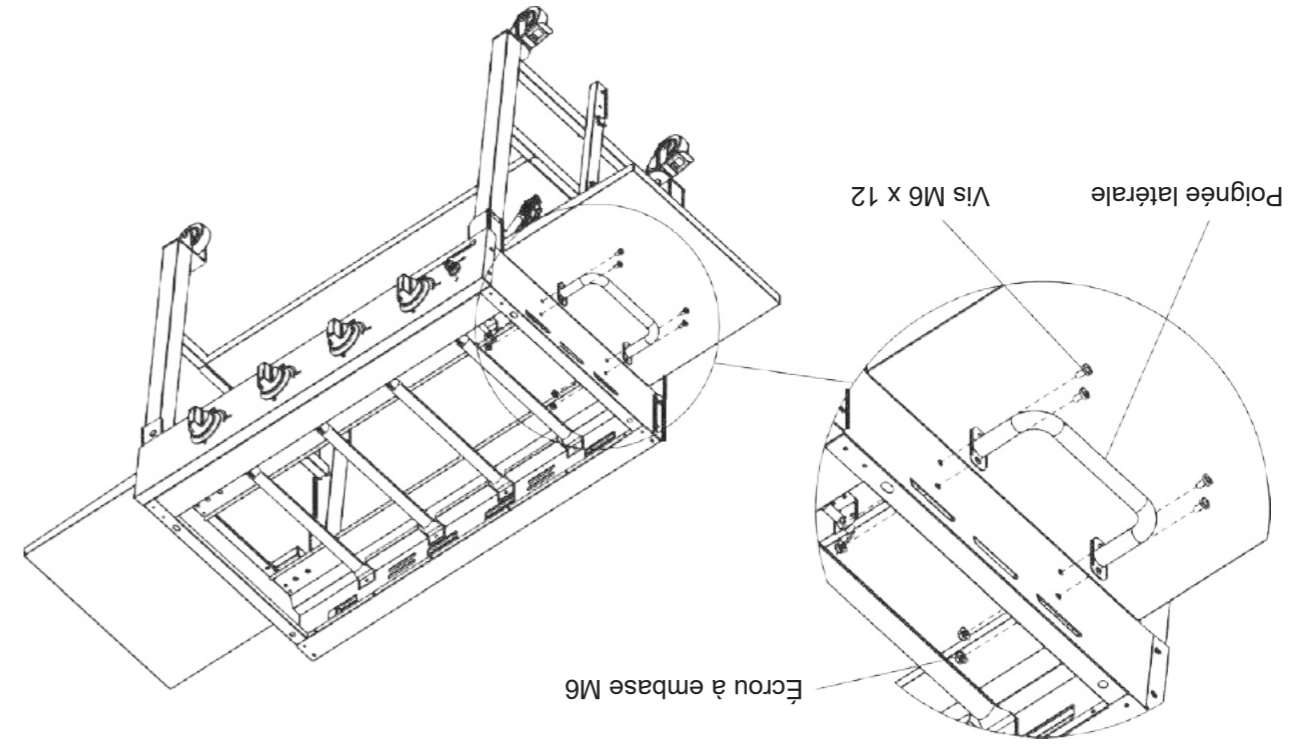
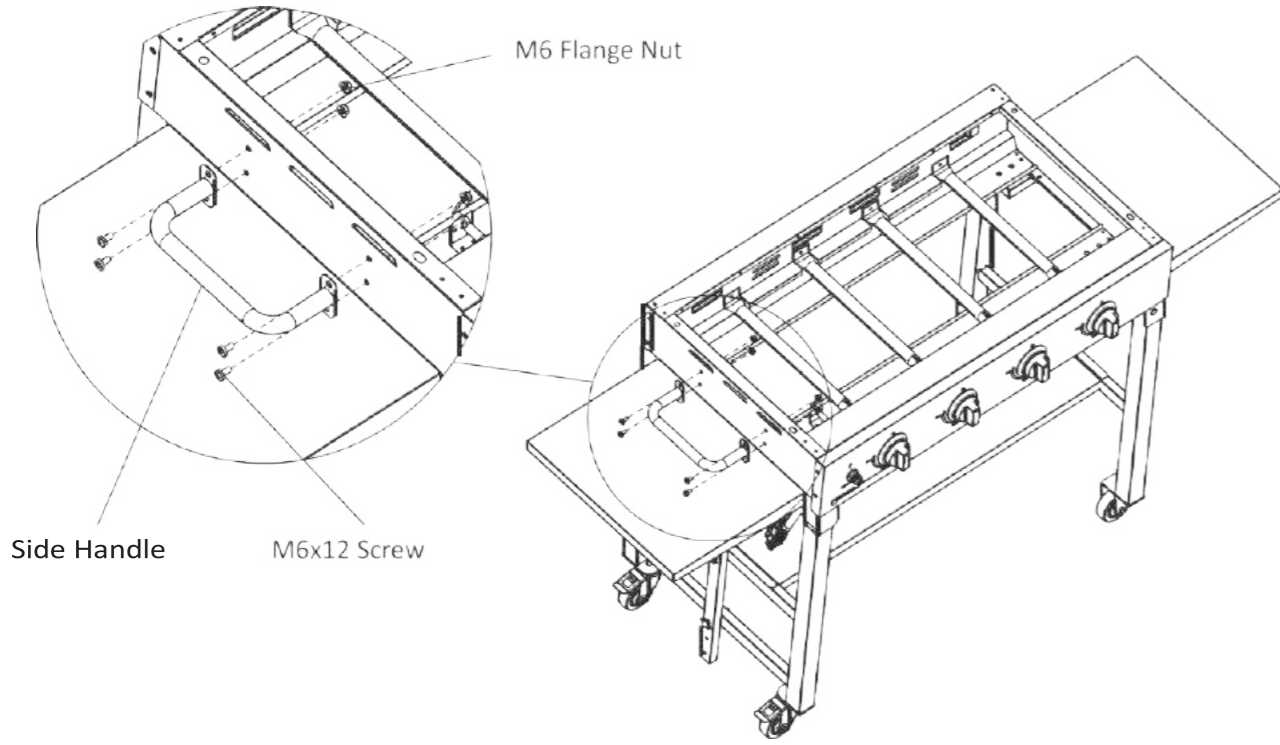
Secure the tray in place with the Large Knob. Repeat step for both sides.



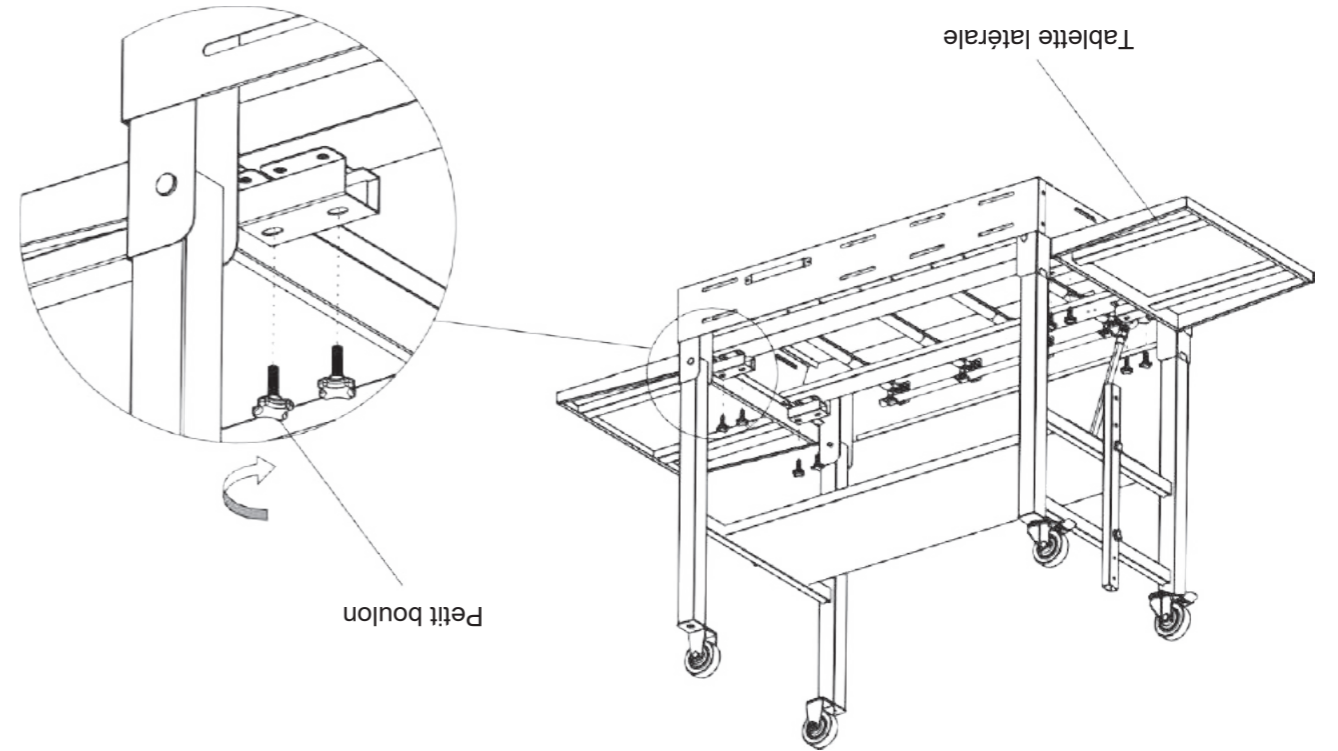
Step 2:
Insert Side Shelves and secure with Small Knobs.



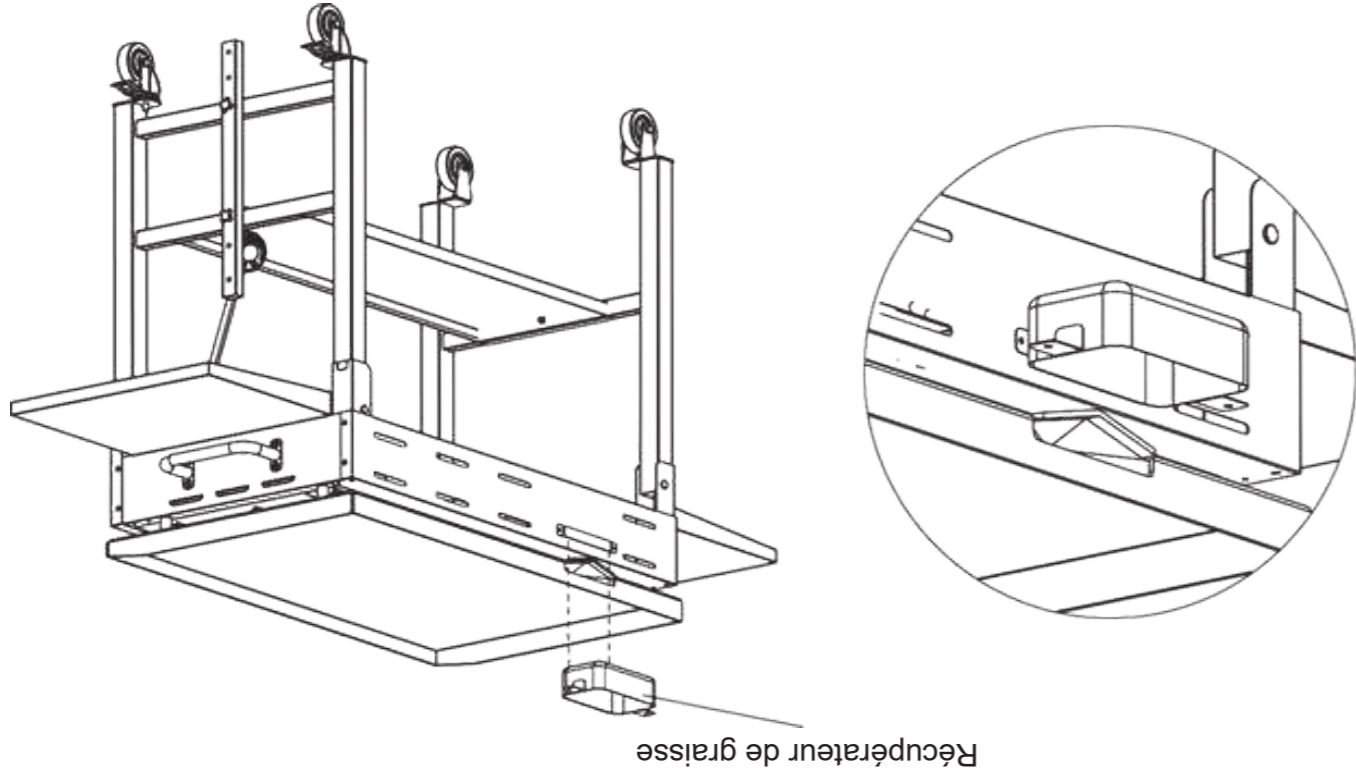
Step 3:
Connect the Side Handle using the M6x12 Screw with M6 Flange Nut.



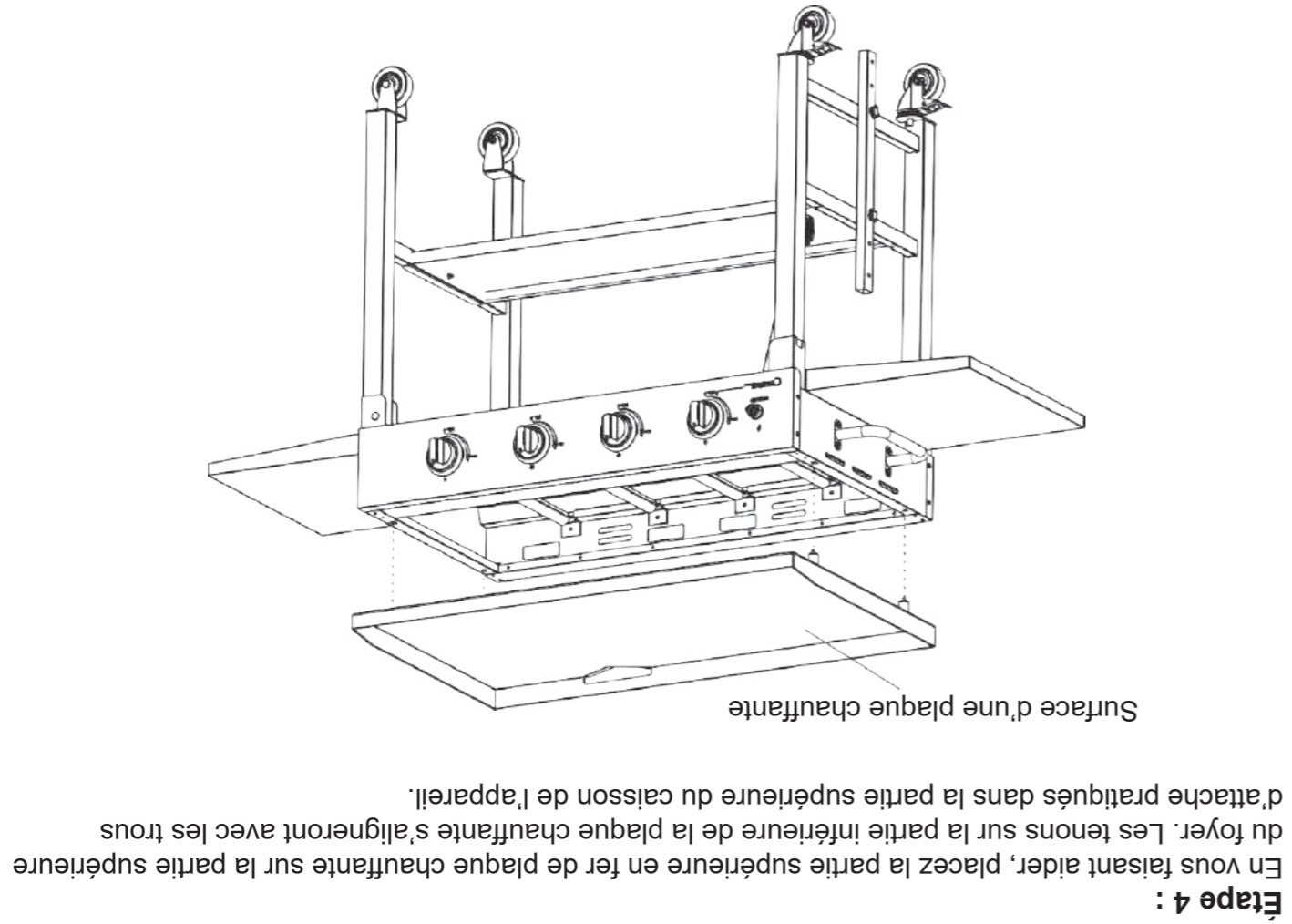
Étape 3 :
Attachez la poignée latérale à l'aide de la vis M6 x 12 et de l'écrou à embase M6.



Étape 2 :
Insérez les tablettes latérales et attachez-les à l'aide des petits boulons.

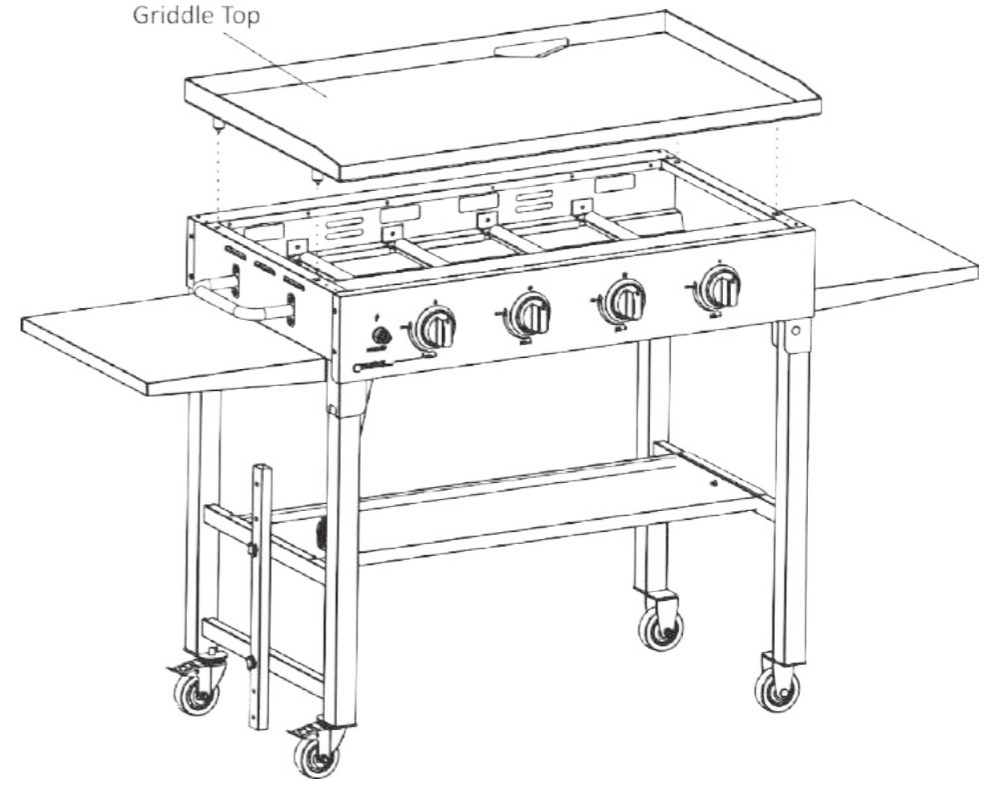


Étape 5 :
Suspendez le récupérateur de graisse sur le côté de la plaque chauffante, juste sous l'orifice de drainage.



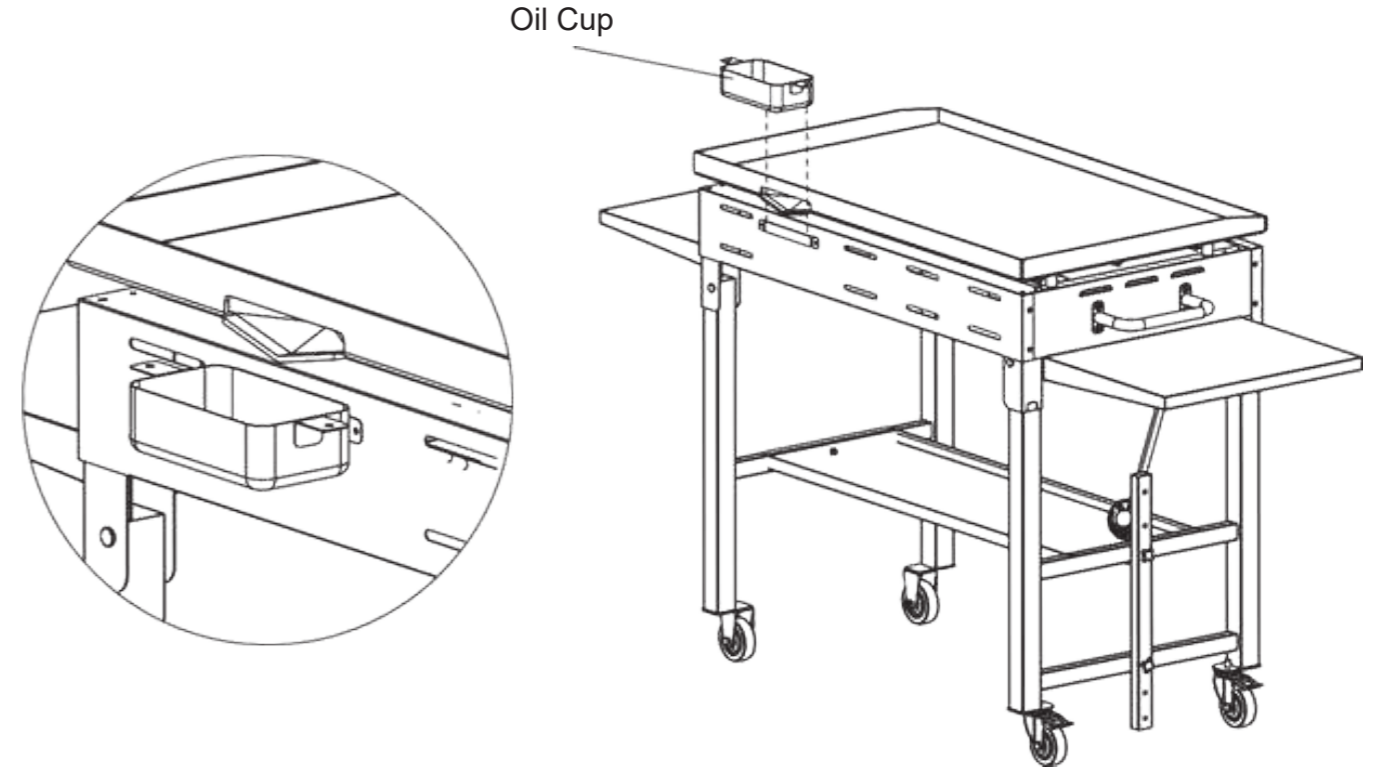
Step 4:

With help, place the iron Griddle Top on the top of the fire box. Peg legs on the bottom of the Griddle will line up with docking holes in the top of the appliance body.



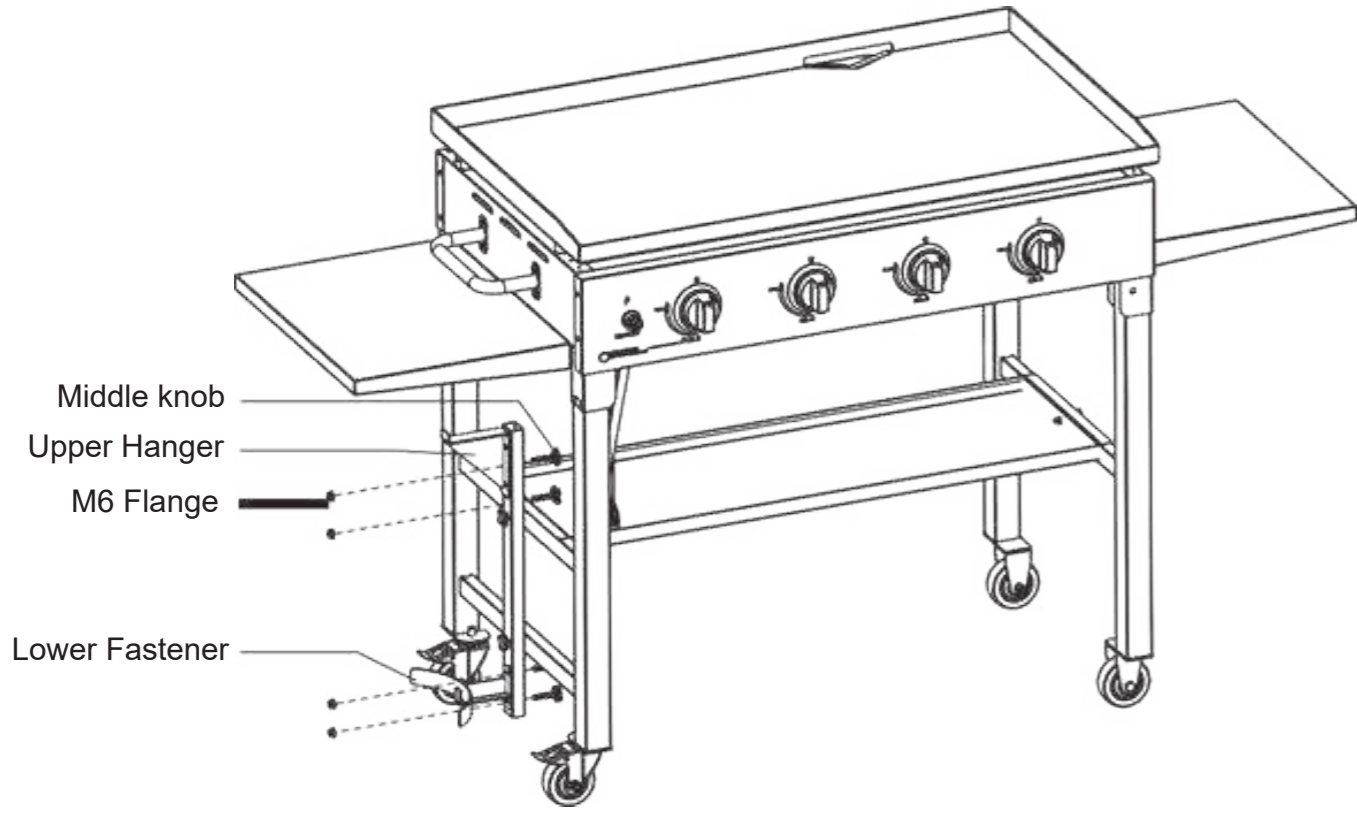
Step 5:

Hang the Oil Cup on the side of the Griddle, just under the drip hole.



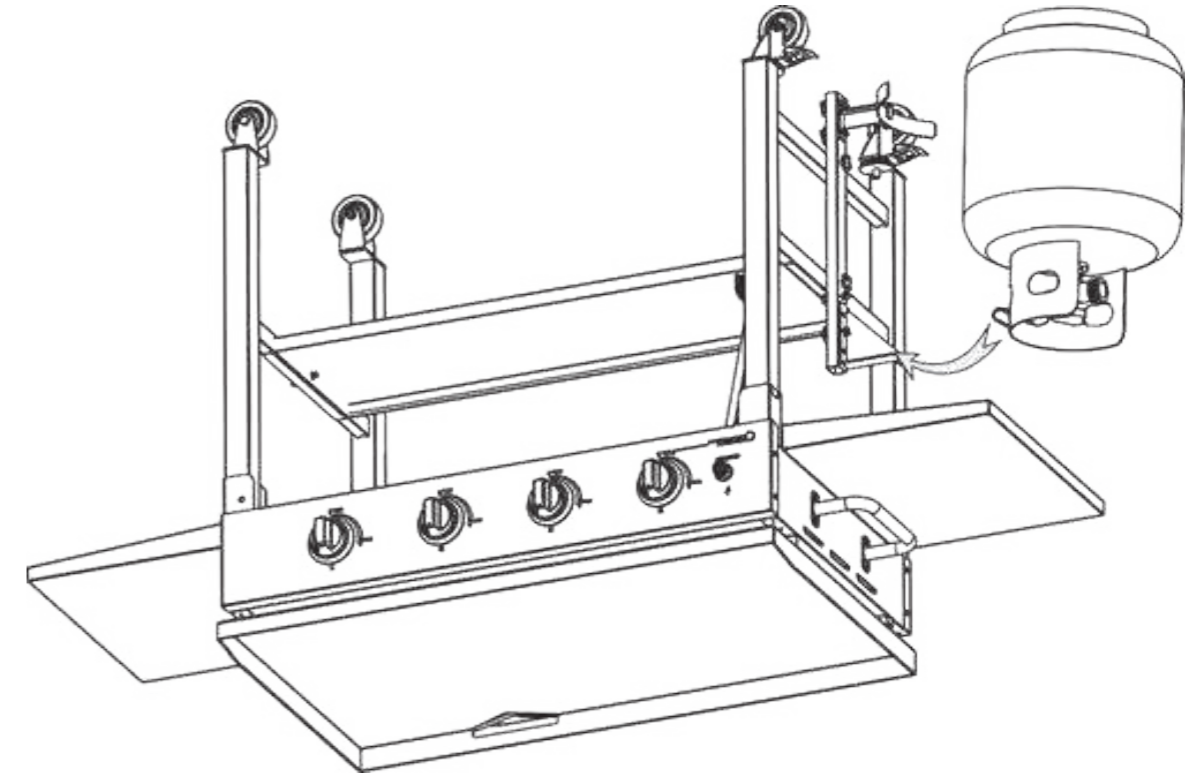
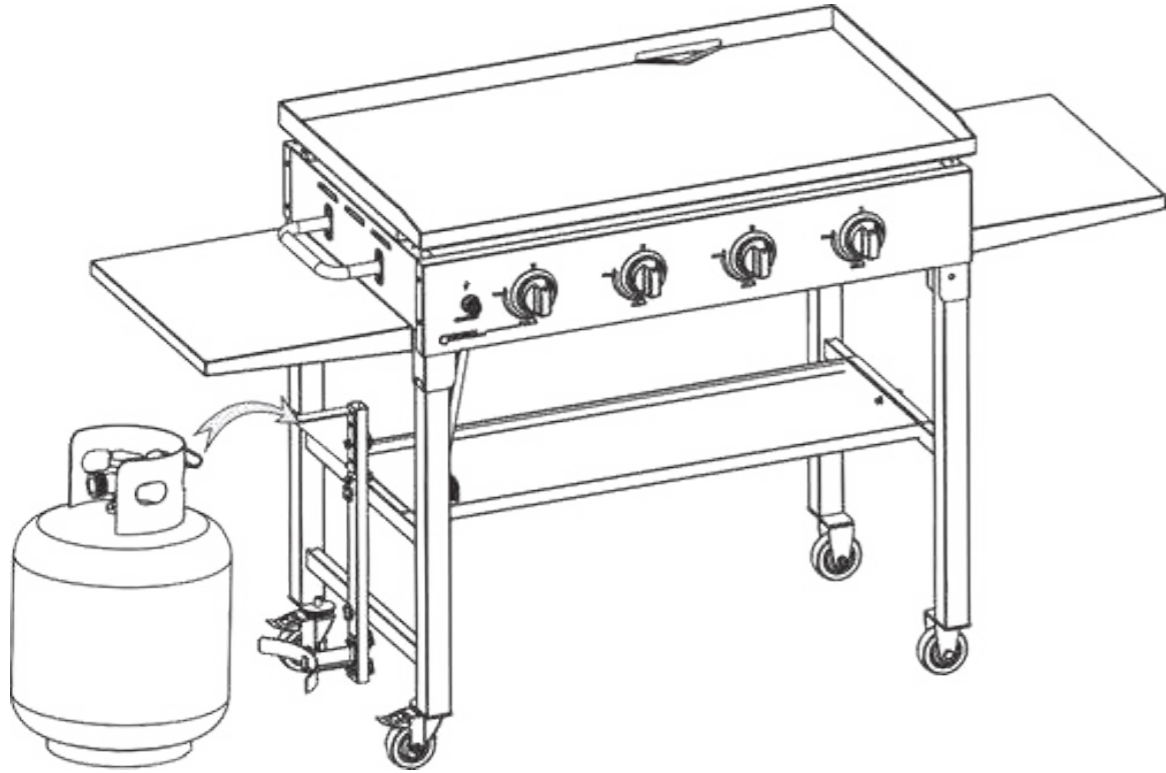
Step 6:

Install the cylinder Upper Hanger and Lower Fastener on the left leg assembly. See below.

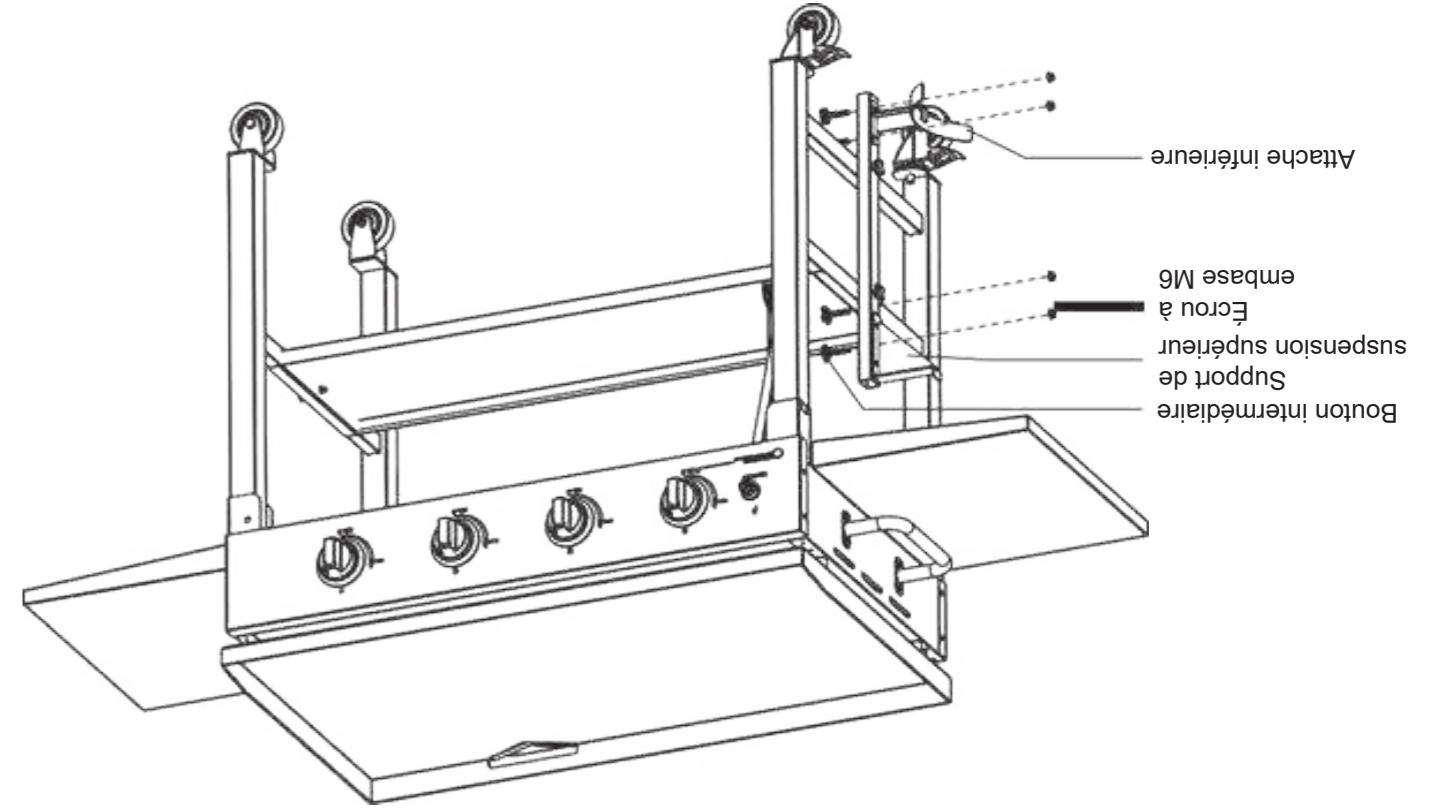


Step 7:

Hang up the LP Gas Cylinder.



Étape 7 :
Suspendez la bonbonne de propane.



Étape 6 :
Posez le support de suspension supérieur et l'attache inférieure de bonbonne sur l'ensemble pied gauche. Voir ci-dessous.

SOLUTION	CAUSE POSSIBLE	PROBLÈME
1. Remplacez par une pile neuve. 2. Remplacez par une bonne pleine. 3. Faites vérifrier ou remplacer le détendeur. 4. Nettoyez le brûleur. 5. Nettoyez le bec d'éjection et le tuyau à gaz. 6. Rebranchez le fil. 7. Changez l'électrode, le fil et l'allumeur.	1. La bonne de propane est vide. 2. Le détendeur est défectueux. 3. Le détendeur est défectueux. 4. Obstructions dans le brûleur. 5. Bec d'éjection du gaz ou tuyau à gaz obstrué. 6. Le fil de l'électrode est lâche ou débranché de l'électrode ou du dispositif d'allumage. 7. L'électrode ou le fil sont endommagés/l'allumeur à bouton-poussoir est défectueux.	Le système d'allumage ne parvient pas à allumer le brûleur. 1. Vérifiez la pile. 2. La bonne de propane est vide. 3. Le détendeur est défectueux. 4. Obstructions dans le brûleur. 5. Bec d'éjection du gaz ou tuyau à gaz obstrué. 6. Le fil de l'électrode est lâche ou débranché de l'électrode ou du dispositif d'allumage. 7. L'électrode ou le fil sont endommagés/l'allumeur à bouton-poussoir est défectueux.
1. Remplacez par une bonne pleine. 2. Faites vérifrier ou remplacer le détendeur. 3. Nettoyez le brûleur. 4. Nettoyez le bec d'éjection et le tuyau à gaz.	1. La bonne de propane est vide. 2. Le détendeur est défectueux. 3. Obstructions dans le brûleur. 4. Bec d'éjection du gaz ou tuyau à gaz obstrué.	Une allumette ne peut pas allumer le brûleur.
1. Utilisez une grande bonne. 2. Nettoyez le brûleur. 3. Nettoyez le bec d'éjection et le tuyau à gaz. 4. Utilisez le grill dans un endroit plus abrité.	1. La bonne de propane est vide. 2. Obstructions dans le brûleur. 3. Bec d'éjection du gaz ou tuyau à gaz obstrué. 4. Temps venteux.	Faible flamme ou retour de flamme (bruits de sifflement ou de ronflement possibles dans le tube du brûleur).

DÉPANNAGE

Il est recommandé d'inspecter et de serrer les raccords en métal. Remisez le grill dans un endroit frais et sec. Recouvrez les brûleurs d'une feuille d'aluminium afin d'empêcher les insectes ou d'autres débris de s'accumuler dans les orifices des brûleurs. Si le grill doit être remis à l'intérieur, la bouteille à gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille à gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toutes les sources de chaleur ou d'allumage.

Raccords et remisage :
 brûleur se placent au-dessus des orifices de sortie de la valve.
 la surface des brûleurs. Lorsque vous remettez en état un brûleur, veillez à ce que les tubes venturés du qui bouche, utilisez un cure-pipe. Une brosse métallique peut être utilisée pour éliminer la corrosion de obstruction (débris, insectes) dans les orifices ou dans les tubes venturés des brûleurs. Pour retirer ce fois que des dépôts importants se sont accumulés dessus, et ce afin de s'assurer qu'il n'y a aucune maintenir les brûleurs propres. Les brûleurs doivent être déposés et nettoyés tous les ans ou à chaque Dans la plupart des circonstances, les résidus se consomment après la cuisson, ce qui suffit pour

Entretien des brûleurs :
 vivement de le recouvrir d'une housse si vous le laissez à l'extérieur pendant un certain temps, surtout l'hiver.
 • Pour prolonger la durée de vie de votre grill et le maintenir en bon état, nous vous recommandons
 • Ne manipulez jamais des pièces très chaudes sans avoir les mains protégées.

Nettoyez régulièrement votre grill entre chaque utilisation et spécialement après une longue période de remisage. Assurez-vous que le grill et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

SOIN ET ENTRETIEN

CARE AND MAINTENANCE

Regularly clean your grill between uses and especially after extended periods of storage. Ensure that the grill and its components are sufficiently cool before cleaning.

- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend and maintain the life and condition of your grill, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

Burner maintenance:
 In most circumstances, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be removed and cleaned annually or whenever heavy build-up is found in order to ensure that there is no blockage (debris, insects) in either the burner portholes or venture tubes. Use pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces. When refitting the burner, be careful to check that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

Fittings and Storage:
 Annual checking and tightening of metal fittings is recommended. Store the grill in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes. If the grill is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, out of reach of children, and in a dry, well-ventilated area away from any sources of heat or ignition.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light using the ignition system.	1. Check battery. 2. LP gas cylinder is empty. 3. Faulty regulator. 4. Obstructions in the burner, 5. Obstructions in gas jets or gas hose. 6. Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit. 7. Electrode or wire is damaged/faulty push button igniter.	1. Replace with a good battery. 2. Replace with full cylinder. 3. Have the regulator checked or replaced. 4. Clean burner. 5. Clean jets and gas hose. 6. Reconnect wire. 7. Change electrode and wire change igniter.
Burner will not light with a match.	1. LG gas cylinder is empty. 2. Faulty regulator. 3. Obstructions in burner. 4. Obstructions in gas jets or gas hose.	1. Replace with full cylinder. 2. Have the regulator checked or replaced. 3. Clean burner. 4. Clean jets and gas hose.
Fire in burner tube has a low flame or flashback(a hissing or roaring noise may be heard)	1. LP gas cylinder is empty. 2. Obstructions in burner. 3. Obstructions in gas jets or gas hose. 4. Windy conditions.	1. Use large cylinder. 2. Clean burner. 3. Clean jets and gas hose. 4. Use grill in a more sheltered position.

GRIDDLE CARE SEASONING GUIDE

Griddle Care Seasoning

Follow these simple cleaning and seasoning steps for optimal performance and long life of your Griddle. We strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

WHAT IS SEASONING?

Seasoning is the preparation of steel or cast iron cookware for use. There are two reasons for seasoning:

- To coat the cookware to prevent rust
- To create a natural, permanent non-stick cooking surface

Seasoning is an easy, but very important first step when using the Griddle. Unlike synthetically coated griddles, steel and cast iron can be seasoned repeatedly, constantly restoring the cooking surface. When you season your griddle, you are preventing rust and providing the cookware with a natural, permanent non-stick surface.

Remember: Seasoning is an ongoing process that takes time and repeated use before a griddle or pan develops a shiny, black surface like your grandmother's cast iron cookware. The more often you cook on and season your griddle, the more non-stick the surface will become.

Cleaning Griddle

FIRST TIME.

Griddles are pre-seasoned with cooking oil to prevent rust and damage during shipping. For first time use, wash the griddle in hot, soapy water. **THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP ON THE GRIDDLE.** Rinse and dry completely with paper towels. Proceed with seasoning instructions.

AFTER EACH USE:

To clean the griddle after each use, scrape gently with a spatula and wipe down the griddle surface with a paper towel. For tough food residue, pour hot water onto the griddle surface and let it boil the residue off. Wipe again with a paper towel and dry completely. ¼ cup of table salt can also be used to buff off stuck on food. Proceed with Seasoning Instructions.

SEASONING INSTRUCTIONS:

- Remove all food debris with spatula or scraper.
- Apply a generous, even coating of cooking oil (olive, vegetable, peanut, etc.)to the griddle surface.
- Use a paper towel to spread the oil evenly across the cooking surface of the griddle.
- Allow griddle to cool down and store in a cool, dry place.

GUIDE DE PRÉPARATION ET D'ENTRETIEN DE PLAQUE CHAUFFANTE

Préparation et entretien de plaque chauffante
Pour un rendement optimal et une longue durée de vie de votre plaque chauffante, suivez ces simples étapes de nettoyage et de préparation. Nous recommandons vivement de recouvrir l'appareil d'une housse si vous le laissez à l'extérieur pendant un certain temps, surtout l'hiver.

EN QUOI CONSISTE LA PRÉPARATION?

Il s'agit ici de la préparation des éléments de cuisson en acier ou en fonte. Deux raisons justifient la

- Enduire les éléments de cuisson pour les empêcher de rouiller
 - Créer un revêtement antiadhésif naturel et permanent
- La préparation est une étape facile, mais très importante pour bien utiliser la plaque chauffante. Contrairement aux plaques chauffantes enduites d'un produit synthétique, l'acier et la fonte peuvent être préparés de façon répétée en restaurant constamment la surface de cuisson. Lorsque vous préparez votre plaque chauffante, vous l'empêchez de rouiller et vous fournissez aux éléments de cuisson un revêtement antiadhésif naturel et permanent.

Rappelez-vous : la préparation est un processus continu à répétition qui prend du temps avant d'obtenir une plaque chauffante ou une poêle présentant un revêtement noir brillant comparable à celui de la batterie de cuisine en fonte de votre grand-mère. Plus vous utilisez votre plaque chauffante et plus vous la préparez, plus le revêtement devient antiadhésif.

Nettoyage de la plaque chauffante

PREMIÈRE FOIS

Les plaques chauffantes sont préenduites d'huile de cuisson pour qu'elles ne rouillent pas et ne s'abiment pas pendant leur expédition. Pour la première utilisation, lavez la plaque chauffante à l'eau savonneuse très chaude. C'EST LA SEULE ET UNIQUE FOIS OÙ VOUS DEVREZ UTILISER UN DÉTERGENT SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE. Rincez et séchez complètement à l'aide d'un essuie-tout. Passez ensuite aux instructions de préparation.

APRÈS CHAQUE UTILISATION :

Pour nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation, raclez doucement à l'aide d'une spatule et essuyez la surface de la plaque chauffante à l'aide d'un essuie-tout. Pour les résidus alimentaires rebelles, versez de l'eau très chaude sur la surface de la plaque chauffante et laissez-la ramollir les résidus. Essayez à nouveau à l'aide d'un essuie-tout et séchez complètement. Vous pouvez également ajouter 1/4 de tasse de sel de table pour mieux décoller les résidus. Passez ensuite aux instructions de préparation.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION :

Éliminez tous les débris à l'aide d'une spatule ou d'un racloir. Appliquez une couche généreuse et uniforme d'huile de cuisson (olive, végétale, arachide, etc.) sur la surface de la plaque chauffante. Utilisez un essuie-tout pour répartir uniformément l'huile sur toute la surface de cuisson de la plaque chauffante. Laissez la plaque chauffante se refroidir et rangez-la dans un endroit frais et sec.

Frequently Asked Questions

Q.What if my griddle start to rust?

A.If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool or low grain sandpaper and re-season the surface. Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprin-lers.

CUSTOMERS IN HUMID OR COASTAL CLIMATES MAY REQUIRE MORE FREQUENT SEASONINGS AND THE USE OF HEAVIER COOKING OILS TO AVOID RUSTING AND CORROSION.”

Q. What types of cooking oils can I use to season my griddle?

A. We recommend the following oils for seasoning purposes: olive oil, vegetable oil, canola oil, coconut oil and sesame oil. Lard can also be used to season the griddle top.

Q. Can I use dish detergent to clean my griddle?

A. Grease cutting dish detergents will erase the seasoning on the griddle. For tough spots use table salt and hot water.

Q. Why does my griddle surface look dull and dry instead of shiny and black?

A. Season is a continuous process. Over time and the more often you season your griddle top, the more shiny, black and non-stick it will become.

Questions répétitives

Q. Que faire si ma plaque chauffante rouille?

R. Si de la rouille se forme sur la surface de la plaque chauffante, frottez-la à l'aide de laine d'acier ou de papier sablé à grain fin et préparez à nouveau la surface. Veillez à toujours sécher complètement votre plaque chauffante avant de la remettre et ne l'exposez pas à la pluie ou aux arroseurs.

POUR LES CLIENTS HABITANT SOUS UN CLIMAT HUMIDE OU CÔTIER, IL PEUT S'AVÉRER NÉCESSAIRE D'EFFECTUER DES PRÉPARATIONS PLUS FRÉQUENTES ET D'UTILISER UNE HUILE DE CUISSON MOINS VISQUEUSE POUR ÉVITER LA ROUILLE ET LA CORROSION.

Q. Quels types d'huiles de cuisson puis-je utiliser pour préparer ma plaque chauffante?

R. Pour la préparation des plaques chauffantes, nous vous recommandons d'utiliser les huiles suivantes : huile d'olive, huile végétale, huile de colza, huile de noix de coco et huile de sésame. Le saindoux peut également être utilisé pour préparer la surface d'une plaque chauffante.

Q. Puis-je utiliser un détergent liquide pour vaisselle pour nettoyer ma plaque chauffante?

R. Les détergents pour vaisselle qui mordent la graisse effaceront l'enduit sur la plaque chauffante. Pour les taches rebelles, utilisez du sel de table et de l'eau très chaude.

Q. Pourquoi ma plaque chauffante présente-t-elle une surface terne et mate au lieu d'être brillante et noire?

R. La préparation des plaques chauffantes est un processus continu. Avec le temps, et plus vous préparez la surface de votre plaque chauffante, plus le revêtement devient antiadhésif, brillant et noir.

90 DAY LIMITED WARRANTY

Star Asia-USA, LLC (hereinafter “seller”) warrants to the original purchaser only, that this product will be free from defects in material or workmanship for a period of 90 days from date of purchase for home domestic use.

Warranty Performance

Warranty coverage is conditioned upon purchaser furnishing seller or its authorized service center with adequate written proof of the original purchase date. Products returned, freight prepaid and insured, to our factory or to an Authorized Service Center will be inspected and repaired or replaced, at seller’s option, free of charge if found to be defective and subject to warranty. Defective parts not subject to normal wear and tear will be repaired or replaced, at our option during the above stated warranty periods. In any event, reimbursement is limited to the purchase price paid. Other than the postage and insurance requirement, no charge will be made for repairs or replacements covered by this warranty. Under no circumstances shall the manufacturer bear any responsibility for loss of the unit, loss of time or rental, inconvenience, commercial loss or consequential damages, There are no warranties which extend beyond the description of the face hereof.

Exclusions

This warranty does not cover parts damaged due to normal wear, abnormal conditions, misapplication, misuse, abuse, accidents, operation at other than recommended pressures or temperatures, improper storage of freight damage. Parts damaged or worn by operation in dusty environments are not warranted. Failure to follow recommended operating and maintenance procedures also voids warranty. Additional items not covered under warranty: product failure caused by rain, excessive humidity, corrosive environments or other contaminants; cosmetic defects that do not interfere with product’s functionality. This warranty shall not apply when: the product has been used for commercial or rental purposes; defects in materials or workmanship or damages result from repairs or alterations which have been made or attempted by others or the unauthorized use of nonconforming parts; this damage is due to abuse, improper maintenance, neglect or accident; or the damage is due to use of the product after partial failure or use with improper accessories. Warranty does not apply to accessory items. Seller will not be liable for: labor charges, loss or damage resulting from improper operation, maintenance or repairs made by persons other than a Star Asia-USA, LLC Authorized Service Center. The use of other than genuine Star Asia-USA, LLC repair parts will void warranty.

Warranty Disclaimers

NO WARRANTY, ORAL OR WRITTEN, OTHER THAN THE ABOVE WARRANTY IS MADE WITH REGARD TO THIS PRODUCT, ANY IMPLIED WARRANTIES OF SELLER REGARDING THIS PRODUCT INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED. BUYER’S OR USER’S REMEDIES ARE SOLELY AND EXCLUSIVELY AS STATED ABOVE. STAR ASIA-USA, LLC SHALL IN NO EVENT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR SPECIAL DAMAGES. IN NO EVENT, WHETHER AS A RESULT OF A BREACH OF CONTRACT, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE) OR OTHERWISE, SHALL SELLER’S LIABILITY EXCEED THE PRICE OF THE PRODUCT WHICH HAS GIVEN RISE TO THE CLAIM OR LIABILITY. ANY LIABILITY CONNECTED WITH THE USE OF THIS PRODUCT SHALL TERMINATE UPON THE EXPIRATION OF THE WARRANTY PERIODS SPECIFIED ABOVE.

Limitations on Warranty Disclaimers

Any implied warranties shall be limited in duration to 90 days from the date of purchase. In some states of the U.S.A. and in some provinces of Canada there is no limitation for how long an implied warranty is valid, so the aforementioned limitation may not apply to you. In no event shall a seller be liable for any incidental or consequential damages (including but not limited to liability for loss of profits) arising from the sale or use of this product. In some states of the U.S.A. and in some provinces of Canada the exclusion or limitation of incidental or consequential damages is not allowed, so that aforementioned limitation or exclusion may not apply to you.

This Limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state in the U.S.A., Canada and the Commonwealth of Puerto Rico. For warranty coverage within other countries, contact your local star Asia-USA, LLC dealer or importer.

Distributed by Star Asia-USA, LLC
 P.O. Box 58399, Renton, WA 98058
 Consumer Service: 800-386-0191
 e-mail: info@titan-us.com
 ©2022 Star Asia-USA, LLC

GARANTIE LIMITÉE DE 90 JOURS

Star Asia-USA, LLC (ci-après appelée « vendeur ») garantit à l'acheteur original seulement, que ce produit est exempt de défaut en matériel ou de fabrication pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat pour un usage domestique.

Garantie de rendement

La couverture de la garantie est déterminée par l'acheteur qui fournit au vendeur ou à son centre d'entretien

autorisé une preuve adéquate de la date d'achat initiale. Les produits retournés, le fret payé d'avance et assuré, à

notre usine ou à un centre d'entretien autorisé, seront inspectés et réparés ou remplacés, au choix du vendeur,

sans frais s'il a été déterminé qu'ils sont défectueux et couverts par la garantie. Les pièces défectueuses ne

faisant pas l'objet d'une usure normale seront réparées ou remplacées, à notre discrétion au cours des périodes

de garantie mentionnées ci-dessus. Dans tous les cas, le remboursement est limité au prix d'achat payé. Autres

remplacements couverts par cette garantie. Le fabricant n'assumera en aucun cas la responsabilité de la perte de

l'unité, de toute perte de temps ou de la location, des inconvénients, de la perte commerciale ou tout autre

dommage consécutif. Il n'y a aucune garantie qui s'étend au-delà de la description dans les présentes.

Exclusions

La présente garantie ne couvre pas les pièces endommagées par l'usure normale, les conditions anormales,

'application fautive, le mauvais usage, l'abus, les accidents, l'utilisation à d'autres pressions ou températures que

celles recommandées, un mauvais entretien ou des dommages liés au transport. Les pièces endommagées

ou usées par une utilisation dans des milieux poussiéreux ne sont pas couvertes par la garantie. Le non-respect

des procédures d'utilisation et d'entretien recommandées annule la garantie. Les articles supplémentaires

suivants ne sont pas couverts par la présente garantie : panne du produit causée par la pluie, l'humidité

excessive, des environnements corrosifs ou tout autre contaminant, des défauts cosmétiques qui n'affectent pas

le fonctionnement du produit. La présente garantie ne s'applique pas quand : le produit a été utilisé à des fins

commerciales ou de location ; des défauts de fabrication ou de dommages occasionnés par des

réparations ou des modifications ont été réalisés ou tentés par d'autres personnes ou l'utilisation non autorisée de

pièces non conformes ; le dommage a été causé par un abus, un mauvais entretien, une négligence ou un

accident ou le dommage est causé par l'utilisation du produit après une défaillance partielle ou une utilisation avec

les mauvais accessoires. La garantie ne s'applique pas aux accessoires. Le vendeur n'est pas responsable : des

frais de main-d'œuvre, de la perte ou de dommage occasionné par une mauvaise utilisation, de l'entretien ou des

réparations réalisées par des personnes autres que par le centre d'entretien autorisé de Star Asia-USA, LLC.

L'utilisation de pièces de réparation autres que les pièces authentiques de Star Asia-USA, LLC annulera la

garantie.

Avis de non-responsabilité relatifs à la garantie

AUCUNE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, AUTRE QUE CELLE CI-DESSUS N'EST DONNÉE EN CE QUI A

TRAIT AU PRÉSENT PRODUIT, AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DU VENDEUR EN LIEN AVEC CE

PRODUIT Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE COMMERCIALITÉ OU DE BONNE

CONDITION À DES FINS PARTICULIÈRES, SONT EXCLUES. LES RÉCOURS DE L'ACHETEUR OU DE

L'USAGER SONT UNIQUEMENT MENTIONNÉS CI-DESSUS. STAR ASIA-USA, LLC

NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE POUR TOUT DOMMAGE CONSÉCUTIF, ACCIDENTEL,

INDIRECT OU SPÉCIAL. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT À LA SUITE D'UNE RUPTURE DE CONTRAT, DE

GARANTIE, DE DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE) OU AUTREMENT, LA RESPONSABILITÉ DU

VENDEUR NE SURPASSERA LE PRIX DU PRODUIT AYANT DONNÉ LIEU À LA RÉCLAMATION OU LA

RESPONSABILITÉ. TOUTE RESPONSABILITÉ EN LIEN À L'UTILISATION DE CE PRODUIT PRENDRA FIN

À L'EXPIRATION DES PÉRIODES DE GARANTIE SPÉCIFIÉES DANS LA PRÉSENTE.

Limites des avis de non-responsabilité relatifs à la garantie

Dans certaines provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par

certains provinces du Canada, il n'y a aucune limite de temps pour qu'une garantie implicite soit valide, par