FUSE™ MC MR
e-Griddle 400

OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION



22" ELECTRIC GRIDDLE

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 22"

1 YEAR LIMITED WARRANTY • GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN • GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

MODEL / MODÈLE / MODELO:
770-0352

FOR INDOOR AND OUTDOOR USE.
HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
À USAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR.
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.

NEXGRILL®

Part Number: 19001151A0

C SA® US

NEXGRILL

22" ELECTRIC GRIDDLE
PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 22"

MODEL / MODÈLE : **770-0352**

SCAN THIS QR CODE TO REGISTER

SCANNEZ CE CODE QR ENREGISTRER

1 YEAR LIMITED WARRANTY • GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN • GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO



ONLINE SUPPORT / ASSISTANCE EN LIGNE

Visit www.nexgrill.com for common trouble shooting steps.
Rendez-vous sur www.nexgrill.com pour des solutions de dépannage.

QUESTIONS?

Contact our customer service department at
1-800-913-8999 (USA),
1-800-648-5864 (Canada)
Languages spoken: English, French, Spanish
8 a.m – 5 p.m, PST Monday-Friday.

DES QUESTIONS ?

Contactez notre service clientèle au
1-800-913-8999 (États-Unis),
1-800-648-5864 (Canada)
Langues parlées : anglais, français, espagnol
De 8 h à 17 h, heure du Pacifique, du Lundi au Vendredi.

MISSING PARTS? / REDONNEZ VIE À VOTRE BARBECUE

For replacement parts, visit www.mygrillparts.com
Pour des pièces de rechange, visitez www.mygrillparts.com

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE :	
MFG. DATE / DATE DE FABRICATION :	
PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT :	

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

- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

EN

IMPORTANT SAFETY INFORMATION 4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS 5
DISPLAY GUIDE 7
OPERATING INSTRUCTIONS 8
CARE AND MAINTENANCE 11
WARRANTY STATEMENT 12
REPLACEMENT PARTS 13
TROUBLESHOOTING 15
FCC STATEMENT 16

FR

MISES EN GARDE IMPORTANTES 17
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE 18
GUIDE D'AFFICHAGE 20
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 21
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 24
ÉNONCÉ DE GARANTIE 25
PIÈCES DE RECHANGE 26
DÉPANNAGE 28
DÉCLARATION DE LA FCC 29



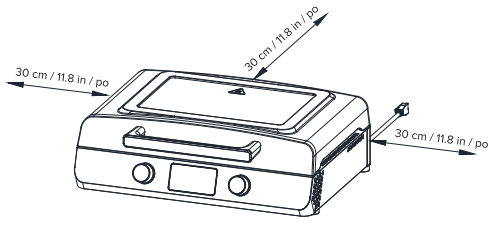
WWW.NEXGRILL.COM

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at: 1-800-913-8999 (USA), 1-800-648-5864 (Canada), 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@Nexgrill.com.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock DO NOT immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, turn off the appliance by pressing and holding either of the dials, then remove the plug from wall outlet.
11. DO NOT use appliance for other than intended use.
12. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
13. Use only on properly grounded outlet.
14. **CAUTION:** Risk of electric Shock. Keep extension cord connection dry and off the ground.
15. **CAUTION:** Hot Surface. Surface is capable of becoming hot during use and can cause burns if touched.
16. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they DO NOT play with the appliance.
18. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If a longer power-supply cord or extension cord is used:
    - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
    - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
    - The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
21. Outdoor extension cords should be used with outdoor use appliances and are surface marked with the suffix letter “W” and with a tag stating “Suitable for use with outdoor appliances.”
22. The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
23. The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
24. Store appliance indoors when not in use - out of the reach of children.
25. DO NOT clean this product with a water spray or the like.
26. DO NOT modify the appliance. Modifications are unsafe and will void your warranty.



⚠ IMPORTANT:

A minimum of 30 cm / 11.8 in must be maintained between the front of the electric griddle sides, and back of the electric griddle and any combustible materials.

DANGER: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

This appliance is rated for 120 V - 60 Hz
Output Power (Watts): 1750 W

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

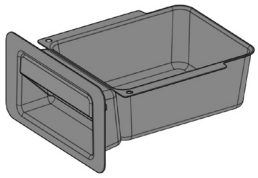
PREPARATION
Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with package contents list and diagram below. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact customer service for replacement parts.

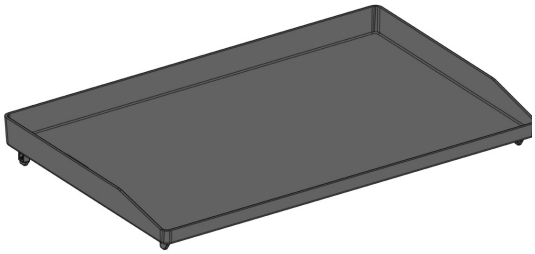
READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS?
Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at: **1-800-913-8999 (USA), 1-800-648-5864 (Canada)**, 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@Nexgrill.com.

ASSEMBLY PARTS





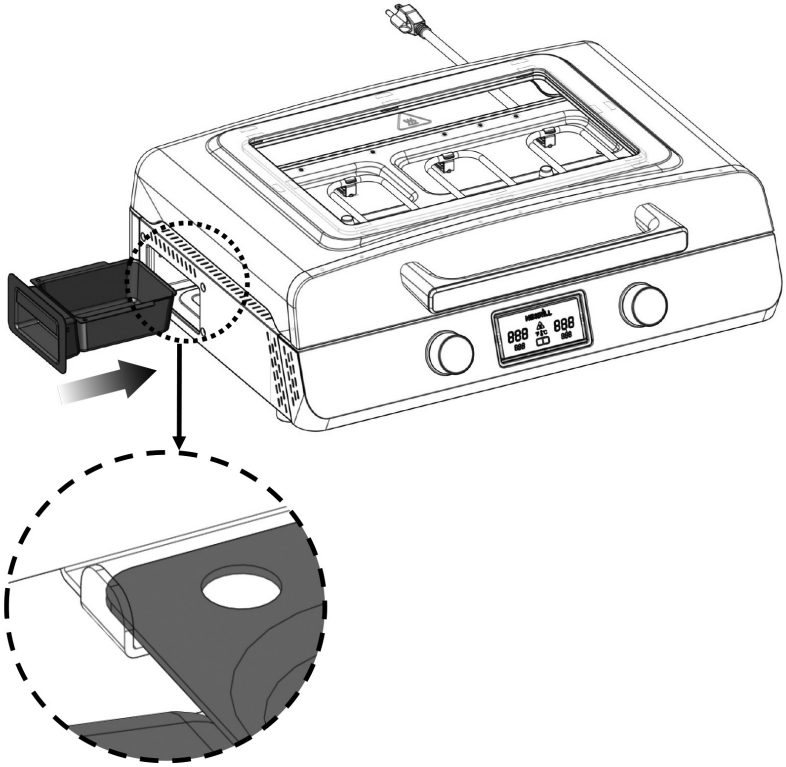


For full list of replacement parts, refer to page 13.

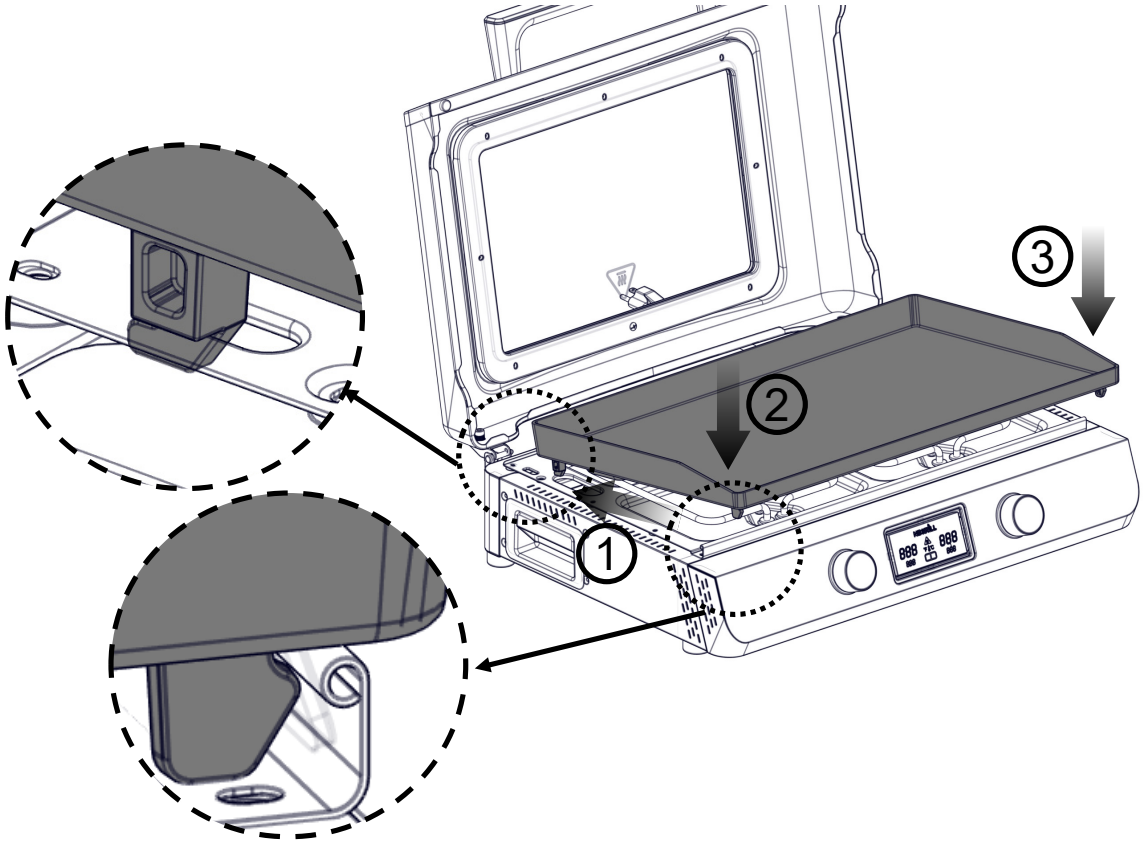
NEXGRILL

ASSEMBLY STEPS

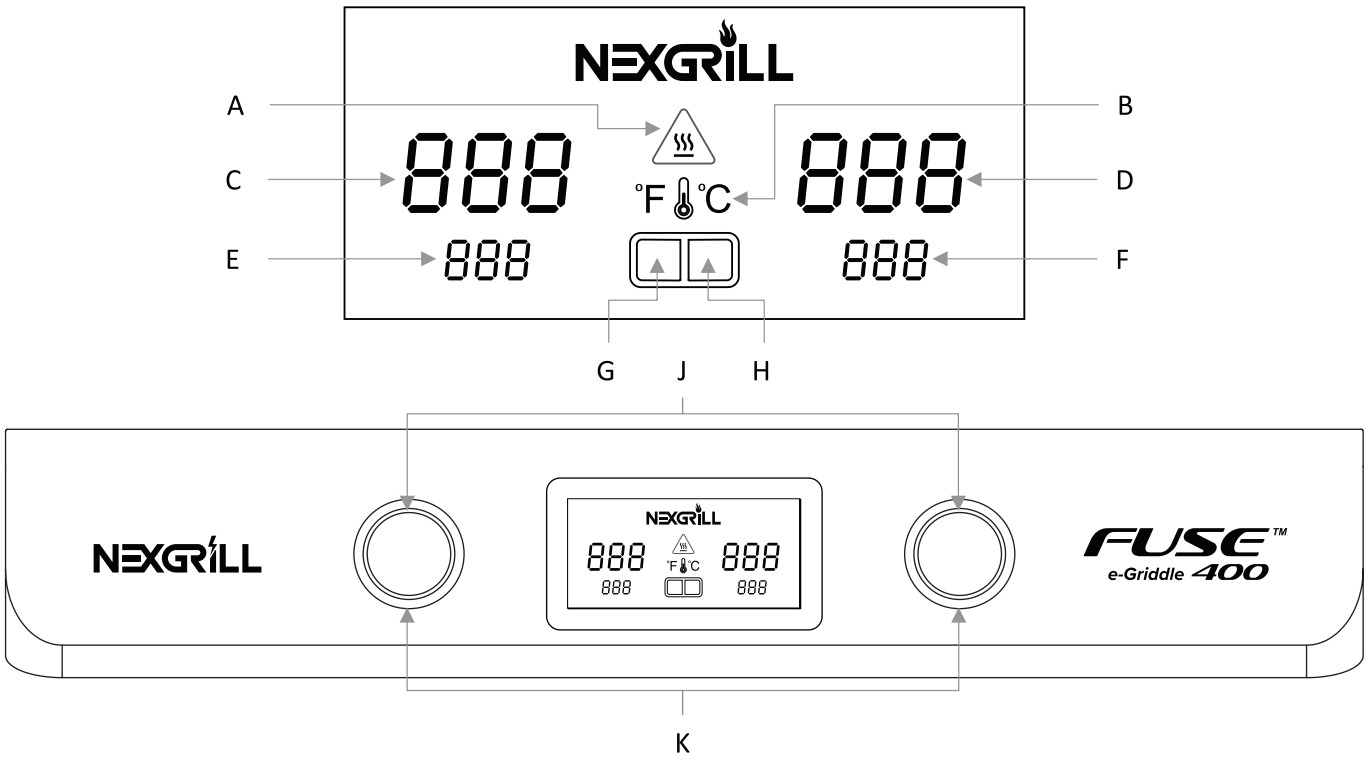
1



2



DISPLAY GUIDE



A. Hot Caution Indicator Light
The indicator light illuminates when the griddle plate reaches 100°F or higher, warning the user that the surface is hot to help prevent accidental burns. When the light is off, it indicates that the RTD detects a temperature below or equal to 99°F.

B. Temperature Scale (°F/°C)
The default display is °F when the device is turned on.
In Standy Mode, press and hold the left and right control dials simultaneously for 3 seconds to enter temperature scale selection mode. °F lights up to indicate Fahrenheit temperature, and °C lights up to indicate Celsius temperature. Press any knob to confirm and exit the unit setting.

C. Left Cooking Zone Temperature
This displays the current temperature of the left cooking zone.

D. Right Cooking Zone Temperature
This displays the current temperature of the right cooking zone.

E. Left Cooking Zone Target Temperature
This displays the target temperature of the left cooking zone. The target temperture can be set in increments of 25°F (15°C). Temperature Range is between 200°F – 500°F (95°C – 260°C).

F. Right Cooking Zone Target Temperature
This displays the target temperature of the right cooking zone. The target temperture can be set in increments of 25°F (15°C). Temperature Range is between 200°F – 500°F (95°C – 260°C).

G. Left Cooking Zone Indicator Light
This indicator light flashes when the left cooking zone is heating up and remains solid once it reaches the target temperature. If the display is off, the cooking zone is in standby mode.

H. Right Cooking Zone Indicator Light
This indicator light flashes when the right cooking zone is heating up and remains solid once it reaches the target temperature. If the display is off, the cooking zone is in standby mode.

J. Control Dials
- **Power On:** Plug the power cord into the outlet, then press any control dial to turn on the griddle. Press a control dial to turn on the corresponding cooking zone.
- **Adjust Temperature:** Rotate the dial to adjust the target temperature in increments of 25°F (15°C). Turn clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease it.
- **Start/Pause:** The cooking area indicator light starts flashing to show that the heating element is on. Press the control dial again to turn off the heating element; the light will turn off. A "beep" sound is heard each time the control dial is pressed.
- **Power Off:** Press and hold either control dial for 3 seconds to shut down the entire griddle.

K. Illumination Rings
The illumination rings flash when the corresponding cooking zones are heating up and remain solid once they reach the target temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING
Remove all packaging materials and protective film before operating your griddle.
Any parts sealed by the manufacturer must not be opened or altered by the user.

IMPORTANT - FIRST TIME USE:
Wash the griddle surface thoroughly before its first use.
Before using the griddle for the first time, perform an initial burn-off by setting the griddle to its highest temperature.
Close the lid and let it heat for at least 30 minutes to burn off any manufacturing residues and ensure optimal performance.

TURNING ON YOUR GRIDDLE

Plug in the power, and press any control dial to turn on the griddle. A "beep" sound indicates that the electric grddle is turning on.

STANDBY MODE

In standby mode, the target temperature display flashes until a target temperature is set. The cooking zone indicator lights and illumination rings will remain off, indicating that neither heating element is on.

SLEEP MODE

The system will enter sleep mode if there is no user activity for 20 seconds in standby mode. In sleep mode, pressing or rotating any control dial will exit sleep mode.

SETTING THE TEMPERATURE

Rotate the dial to adjust the target temperature in increments of 25°F (15°C). Turn clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease it. The dial does not have a hard stop and does not reset to the minimum value (200°F) once it reaches the maximum (500 °F). To set the target temperature, simply press the control dial at your desired temperature. The cooking griddle temperature will update in real-time. At this point, the temperature unit cannot be adjusted, but the knob can be pressed at any time to pause heating and enter standy mode, where the temperature can be adjusted once again.

OPERATING MODE

In operating mode, one or both heating elements are active. The target temperature display remains solid to indicate the target temperature is set. The cooking zone indicator lights and illumination rings flash while heating up and stay solid once the target temperature is reached. After the temperature reaches the target value, it will beep three times. The system will then enter the constant temperature state.

DANGER
Flammable items can combust if placed near the appliance. DO NOT place flammable items such as aerosol containers, oily or greasy towels near the cooking surface.

CAUTION
DO NOT store any items within 8 cm (3.1 in) of the cooking surface while in use.

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEAT YOUR GRIDDLE

Preheating is essential for optimal griddle performance and an excellent cooking experience. It helps prevent food from sticking, ensures the griddle is hot enough for proper searing, and burns off any residue from previous meals.
Set the desire cooking temperature and press the dial to start heating up the griddle with the lid closed. Once the temperature on the griddle plate reaches the target temperature, you may start load your food on to the griddle plate to start cooking.

SAFETY REMINDERS

- Never move the appliance while in use. Wait until the hot surface caution indicator light has turned off before moving or storing the appliance.
- Keep electrical components dry. Ensure that no water comes in contact with the electric components of the appliance.

SHUTDOWN MODE

Press and hold either control dial for 3 seconds to shut down the entire griddle. The display will immediately turn off, but the hot caution indicator light will remain illuminated until the griddle plate temperature drops below 100°F. This is to warn the user that the surface is hot and to help prevent accidental burns.

AUTO SHUTDOWN

In operating mode, if any heating element is on and the control dial is inactive for one hour, the system will display "OFF" and start a 15-second countdown with a beep each second. The power will turn off automatically after 15 seconds. During the countdown, rotating or pressing the control dial will cancel the shutdown and reset the timer. This feature helps prevent the unit from being left unattended while heating.
59 MINUTES “ON” IN A TWO HOUR PERIOD.

CAUTION

This appliance will be hot during and after use. DO NOT handle hot parts with unprotected hands.
Use long-handled, non-metal utensils and oven mitts/ protective gloves to protect against burns and splatters.

CARE AND USE GUIDELINES

- Avoid cutting on the griddle surface. Use a cutting board to prevent damage.
- Choose the right utensils. Only use plastic, rubber, wood, or nylon utensils to preserve the non-stick surface.
- Prevent scratches. Avoid metal scouring pads or abrasive cleaners that may scratch or damage the griddle.

NEXGRILL

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING WITH YOUR ELECTRIC GRIDDLE

The FUSE 400 features a lid with a tempered glass window, allowing for convenient and clear monitoring of your food as it cooks. Using the lid on your electric griddle plays a crucial role in achieving the best cooking results.

Even Cooking: Traps heat within the cooking space, creating an oven-like environment for uniform cooking.

Thorough Cooking: Surrounds food with consistent temperatures, reducing the need for flipping or turning.

Moisture Retention: Helps keep foods like fish, vegetables, or meats juicy and tender by retaining moisture.

Faster Cooking: Speeds up the process by maintaining higher overall heat levels, ideal for thick cuts of meat or items needing thorough cooking.

Melting Efficiency: Enhances the melting of ingredients (e.g., cheese on burgers or sandwiches) without over-toasting or drying the exterior.

Minimized Splatter: Contains mess within the griddle, reducing cleanup efforts and keeping the cooking area tidy.

COOKING TIPS:

1. Always clean the cooking grid before grilling to prevent food from sticking and absorbing unwanted flavors.
2. Experiment with both lid positions to refine your grilling technique. For consistent cooking and rich flavor, keep the lid closed, and open it briefly for monitoring or when you want to sear food quickly.
3. For the best sear and caramelization, flip food only once. Constant flipping or opening the lid disrupts the cooking process and prevents your griddle from working efficiently.
4. Have everything you need—seasoned food, sauces, and clean platters—within arm's reach before you start grilling. Stepping away from the griddle risks burning your food and losing control over the cooking process.
5. Pancakes and Waffles: Ensures a golden-brown exterior without becoming too soft from steam.
6. Hash Browns and Crispy Potatoes: Promotes a crunchy, browned surface that could be softened by steam with a closed lid.
7. Eggs (Fried, Scrambled, or Omelets): Open-lid cooking allows better control over doneness and prevents excessive moisture retention.
8. Grilled Sandwiches (without melting cheese): Keeps bread crispy and avoids softening from trapped steam.
9. Stir-Fry Vegetables: Maintains crispness and prevents over-steaming of veggies.
10. Shrimp or Quick-Seared Proteins: Enables high-heat searing for a caramelized exterior without steaming.

WARNING

- Before each use, inspect the grease cup for any build-up. Remove any excess grease to prevent the risk of a grease fire and ensure safe grilling.
- Should a grease fire occur, close the lid, unplug the griddle from the socket and leave the lid closed until the fire is extinguished. Do not use liquid to extinguish flames.
- Do not line the grease cup or any part of the griddle with aluminum foil.
- Use caution when removing grease cup and disposing of hot grease.
- Do not forcefully open the lid or push it beyond its normal operating range.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING

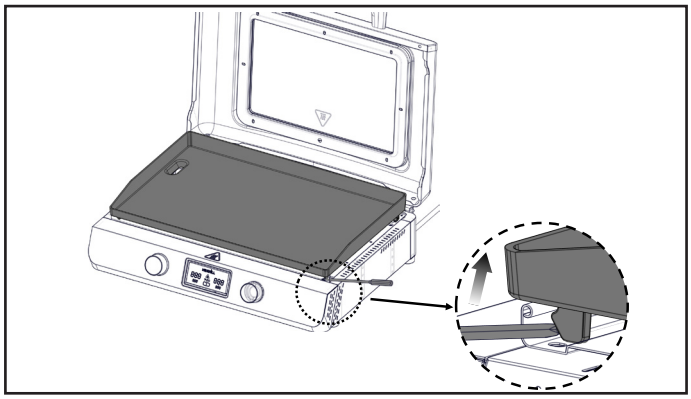
The griddle should be thoroughly cleaned on a regular basis:
OUTSIDE PARTS AND GRIDDLE PLATE: The outside parts and ceramic non-stick griddle plate can be cleaned easily with warm soapy water.
GREASE CUP: The grease cup can be cleaned easily with warm soapy water.

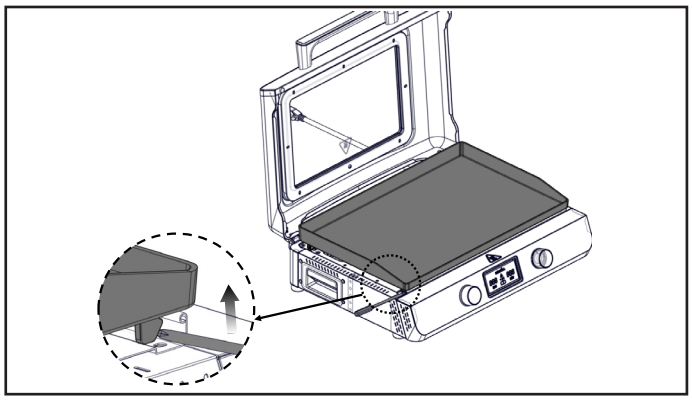
⚠ **CAUTION:** The grease cup must be kept clean and free of heavy buildup for the griddle to perform properly and to eliminate flare-ups.

Cleaning Griddle After Pre-Heating:

1. After preheating, any leftover food or debris will be easier to remove. A clean griddle also helps prevent food from sticking during your next grilling session.
2. Remove standing water. Do not leave water on the griddle surface for more than two hours.
3. Hand wash only. Do not place the griddle plate in the dishwasher.

Removing Grillle Plate for cleaning**:**





STORAGE

- This griddle, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.
- Store the griddle out of direct sunlight and indoors whenever possible and when storing for an extended period of time. The griddle should not be exposed to harsh weather conditions such as heavy rain, strong winds, or snow.

Storing the Griddle
Always allow the griddle to cool down before installing a cover.

WARRANTY STATEMENT

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model # 770-0352) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

ALL PARTS: 1 year LIMITED warranty *Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

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

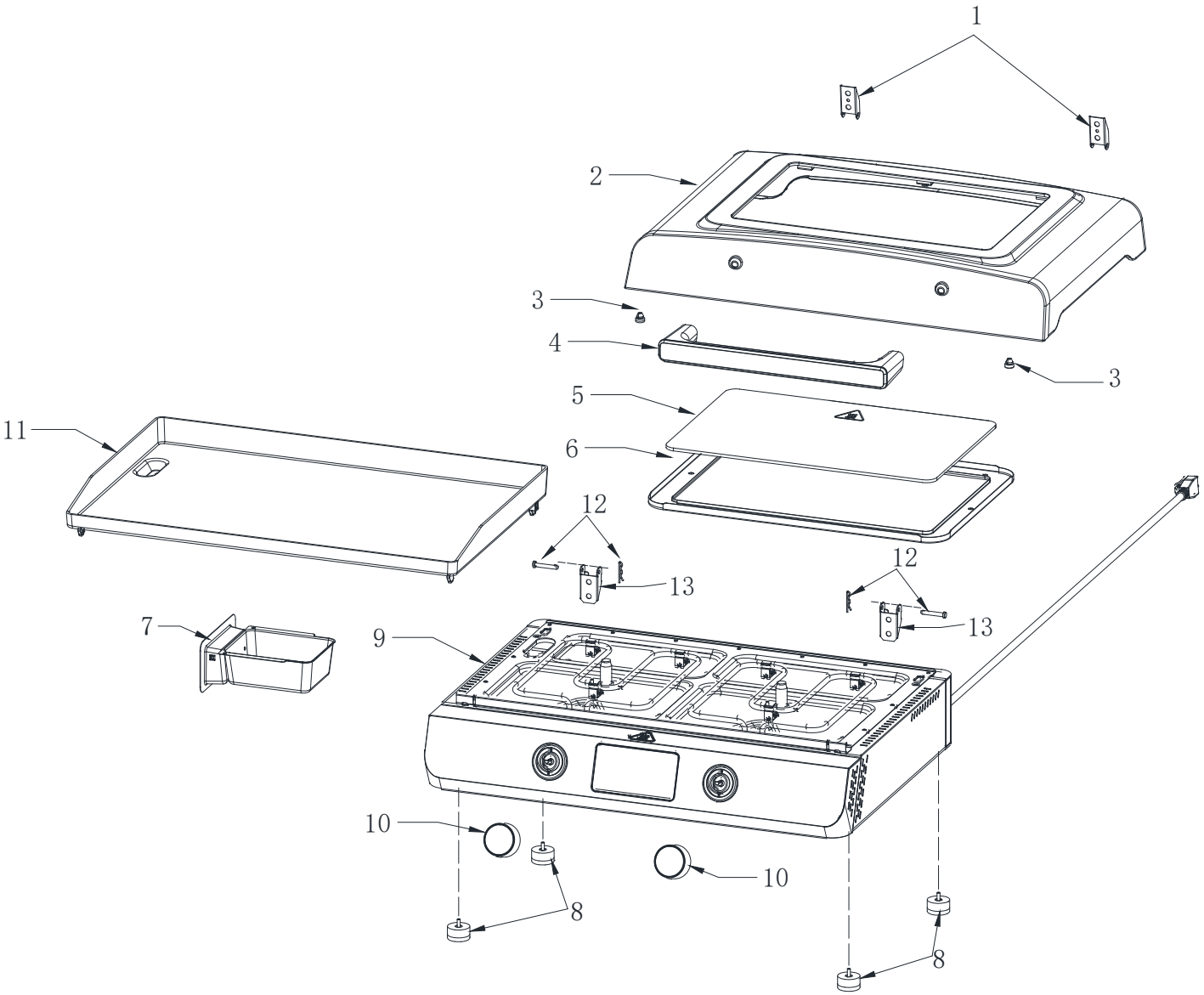
THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE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

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

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling customer service department at: 1-800-913-8999 (USA), 1-800-648-5864 (Canada), Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. WeCare@Nexgrill.com

REPLACEMENT PARTS



NEXGRILL®

REPLACEMENT PARTS

NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY.	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY.
1	Lid Hinge	2	8	Foot	4
2	Lid	1	9	Chassis	1
3	Lid Buffer	2	10	Control Dial	2
4	Lid Handle Assembly	1	11	Griddle Plate	1
5	Lid Viewer Glass	1	12	Hinge Assembly	2
6	Lid Viewer Glass Bracket	1	13	Chassis Hinge	2
7	Grease Cup Assembly	1			

TROUBLESHOOTING

CAUSE	Error Description	SOLUTION
Er 1	The ambient temperature around the appliance is below 14°F (-10°C)	Move the griddle to a warmer area and try again.
Er 2	The ambient temperature around the appliance is exceeding 624°F (329°C)	Allow the griddle to cool down before restarting.
Er 3	RTD Not Connected	Ensure the RTDs are properly connected to the controller. If problem persists, the RTD might need to be replaced.
Er 4	RTD Short Circuit	Turn off the griddle and unplug it. If problem persists, contact customer support.
Er 5	Slow Heating	The sensor did not reach 100°F within 5 minutes of turning on the heating element. Ensure the ambient temperature is not too low. If problem persists, the heating elements might need to be replaced.
Er 6	Low Voltage	The DC voltage is too low (below 4.65V). Check your power source to ensure the outlet is not overloaded. If the power source is stable but the problem persists, seek assistance from customer support.
Er 7	High Voltage	The DC voltage is too high (above 5.5V). Disconnect the griddle and check your power source to ensure the outlet is not overloaded. If the power source is stable but the problem persists, seek assistance from customer support.
Er 8	The ambient temperature around controller is exceeding 185°F (85°C)	Turn off the griddle and let it cool before using it again.
Er 9	Communication Error	A communication error has been detected between internal components. Restart the griddle. If the error remains, contact customer support for assistance.

WARNING
Do not attempt to make any repair to electric or structural components. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at: 1-800-913-8999 (USA), 1-800-648-5864 (Canada) 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@Nexgrill.com.

FCC STATEMENT

Please note that changes or modifications of this product is not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.
If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

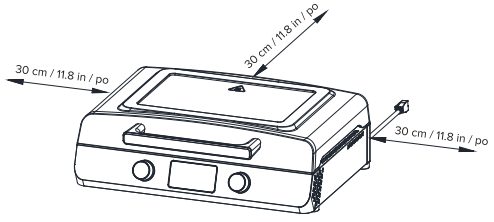
Importer: The Home Depot, Inc.
FCC responsible party: Nexgrill Industries, Inc.
Address: 14050 Laurelwood Place, Chino, CA 91710 USA
Telephone number: 1-800-913-8999

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-800-913-8999 (États-Unis), 1-800-648-5864 (Canada) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à WeCare@Nexgrill.com.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment:

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
5. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
8. NE PAS placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
9. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
10. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le en appuyant longuement sur l'un des boutons, puis retirez la fiche de la prise murale.
11. N'UTILISEZ PAS l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
12. Les combustibles, tels que les briquettes de charbon de bois, ne doivent pas être utilisés avec l'appareil.
13. Utiliser uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
14. **ATTENTION:** Risque de choc électrique. Maintenez la connexion de la rallonge au sec et au-dessus du sol.
15. **ATTENTION:** Surface chaude. La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation et peut provoquer des brûlures si elle est touchée.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
17. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
19. Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution.
20. Si un cordon d'alimentation ou une rallonge plus long est utilisé:
    - La puissance électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
    - Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché par inadvertance.
    - Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
21. Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils à usage extérieur et sont marquées en surface de la lettre suffixe « W » et d'une étiquette indiquant « Convient pour une utilisation avec des appareils extérieurs ».
22. L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (DCR) dont le courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
23. La connexion à une rallonge doit être maintenue au sec et hors du sol.
24. Rangez l'appareil à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé - hors de la portée des enfants.
25. Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou similaire.
26. Ne pas modifier l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.



⚠ IMPORTANT:
Un minimum de 30 cm / 11.8 po doit être maintenu entre l'avant des côtés du gril électrique et l'arrière du gril électrique et tout matériau combustible.

DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.
AVERTISSEMENT : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
ATTENTION : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

Cet appareil est conçu pour 120 V - 60 Hz
Puissance de sortie (W): 1750 W

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

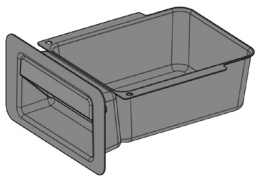
PRÉPARATION
Avant de commencer l'assemblage, l'installation ou l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Comparer le contenu de l'emballage avec la liste des pièces ci-dessus. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser le produit. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

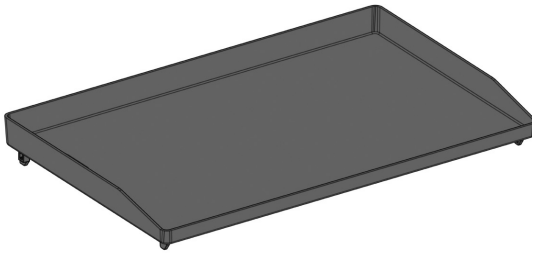
LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.

DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES?
Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au **1-800-913-8999 (États-Unis), 1-800-648-5864 (Canada)** en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français),
ou écrire à WeCare@Nexgrill.com.

LISTE DES PIÈCES



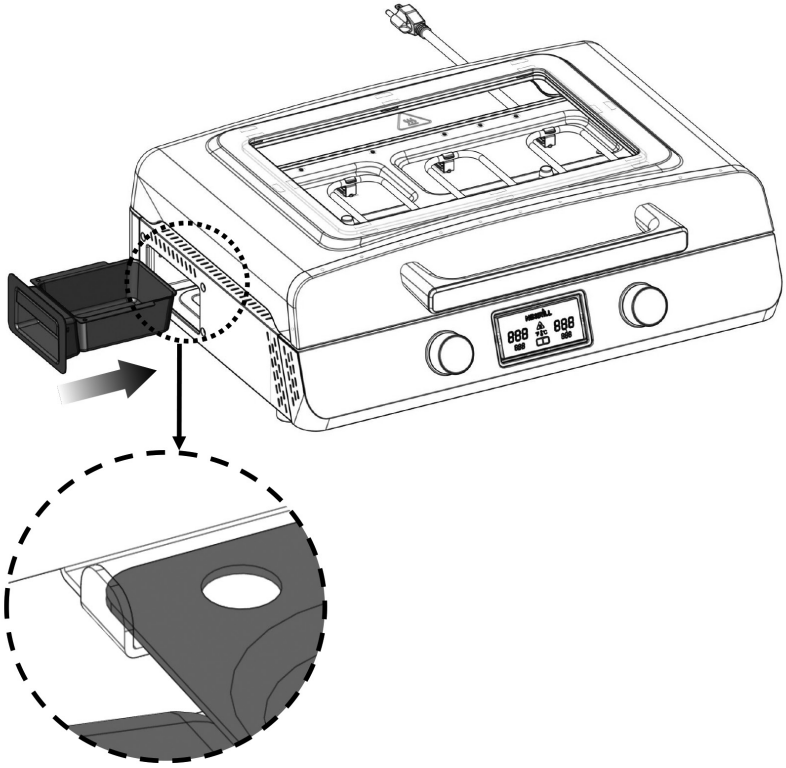




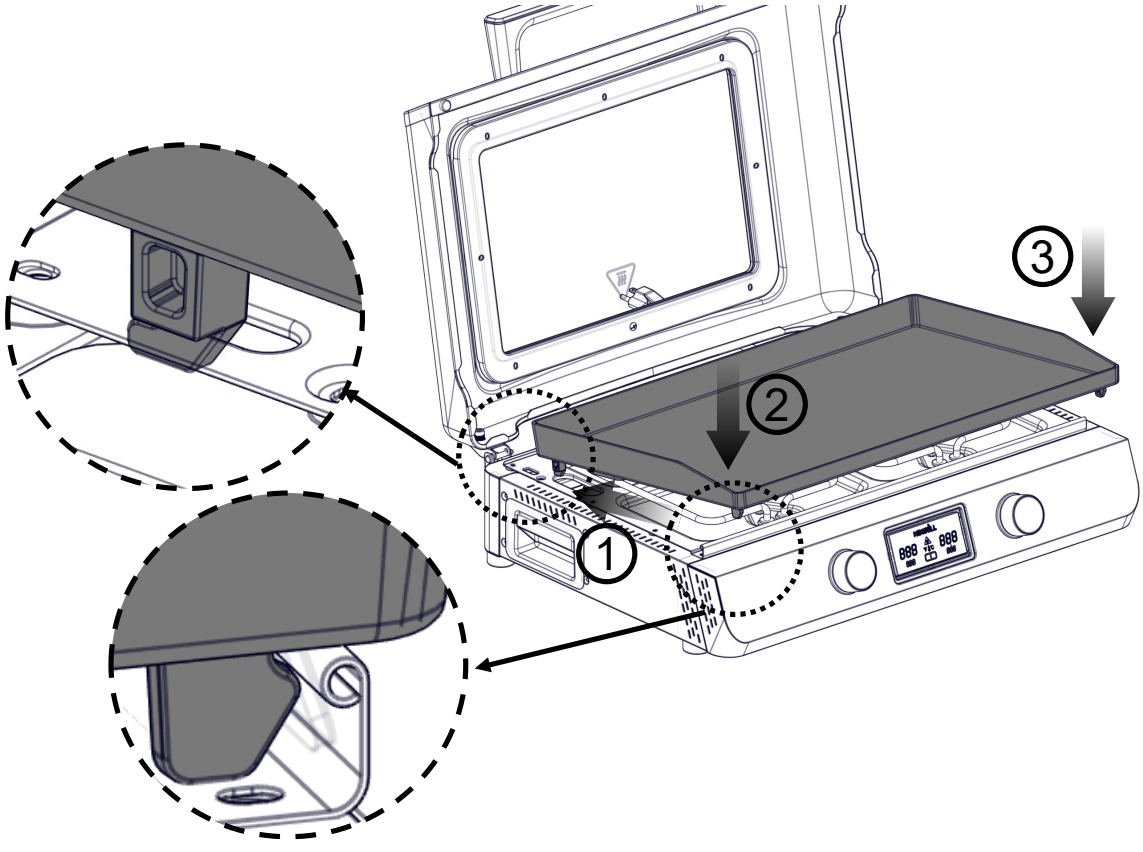
Pour la liste complète des pièces de rechange, reportez-vous à la page 25.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

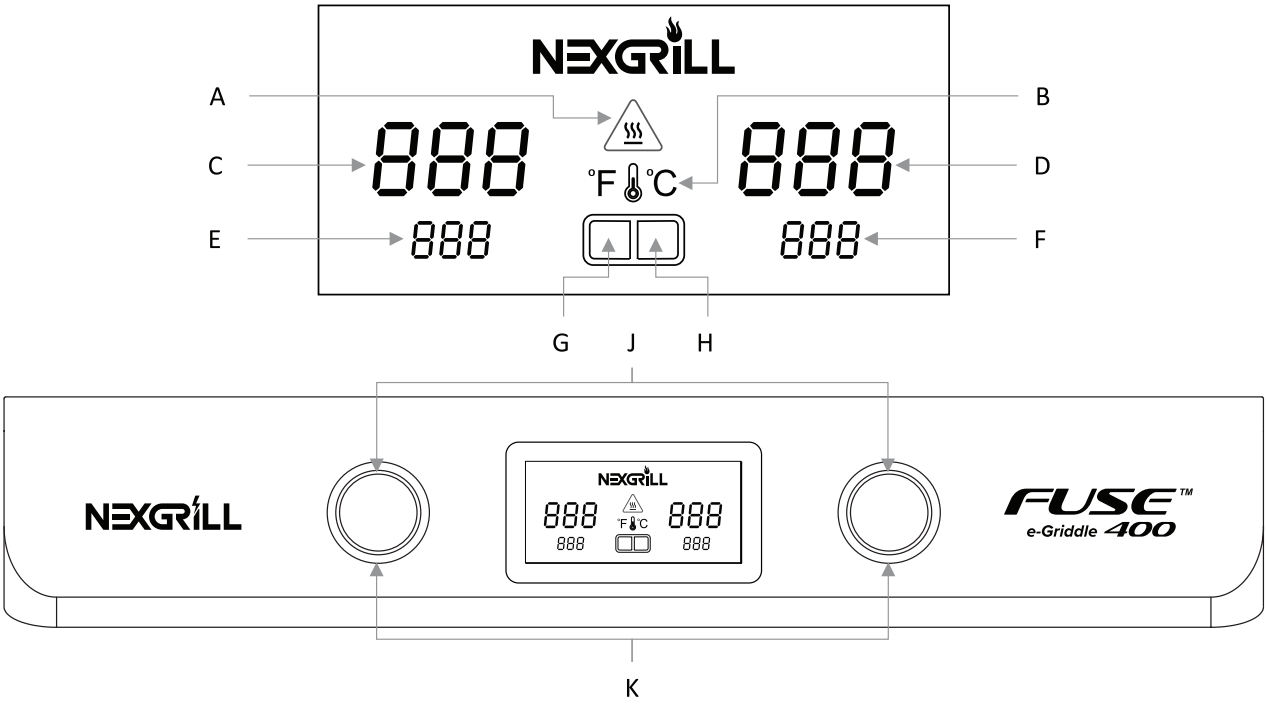
1



2



GUIDE D'AFFICHAGE



A. Témoin lumineux d'avertissement de surchauffe
Le témoin lumineux s'allume lorsque la plaque de cuisson atteint 100 °F ou plus, avertissant l'utilisateur que la surface est chaude pour éviter les brûlures accidentelles. Lorsque le voyant est éteint, cela indique que le RTD détecte une température inférieure ou égale à 99 °F.

B. Échelle de température (°F/°C)
L'affichage par défaut est °F lorsque l'appareil est allumé.
En mode veille, appuyez simultanément sur les boutons de commande gauche et droit et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour accéder au mode de sélection de l'échelle de température. °F s'allume pour indiquer la température en Fahrenheit et °C s'allume pour indiquer la température en Celsius. Appuyez sur n'importe quel bouton pour confirmer et quitter le réglage de l'unité.

C. Température de la zone de cuisson gauche
Cela affiche la température actuelle de la zone de cuisson gauche.

D. Température de la zone de cuisson droite
Affiche la température actuelle de la zone de cuisson droite.

E. Température cible de la zone de cuisson gauche
Affiche la température cible de la zone de cuisson gauche. La température cible peut être réglée par incréments de 25°F (15°C). La plage de température est comprise entre 200°F et 500°F (95°C et 260°C).

F. Température cible de la zone de cuisson droite
Affiche la température cible de la zone de cuisson droite. La température cible peut être réglée par incréments de 25°F (15°C). La plage de température est comprise entre 200°F et 500°F (95°C et 260°C).

G. Témoin lumineux de la zone de cuisson gauche
Ce voyant lumineux clignote lorsque la zone de cuisson gauche chauffe et reste allumé une fois qu'elle atteint la température cible. Si l'écran est éteint, la zone de cuisson est en mode veille.

H. Témoin lumineux de la zone de cuisson droite
Ce voyant lumineux clignote lorsque la zone de cuisson droite chauffe et reste allumé une fois qu'elle atteint la température cible. Si l'écran est éteint, la zone de cuisson est en mode veille.

J. Boutons de commande
- **Mise sous tension :** Branchez le cordon d'alimentation dans la prise, puis appuyez sur n'importe quel bouton de commande pour allumer la plaque chauffante. Appuyez sur un bouton de commande pour allumer la zone de cuisson correspondante.
- **Réglage de la température :** Tournez le bouton pour régler la température cible par incréments de 25 °F (15 °C). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.
- **Démarrage/Pause :** Le voyant lumineux de la zone de cuisson commence à clignoter pour indiquer que l'élément chauffant est allumé. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande pour éteindre l'élément chauffant ; le voyant s'éteint. Un « bip » retentit chaque fois que le bouton de commande est enfoncé.
- **Mise hors tension :** Appuyez sur l'un des boutons de commande et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'ensemble de la plaque chauffante.

K. Anneaux d'éclairage
Les anneaux d'éclairage clignotent lorsque les zones de cuisson correspondantes chauffent et restent fixes une fois qu'elles atteignent la température cible.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT :
Retirez tous les matériaux d'emballage et le film protecteur avant d'utiliser votre barbecue.
Tout composant scellé par le fabricant ne doit pas être ouvert ni modifié par l'utilisateur.

IMPORTANT - PREMIÈRE UTILISATION :
Lavez soigneusement la surface de la plaque avant sa première utilisation.
Avant d'utiliser le gril pour la première fois, effectuez un premier brûlage en réglant le gril à sa température la plus élevée. Fermez le couvercle et laissez chauffer pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication et garantir des performances optimales.

ALLUMER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

Branchez l'alimentation et appuyez sur n'importe quel bouton de commande pour allumer la plaque chauffante. Un bip sonore indique que la plaque chauffante électrique s'allume.

MODE VEILLE

En mode veille, l'affichage de la température cible clignote jusqu'à ce qu'une température cible soit définie. Les voyants de la zone de cuisson et les anneaux d'éclairage restent éteints, indiquant qu'aucun élément chauffant n'est allumé.

MODE SOMMEIL

Le système entre en mode veille s'il n'y a aucune activité de l'utilisateur pendant 20 secondes en mode veille. En mode veille, appuyez ou faites tourner n'importe quel bouton de commande pour quitter le mode veille.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Faites tourner le bouton pour régler la température cible par incréments de 25 °F (15 °C). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer. Le bouton n'a pas de butée fixe et ne se réinitialise pas à la valeur minimale (200 °F) une fois qu'il atteint la valeur maximale (500 °F). Pour régler la température cible, appuyez simplement sur le bouton de commande à la température souhaitée. La température de la plaque chauffante sera mise à jour en temps réel. À ce stade, l'unité de température ne peut pas être réglée, mais le bouton peut être enfoncé à tout moment pour mettre le chauffage en pause et passer en mode veille, où la température peut être à nouveau réglée.

MODE DE FONCTIONNEMENT

En mode de fonctionnement, un ou les deux éléments chauffants sont actifs. L'affichage de la température cible reste fixe pour indiquer que la température cible est définie. Les voyants et les anneaux d'éclairage de la zone de cuisson clignotent pendant le chauffage et restent fixes une fois la température cible atteinte. Une fois que la température atteint la valeur cible, le système émet trois bips. Le système passe alors à l'état de température constante.

DANGER
Les objets inflammables peuvent brûler s'ils sont placés à proximité de l'appareil. Ne placez pas d'objets inflammables tels que des bombes aérosols, des serviettes huileuses ou grasses près de la surface de cuisson.

ATTENTION
Ne rangez aucun article à moins de 8 cm (3.1 po) de la surface de cuisson pendant son utilisation.

NEXGRILL

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉCHAUFFEZ VOTRE PLAQUE REHEAT

Le préchauffage est essentiel pour une performance optimale de la plaque et une excellente expérience de cuisson. Il permet d'éviter que les aliments ne collent, garantit que la plaque est suffisamment chaude pour une bonne cuisson et brûle tous les résidus des repas précédents.
Réglez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur le cadran pour commencer à chauffer la plaque avec le couvercle fermé. Une fois que la température de la plaque atteint la température cible, vous pouvez commencer à charger vos aliments sur la plaque pour commencer la cuisson.

RAPPEL DE SÉCURITÉ

- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que le voyant d'avertissement de surface chaude s'éteigne avant de déplacer ou de ranger l'appareil.
- Gardez les composants électriques au sec. Assurez-vous qu'aucune eau n'entre en contact avec les composants électriques de l'appareil.

MODE D'ARRÊT

Appuyez sur l'un des cadrans de commande et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre complètement la plaque chauffante. L'écran s'éteint immédiatement, mais le voyant d'avertissement de surchauffe reste allumé jusqu'à ce que la température de la plaque chauffante descende en dessous de 100 °F. Cela permet d'avertir l'utilisateur que la surface est chaude et d'éviter les brûlures accidentelles.

ARRÊT AUTOMATIQUE

En mode de fonctionnement, si un élément chauffant est allumé et que le cadran de commande est inactif pendant une heure, le système affiche « OFF » et démarre un compte à rebours de 15 secondes avec un bip toutes les secondes. L'alimentation s'éteint automatiquement après 15 secondes. Pendant le compte à rebours, faire tourner ou appuyer le cadran de commande annule l'arrêt et réinitialise la minuterie. Cette fonction permet d'éviter que l'appareil ne soit laissé sans surveillance pendant le chauffage.
59 MINUTES « EN MARCHE » DANS UNE PÉRIODE DE DEUX HEURES.

ATTENTION

Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Ne manipulez pas les pièces chaudes avec les mains non protégées. Utilisez des ustensiles non métalliques à long manche et des gants de cuisine/gants de protection pour vous protéger contre les brûlures et les éclaboussures.

CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

- Évitez de couper sur la surface de la plaque chauffante. Utilisez une planche à découper pour éviter de l'endommager.
- Choisissez les bons ustensiles. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, en caoutchouc, en bois ou en nylon pour préserver la surface antiadhésive.
- Évitez les rayures. Évitez les tampons à récurer métalliques ou les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer ou endommager la plaque chauffante.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CUISINER AVEC VOTRE PLAQUE ÉLECTRIQUE

La FUSE 400 est dotée d'un couvercle avec une fenêtre en verre trempé, permettant une surveillance pratique et claire de vos aliments pendant la cuisson. L'utilisation du couvercle sur votre plaque électrique joue un rôle crucial pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson uniforme : emprisonne la chaleur dans l'espace de cuisson, créant un environnement semblable à celui d'un four pour une cuisson uniforme.

Cuisson complète : entoure les aliments de températures constantes, réduisant ainsi le besoin de les retourner.

Rétention d'humidité : aide à garder les aliments comme le poisson, les légumes ou les viandes juteux et tendres en retenant l'humidité.

Cuisson plus rapide : accélère le processus en maintenant des niveaux de chaleur globaux plus élevés, idéal pour les morceaux de viande épais ou les articles nécessitant une cuisson complète.

Efficacité de fusion : améliore la fonte des ingrédients (par exemple, le fromage sur les hamburgers ou les sandwichs) sans trop griller ou sécher l'extérieur.

Éclaboussures minimisées : contient les saletés dans la plaque, réduisant les efforts de nettoyage et gardant la zone de cuisson bien rangée.

CONSEILS DE CUISINE :

1. Nettoyez toujours la grille de cuisson avant de griller pour éviter que les aliments ne collent et n'absorbent des saveurs indésirables.
2. Essayez les deux positions du couvercle pour affiner votre technique de cuisson. Pour une cuisson homogène et une saveur riche, gardez le couvercle fermé et ouvrez-le brièvement pour surveiller ou lorsque vous souhaitez saisir les aliments rapidement.
3. Pour une cuisson et une caramélisation optimales, retournez les aliments une seule fois. Le fait de retourner ou d'ouvrir constamment le couvercle perturbe le processus de cuisson et empêche votre plaque de cuisson de fonctionner efficacement.
4. Ayez tout ce dont vous avez besoin (aliments assaisonnés, sauces et plats propres) à portée de main avant de commencer à griller. S'éloigner de la plaque risque de brûler vos aliments et de perdre le contrôle du processus de cuisson.
5. Crêpes et gaufres : assure un extérieur doré sans devenir trop mou à cause de la vapeur.
6. Pommes de terre rissolées et pommes de terre croustillantes : favorise une surface croustillante et dorée qui pourrait être ramollie par la vapeur avec un couvercle fermé.
7. Œufs (au plat, brouillés ou omelettes) : la cuisson à couvercle ouvert permet un meilleur contrôle de la cuisson et évite une rétention excessive d'humidité.
8. Sandwichs grillés (sans fromage fondu) : garde le pain croustillant et évite le ramollissement dû à la vapeur emprisonnée.
9. Légumes sautés : maintient le croustillant et évite la cuisson excessive des légumes à la vapeur.
10. Crevettes ou protéines saisies rapidement : permet une cuisson à haute température pour un extérieur caramélisé sans cuisson à la vapeur.

AVERTISSEMENT :

- Avant chaque utilisation, inspectez le bac à graisse pour détecter toute accumulation. Retirez tout excès de graisse pour éviter tout risque d'incendie et garantir une cuisson en toute sécurité.
- En cas de feu de graisse, fermez le couvercle, débranchez le barbecue de la prise, puis laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- Ne recouvrez pas le bac à graisse ou toute autre partie du gril de papier d'aluminium.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le bac à graisse et jetez la graisse chaude.
- N'ouvrez pas le couvercle avec force et ne le poussez pas au-delà de sa plage de fonctionnement normale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

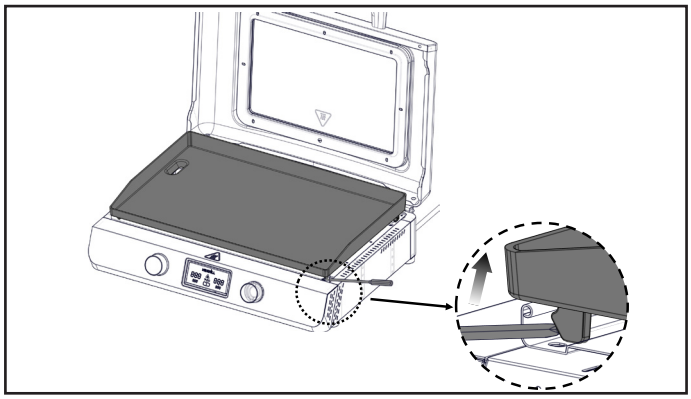
Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
PIECES EXTERNES ET PLAQUE DE CUISSON : Les pièces extérieures et la plaque chauffante antiadhésive en céramique peuvent être nettoyées facilement avec de l'eau chaude savonneuse.
RÉCIPIENT À GRAISSE : Le récipient à graisse se nettoie facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

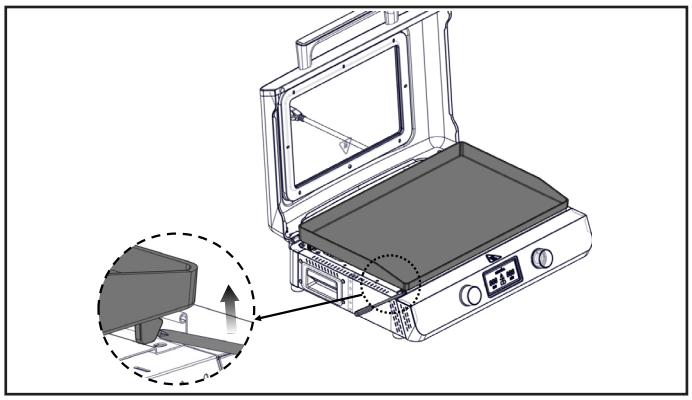
⚠ **MISE EN GARDE :** Le plateau à graisse doit toujours être propre et exempt d'accumulations qui pourraient empêcher le gril de fonctionner correctement et entraîner des embrasements.

Nettoyage de la plaque chauffante après le préchauffage :

1. Après le préchauffage, les restes de nourriture ou les débris seront plus faciles à retirer. Une plaque chauffante propre permet également d'éviter que les aliments ne collent lors de votre prochaine séance de grillades.
2. Éliminez l'eau stagnante. Ne laissez pas d'eau sur la surface de la plaque chauffante pendant plus de deux heures.
3. Lavage à la main uniquement. Ne placez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.

Retrait de la plaque grillagée pour le nettoyage:





RANGEMENT

- Cette plaque chauffante, comme tout équipement, sera plus belle et durera plus longtemps si elle est conservée à l'abri des intempéries lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Rangez la plaque chauffante à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur autant que possible et lorsque vous la stockez pendant une période prolongée. La plaque chauffante ne doit pas être exposée à des conditions météorologiques difficiles telles que de fortes pluies, des vents violents ou de la neige.

Rangement de la plaque chauffante
Laissez toujours la plaque refroidir avant d'installer un couvercle.

ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 770-0352) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

TOUTES LES PIÈCES : Garantie LIMITÉE de 1 an * Ne couvre pas l'effritement, les égratignures, la fissuration par corrosion et la rouille.

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable, durant laquelle les pièces requises pour effectuer la réparation ou le remplacement seront gratuites à l'exception des frais de transport. Le premier acheteur est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. L'acheteur devrait donc conserver le reçu ou la facture. Si l'appareil est un cadeau, demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par la garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement du produit ou preuve d'achat. La garantie limitée couvre les problèmes fonctionnels SEULEMENT et non les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation d'outil durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille superficielle ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces en métal qui ne compromet pas l'intégrité structurelle du produit n'est pas considéré comme un défaut de matériaux ou de fabrication et n'est donc pas couvert par la garantie. La garantie limitée ne couvre pas les désagréments, la perte d'aliments, les blessures et les dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce équivalente sera expédiée. Les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la garantie limitée sont à la charge de l'acheteur.

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES FRAIS LIÉS AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Visites à domicile.
- Réparations d'un produit dont l'utilisation ne correspond pas à un usage unifamilial ou domestique normal.
- Dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien ou de nettoyage, un usage abusif, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une installation fautive, une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour la réparation d'appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Ramassage et livraison du produit.
- Port ou traitement des photographies envoyées à titre de preuve.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées.
- Retrait ou réinstallation du produit.
- Expédition standard ou accélérée des pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS
La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul recours en vertu de la garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires entraînés par la violation de la garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défectuosités ou des dommages causés par un cas de force majeure, un entretien et un nettoyage inadéquats, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, le remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport du produit, un usage commercial ou abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux) ou une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION EN MATIÈRE DE RENDEMENT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DES LOIS ÉTATIQUES OU PROVINCIALES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE DONNÉ, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

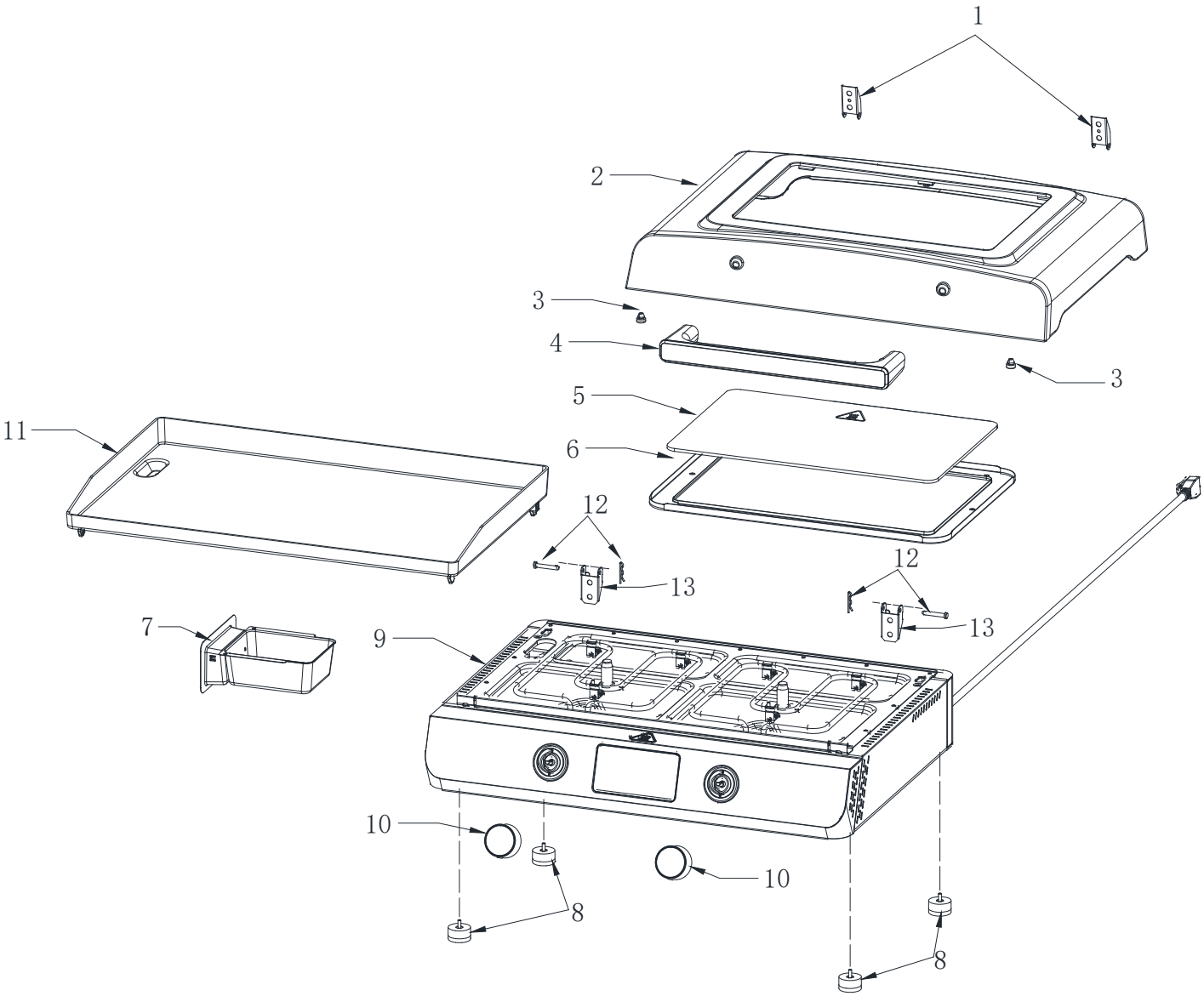
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le premier acheteur. La garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur autorisé. N.B. : Puisque certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou accessoires, certaines des restrictions ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer. La garantie limitée donne des droits spécifiques à l'acheteur, qui pourrait aussi avoir d'autres droits selon l'État ou la province où il habite.

Pour demander l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, écrire à :

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place
Chino, CA 91710
ÉTATS-UNIS

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis), 1-800-648-5864 (Canada) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français), ou écrire à WeCare@Nexgrill.com.

PIÈCES DE RECHANGE



PIÈCES DE RECHANGE

N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	QTÉ
1	Charnière de couvercle	2	8	Pied	4
2	Couvercle	1	9	Châssis	1
3	Tampon de couvercle	2	10	Modèle de commande	2
4	Ensemble poignée de couvercle	1	11	Plaque de cuisson	1
5	Visière de visualisation du couvercle	1	12	Ensemble charnière	2
6	Support de la vitre de visualisation du couvercle	1	13	Charnière de châssis	2
7	Assemblage de bac à graisse	1			

DÉPANNAGE

CAUSE	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
Er 1	La température ambiante autour de l'appareil est inférieure à 14°F (-10°C)	Déplacez la plaque chauffante vers une zone plus chaude et réessayez.
Er 2	La température ambiante autour de l'appareil dépasse 624°F (329°C)	Laissez la plaque refroidir avant de la redémarrer.
Er 3	RTD non connecté	Assurez-vous que les RTD sont correctement connectés au contrôleur. Si le problème persiste, le RTD doit peut-être être remplacé.
Er 4	Court-circuit RTD	Éteignez la plaque chauffante et débranchez-la. Si le problème persiste, contactez le service client.
Er 5	Chauffage lent	Le capteur n'a pas atteint 100°F dans les 5 minutes suivant la mise en marche de l'élément chauffant. Assurez-vous que la température ambiante n'est pas trop basse. Si le problème persiste, les éléments chauffants doivent peut-être être remplacés.
Er 6	Basse tension	La tension CC est trop faible (inférieure à 4,65 V). Vérifiez votre source d'alimentation pour vous assurer que la prise n'est pas surchargée. Si la source d'alimentation est stable mais que le problème persiste, demandez de l'aide au service client.
Er 7	Haute tension	La tension CC est trop élevée (supérieure à 5,5 V). Débranchez la plaque chauffante et vérifiez votre source d'alimentation pour vous assurer que la prise n'est pas surchargée. Si la source d'alimentation est stable mais que le problème persiste, demandez de l'aide au service client.
Er 8	La température ambiante autour du contrôleur dépasse 185°F (85°C)	Éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir avant de la réutiliser.
Er 9	Erreur de communication	Une erreur de communication a été détectée entre les composants internes. Redémarrez la plaque chauffante. Si l'erreur persiste, contactez le service client pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT :
N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-800-913-8999 (États-Unis), 1-800-648-5864 (Canada) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à WeCare@nexgrill.com.

DÉCLARATION DE LA FCC

Veuillez noter que les changements ou modifications de ce produit qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut rayonner de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière.
Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger le brouillage par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le concessionnaire ou un technicien de radio / télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut pas causer de brouillage nuisible, et (2) ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable.

Importateur : The Home Depot, Inc.
Partie responsable de la FCC : Nexgrill Industries, Inc.
Adresse : 14050 Laurelwood Place, Chino, CA 91710 USA
Numéro de téléphone : 1-800-913-8999

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

YOUR GRIDDLE IS READY TO USE!
VOTRE BARBECUE EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ !

Scan the QR code to try these delicious recipes
Scannez les QR codes pour découvrir ces délicieuses recettes

Grilled Portobello Mushroom Burgers
Burgers aux champignons portobello griddleés



Mustard Rub Tomahawk Steak
Bifteck Tomahawk à la moutarde





Honey Sriracha Chicken Wings
Ailes de poulet sriracha au miel



Grilled Juicy Pork Tenderloin
Filet de porc juteux griddleé

NEXGRILL®

Visit www.nexgrill.com and our social pages to explore more.
Visitez www.nexgrill.com et nos réseaux sociaux pour en savoir plus.