

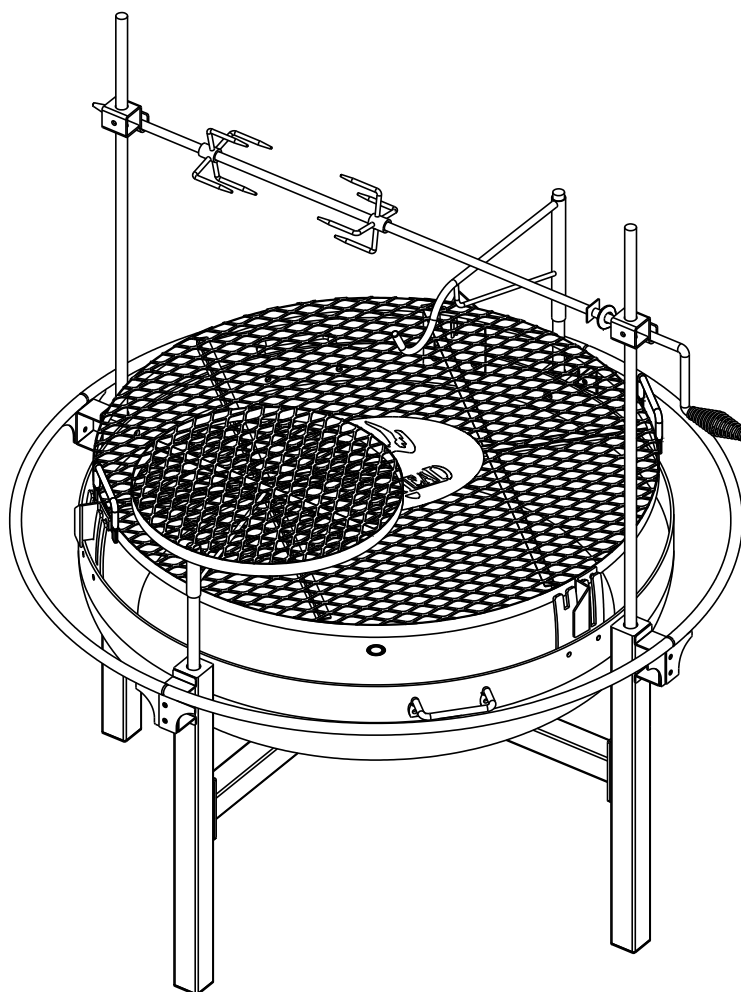


Foyer de cuisson de style cowboy

Manuel du propriétaire

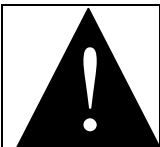
Directives d'assemblage et d'utilisation

MODÈLE# SC2042501-RH



Outils nécessaires pour l'assemblage : (Non inclus) Pincés, tournevis Philips et plat, clé ajustable.

Garder ce manuel pour référence future.



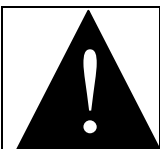
AVERTISSEMENT



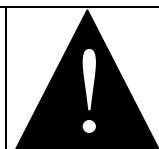
- **Utiliser ce gril seulement** sur une surface **dure, plane, exempte de matériaux combustibles, stable** (ciment, sol, etc.) capable de supporter le poids du gril. N'utiliser jamais sur du bois ou autres surfaces qui pourraient brûler..
- Lorsque le gril est utilisé, maintenir un **dégagement de 36"** entre le gril chaud et tous **matériaux combustibles**, tels que des buissons, arbres, patios de bois, clôtures de bois édifices, etc. **Ne pas** placer le gril chaud sous un **toit surplombant** ou toutes autres **superficies fermées**.
- **Pour utilisation extérieur seulement. Ne pas opérer** le gril à l'intérieur ou dans un **endroit fermé**.
- Pour **usage domestique seulement**. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui recommandé.
- Nous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage pour éviter les dangers associés à l'allume-feu liquide. Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide, **n'utilisez qu'un allume-feu liquide approuvé pour allumer des briquettes de charbon de bois**. Lire attentivement les avertissements et les instructions du fabricant d'allume-feu liquide avant d'utiliser son produit. Entreposer l'allume-feu liquide de manière sécuritaire loin du gril.
- Lorsque vous utilisez l'allume-feu liquide, laisser le charbon brûler avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une légère couche de cendre (approximativement 20 minutes). Ceci permettra à l'allume-feu liquide de brûler en entier. À défaut de le laisser brûler, une accumulation de vapeurs provenant de l'allume-feu liquide dans le gril pourrait résulter en **un embrasement éclair ou une explosion** lorsque le couvercle sera ouvert.
- Ne jamais utiliser du charbon de bois à allumage rapide (prétraité avec de l'essence à briquet). **N'utiliser que du charbon de bois de première qualité ou un mélange de bois et de charbon de bois**.
- **Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool** pour allumer le charbon. L'utilisation de tous ces produits ou des produits similaires peut causer une **explosion** et possiblement amener de sévères blessures physiques.
- **Ne jamais** ajouter d'allume-feu liquide à du charbon chaud ou même tiède étant donné qu'un retour de flamme peut causer de sévères brûlures.
- **Placer le gril dans un endroit où les enfants et les animaux domestiques ne peuvent venir en contact avec l'unité. Une supervision étroite est nécessaire lors de l'utilisation du gril.**
- **Ne pas laisser le gril sans surveillance** lors de son utilisation.
- Faire preuve de grande prudence lorsque vous ajoutez du charbon de bois et (ou) du bois et suivre les instructions décrites dans la section « Ajout de bois ou de charbon de bois pendant la cuisson » de ce manuel.
- **Ne pas entreposer ou utiliser le gril** près d'essence ou d'autres liquides inflammables, gaz, ou dans un endroit où des vapeurs peuvent être présentes.
- **Ne pas entreposer** l'allume-feu liquide ou autres liquides inflammables sous le gril.
- Soyez prudent lorsque vous ajustez la hauteur de la grille de charbon. **Utiliser des mitaines de four**. La poignée sera chaude lors de l'utilisation.

Le gril est chaud lorsqu'utilisé. Pour éviter des brûlures :

- **NE PAS** essayer de déplacer le gril.
- **Porter des gants protecteurs ou des mitaines à four.**
- **NE** toucher aucune surface chaude du gril.
- **NE PAS** porter de vêtements amples ou permettre aux cheveux de venir en contact avec le gril.



AVERTISSEMENT



- Lors de la cuisson sur le gril, la graisse de la viande pourrait couler et causer un feu de graisse. Si cela devait arriver, fermer le couvercle pour étouffer la flamme. **Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse.**
- **Attention!** Maintenir les mains, le visage et le corps à une distance sécuritaire.
- **Ne pas** permettre au charbon et/ou bois de reposer contre les parois du gril. Cela réduira considérablement la durée de vie du métal et du fini de votre gril.
- **Soyez prudent** lors de l'assemblage et lors de l'opération de votre gril afin d'éviter les écorchures, ou les coupures sur les rebords coupants des pièces métalliques. **Soyez prudent** lorsque vous mettez la main dans ou sous le gril.
- En temps venteux, placer le **gril** dans une aire extérieure qui est **protégée du vent**.
- **Ne jamais laisser** des braises ou de la cendre dans le gril **sans surveillance**. Avant que le gril ne puisse être laissé sans surveillance, les braises et la cendre doivent être enlevées du gril. Soyez prudent afin de vous protéger ainsi que vos biens. Placer avec soin les braises et la cendre dans un contenant de métal incombustible et saturer le tout avec de l'eau. Laisser les braises et l'eau dans le contenant de métal pendant 24 heures avant d'en disposer.
- Les braises et la cendre éteintes doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes structures ou matériaux inflammables.
- Avec un boyau d'arrosage, mouiller complètement la surface sous et autour du gril afin d'éteindre toute braise, cendre ou charbon ardent qui pourraient être tombés durant la cuisson ou le processus de nettoyage.
- Après chaque utilisation, **nettoyer complètement le gril** et appliquer une légère couche d'huile végétale pour prévenir la rouille. **Recouvrir le gril** pour le protéger de la rouille excessive.
- **Soyez prudent** lorsque vous levez ou déplacez le gril pour éviter les foulures ou blessures lombaires.
- Nous recommandons d'avoir un **extincteur d'incendie** à portée de la main. Se référer aux autorités locales pour déterminer la grosseur et le type d'extincteur d'incendie.
- **Entreposer** le gril **hors de la portée des enfants** et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **Ne pas** tenter de faire l'entretien de l'appareil de façon autre que l'entretien normal décrit dans les sections « Sécurité suite à l'utilisation » et « Entretien approprié » de ce manuel.
- **Disposer convenablement** de tout matériel d'emballage.

User de prudence et de bon sens lors de l'utilisation de votre gril.

Tout manquement à ces avertissements de sécurité et des directives de ce manuel pourrait résulter en des blessures corporelles ou des dommages aux biens.

Garder ce manuel pour référence future.

Lavez-vous les mains après manipulation de ce produit.

Avertissement Proposition 65 pour les clients de la Californie :



AVERTISSEMENT : Cancer et effets nocifs sur la reproduction
www.P65Warnings.ca.gov

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

MERCI D'AVOIR ACHETÉ CE FOYER DE CUISSON DE STYLE COWBOY

Lire soigneusement tous les avertissements de sécurité et les instructions avant d'assembler et d'opérer votre gril.

Pour commander des pièces manquantes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle à l'adresse suivante : customerservice@rankam.com ou par téléphone au 888-837-1380 (uniquement à partir des É.-U.)

(Une preuve d'achat sera nécessaire.)

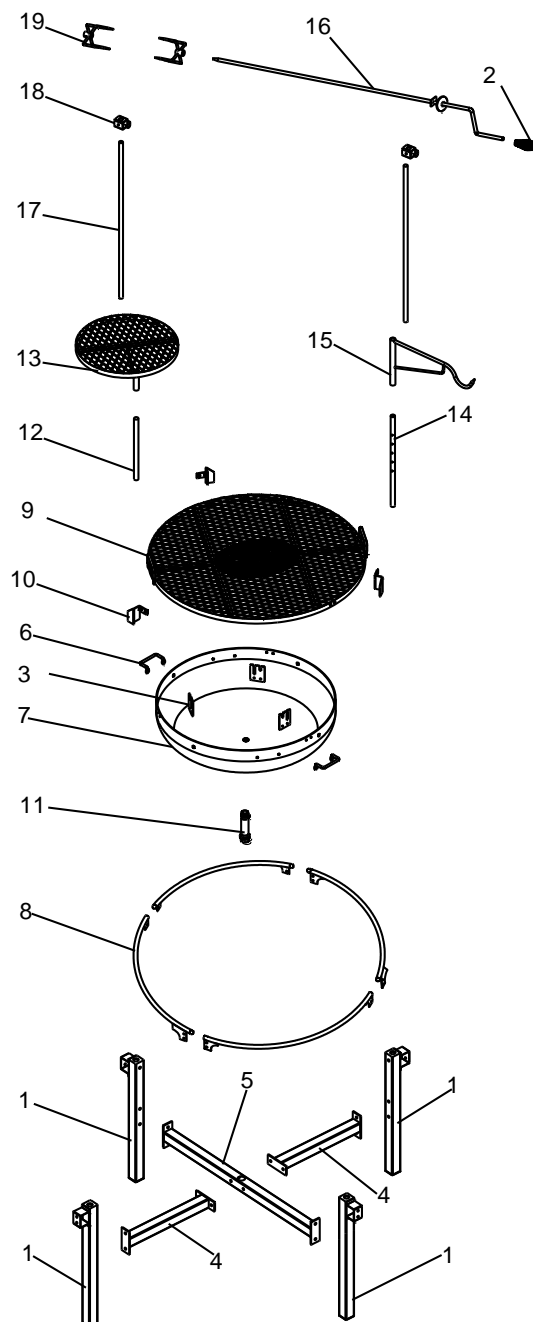
Inspecter le contenu de la boîte pour vous assurer que toutes les pièces sont incluses et en bon état.

Nous recommandons deux personnes pour assembler le gril.

Les outils suivants sont nécessaires pour l'assemblage et ne sont pas inclus :

- Pinces
- Tournevis cruciforme & plat
- Clé ajustable

Diagramme du produit



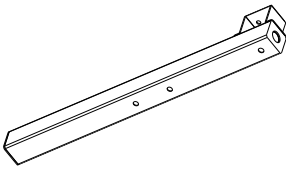
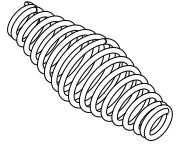
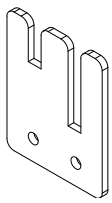
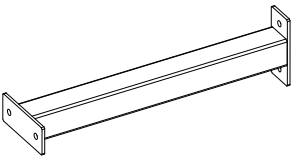
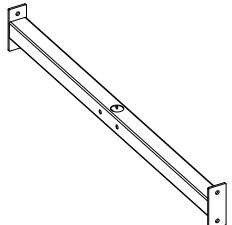
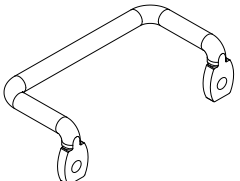
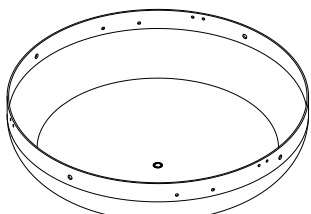

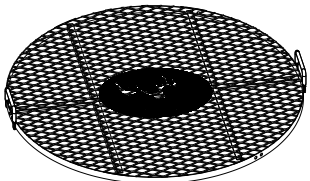
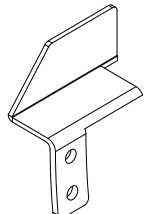
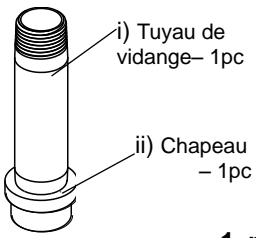
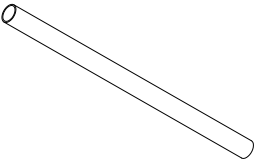
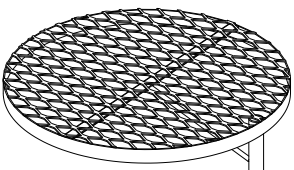
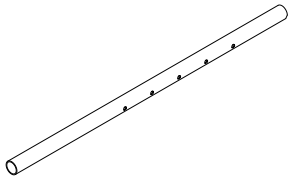
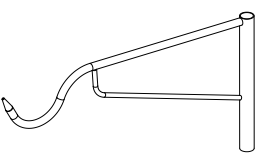
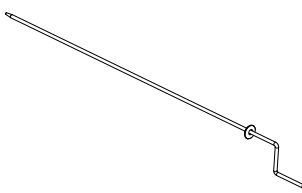
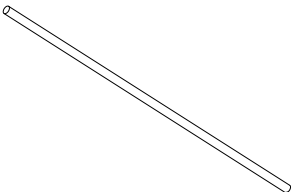
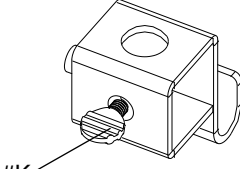
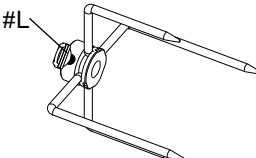
Liste des pièces de rechange

ATTENTION! NE PAS RETOURNER AU DÉTAILLANT















Pour obtenir de l'aide au sujet de l'assemblage de l'article ou de pièces manquantes ou endommagées, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 888-837-1380, ou par courriel à l'adresse suivante :

customerservice@rankam.com

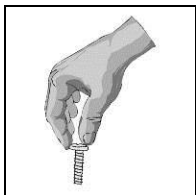
Liste des pièces

1. Jambe  4 pcs	2. Poignée Coil  1 pc	3. Plaque de grille de support  3 pcs	4. Barre horizontale court  2 pcs
5. Longue horizontale court  1 pc	6. Manipuler  2 pcs	7. Feu Bol  1 pc	8. Garde Anneau  4 pcs
9. Grilles de cuisson  1 pc	10. Soutien Grille  3 pcs	11. Tuyau de vidange  i) Tuyau de vidange- 1pc ii) Chapeau - 1pc 1 pc	12. Colonne Courte  1 pc
13. Table de travail  1 pc	14. Colonne réglable Heigh  1 pc	15. Crochet de suspension  1 pc	16. Rôtissoire Barre  3 pcs
17. Colonne longue  2 pcs	18. Titulaire Rôtissoire  2 pcs	19. Rôtissoire  2 pcs	1 pc

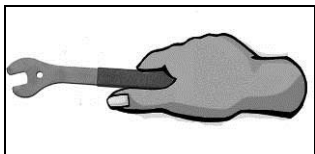
Liste de la uincaillerie

Item No.	Item name	Diagram	Qty
#A	Boulon M8x60		2 pcs
#B	Boulon M8x15		8 pcs
#C	Boulon M6x20		10 pcs
#D	Boulon M6x15		12 pcs
#E	Boulon M6x15		6 pcs
#F	ÉCROU M8		2 pcs
#G	ÉCROU M6		10 pcs
#H	ÉCROU M6		6 pcs
#I	Taquet d'accrochage		1 pc
#J	Goupille Fendue		1 pc
#K	Boulon M8x15		2 pcs
#L	Boulon M6x15		2 pcs
#M	Boulon M4x8		1 pc
#N	Rondelle Plate		1 pc

Symbole: Les symboles suivants figurent pour chaque procédure afin d'indiquer la nécessité de resserrer les vis et écrous s'il y a lieu.



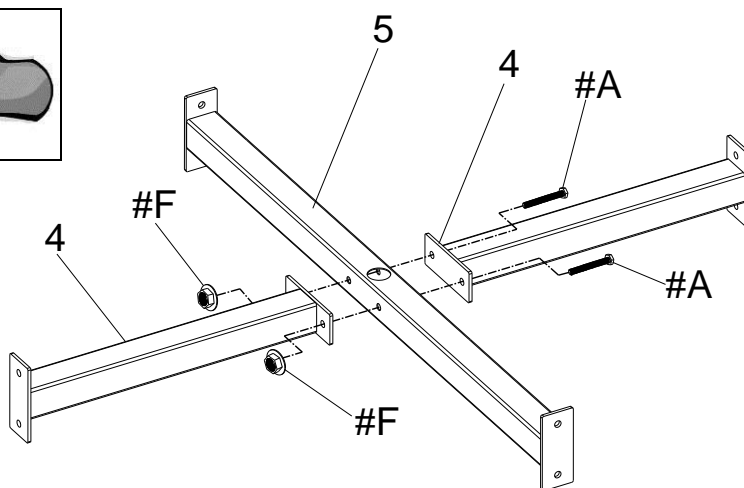
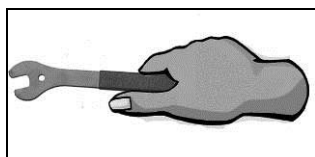
À cette étape, serrer à la main



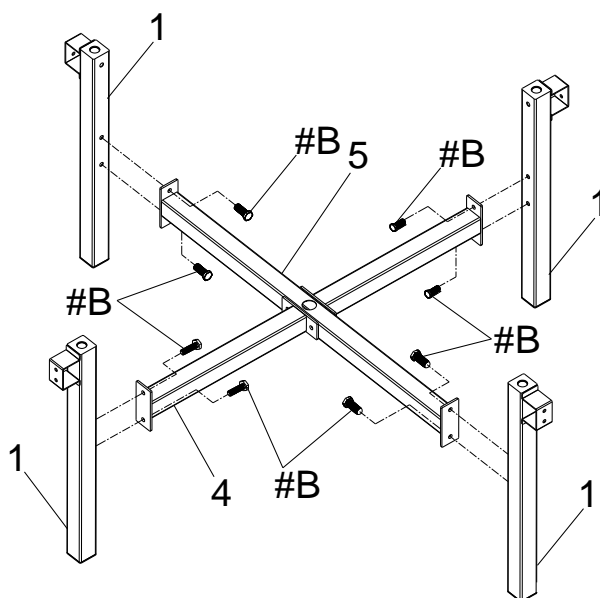
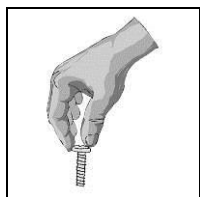
À cette étape, serrer à l'aide d'un outil

Pour certaines étapes, vous aurez besoin de l'aide d'un ami.

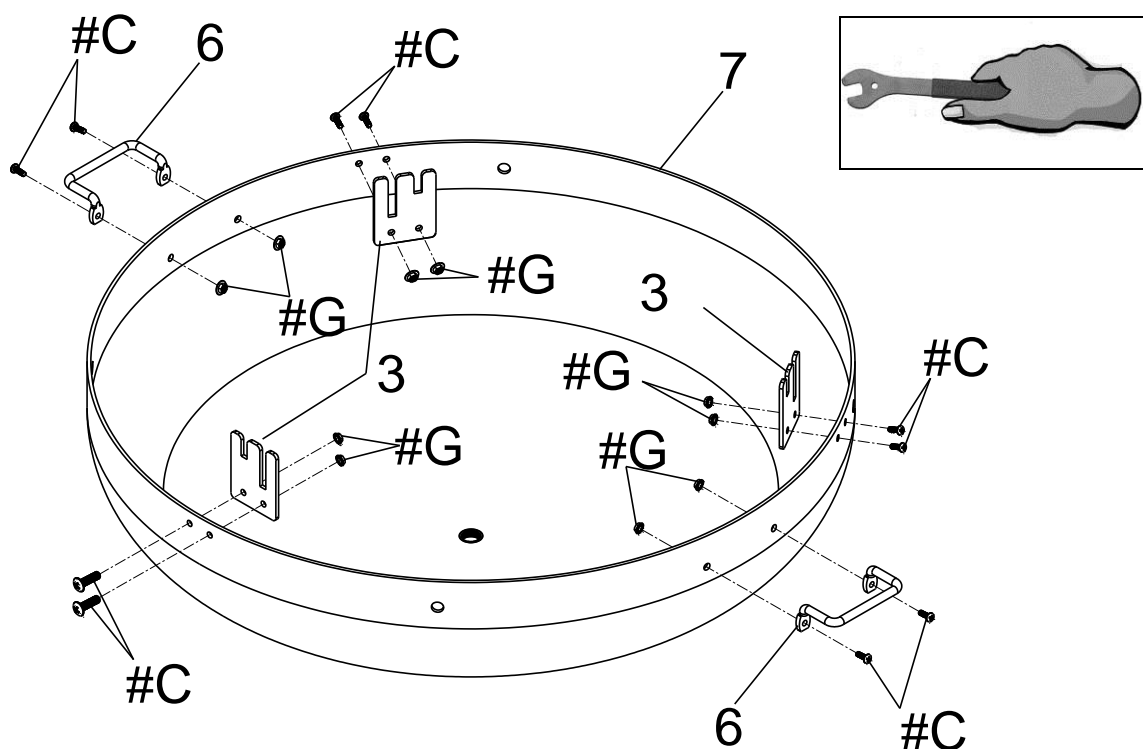
ÉTAPE 1



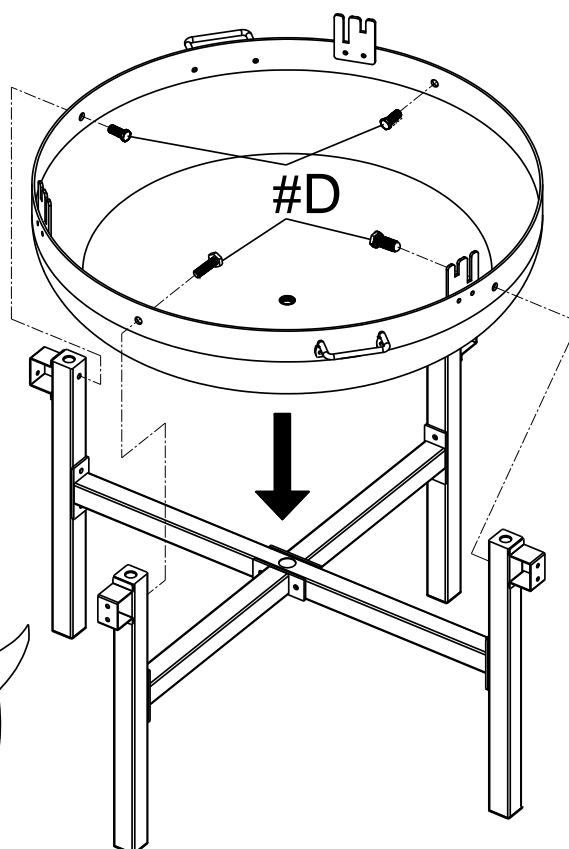
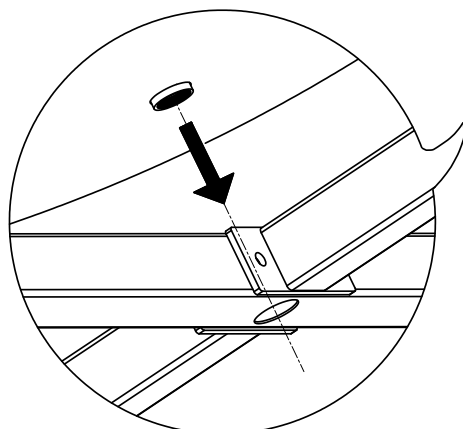
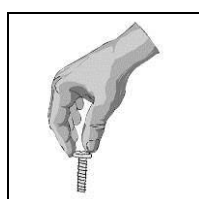
ÉTAPE 2



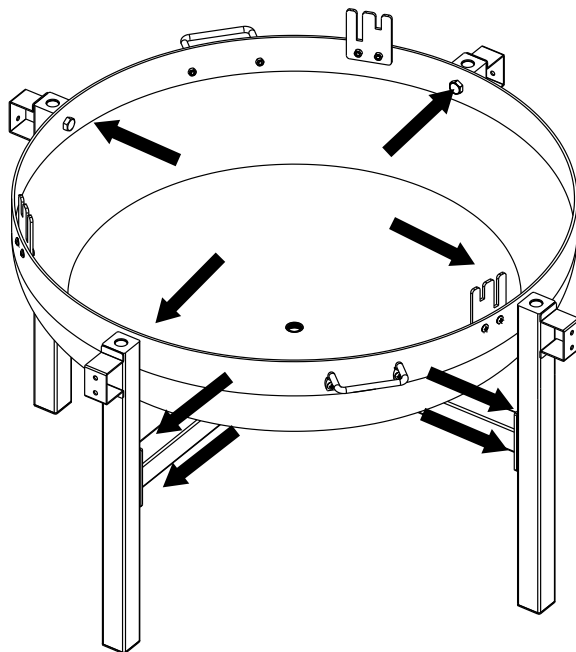
ÉTAPE 3



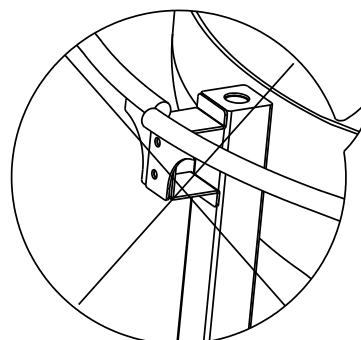
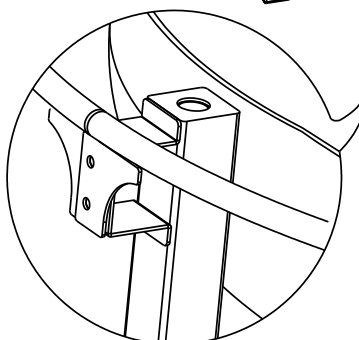
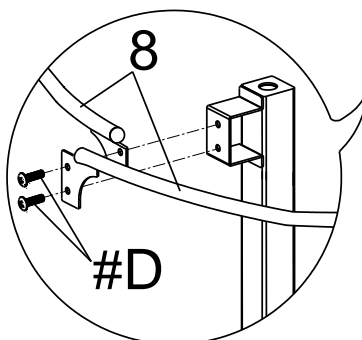
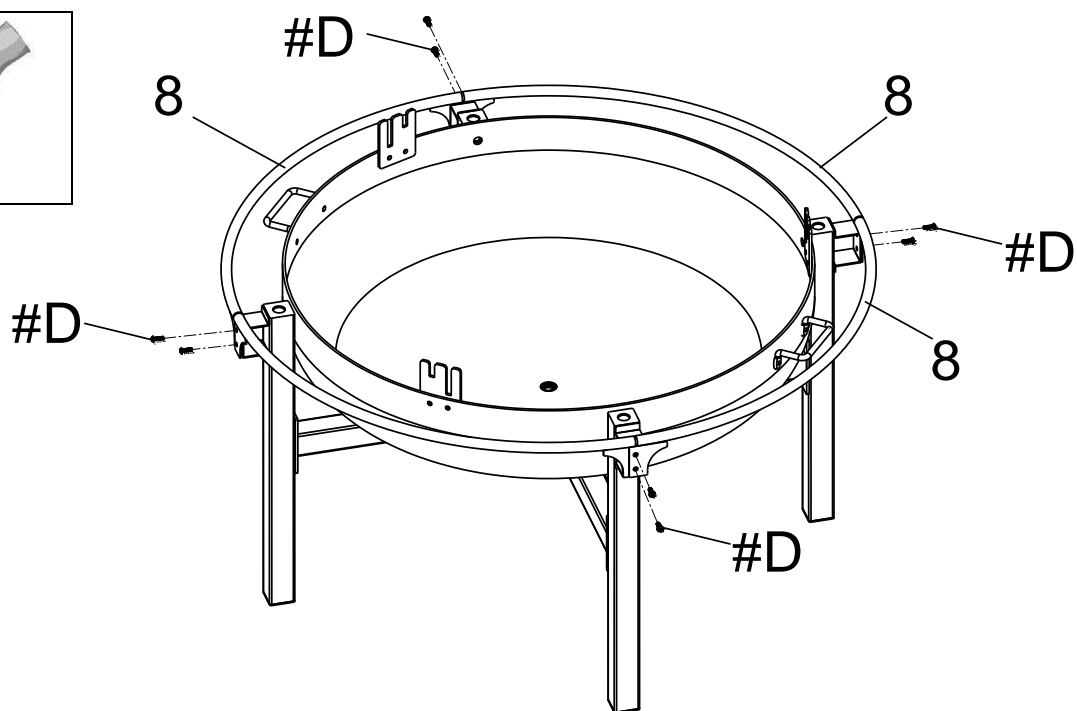
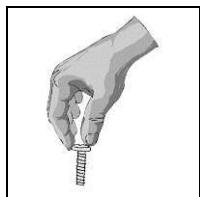
ÉTAPE 4



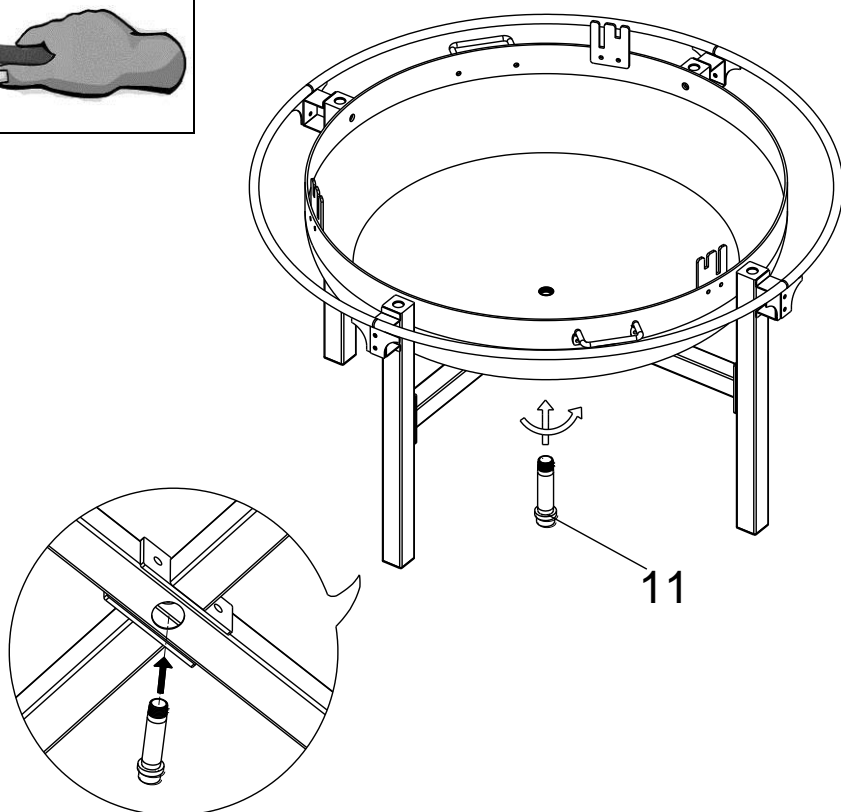
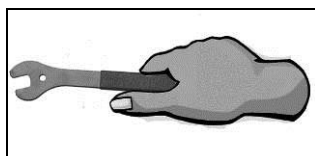
ÉTAPE 5 - Serrez tous les boulons.



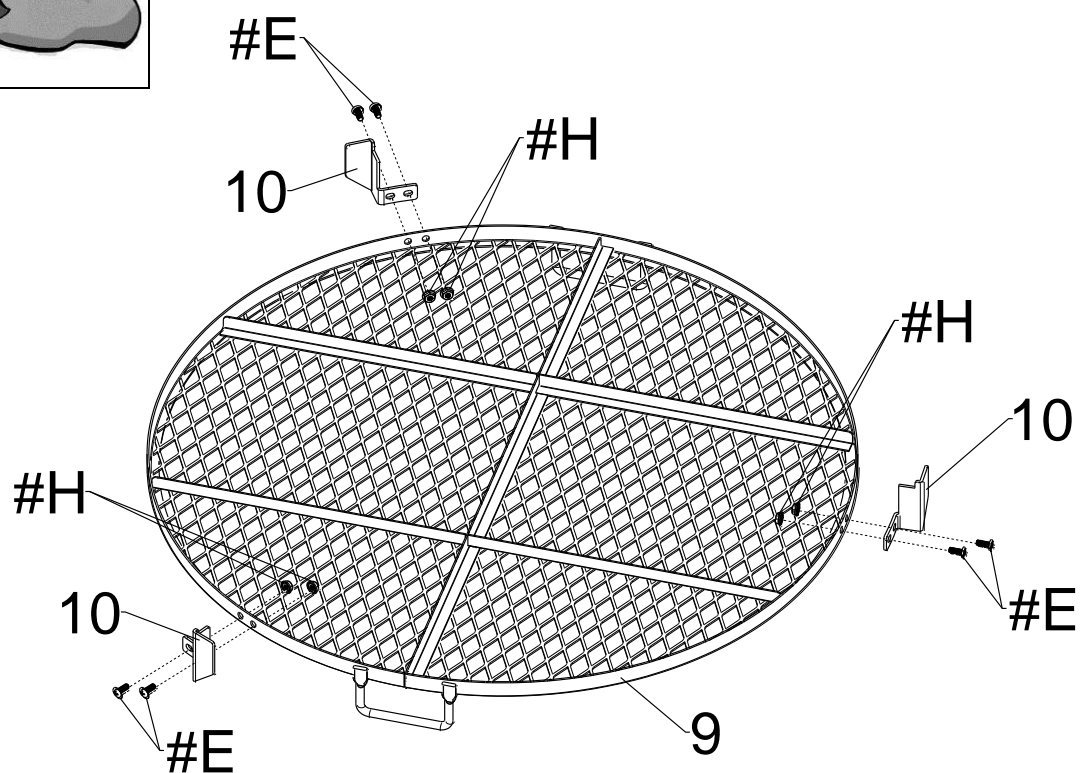
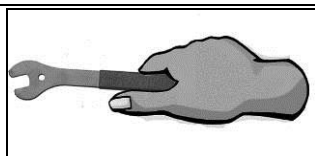
ÉTAPE 6



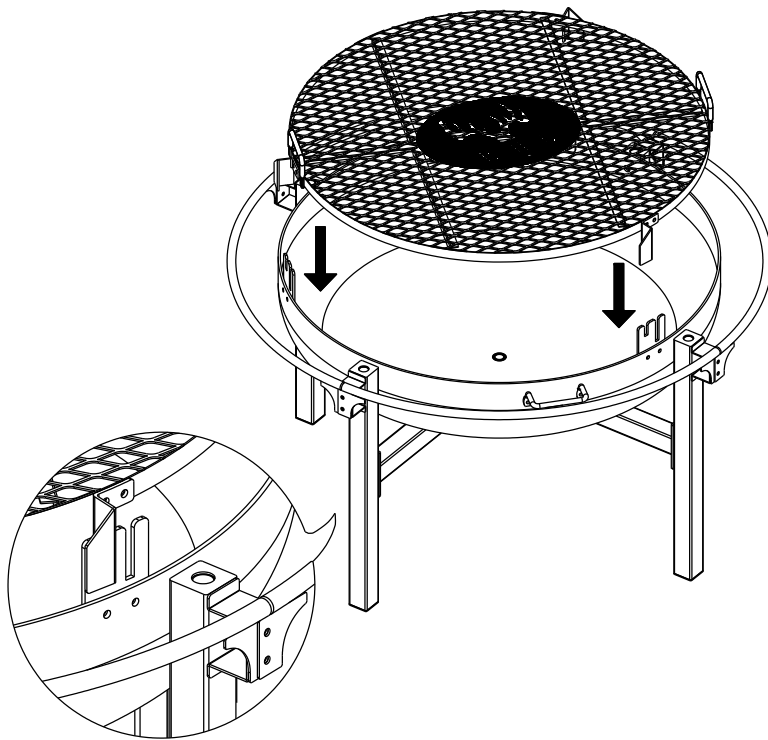
ÉTAPE 7



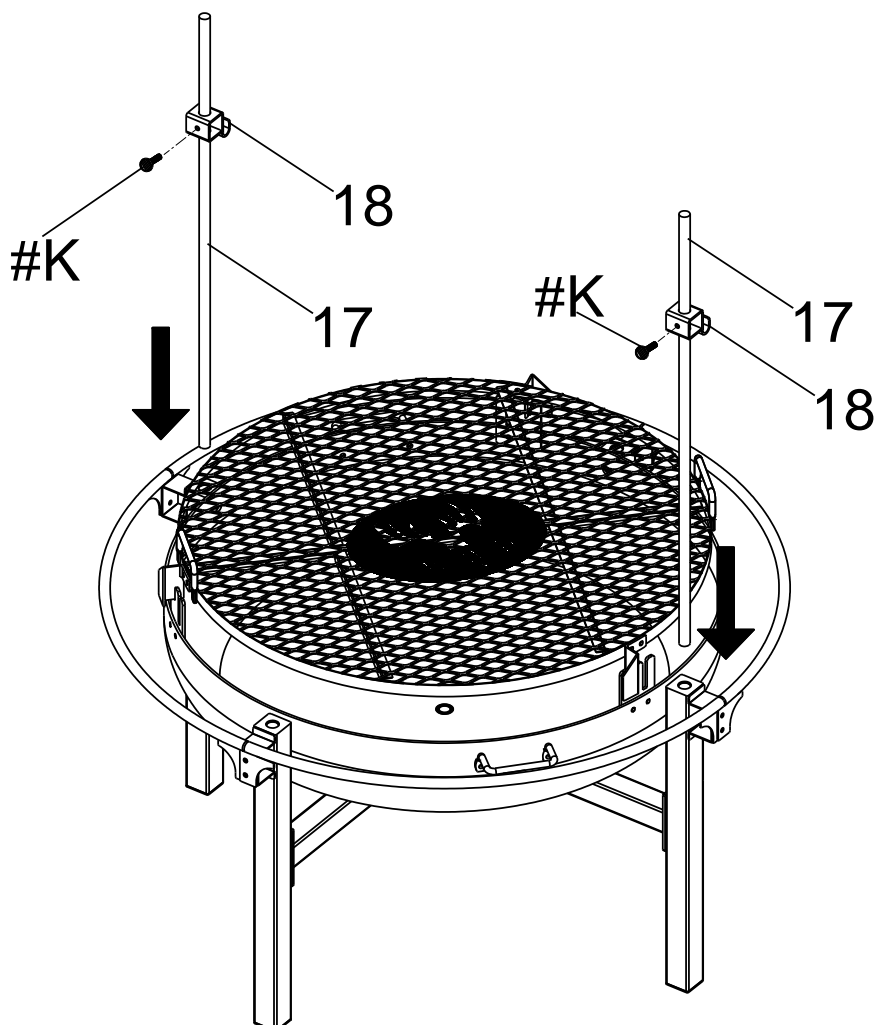
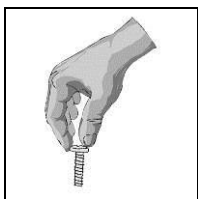
ÉTAPE 8



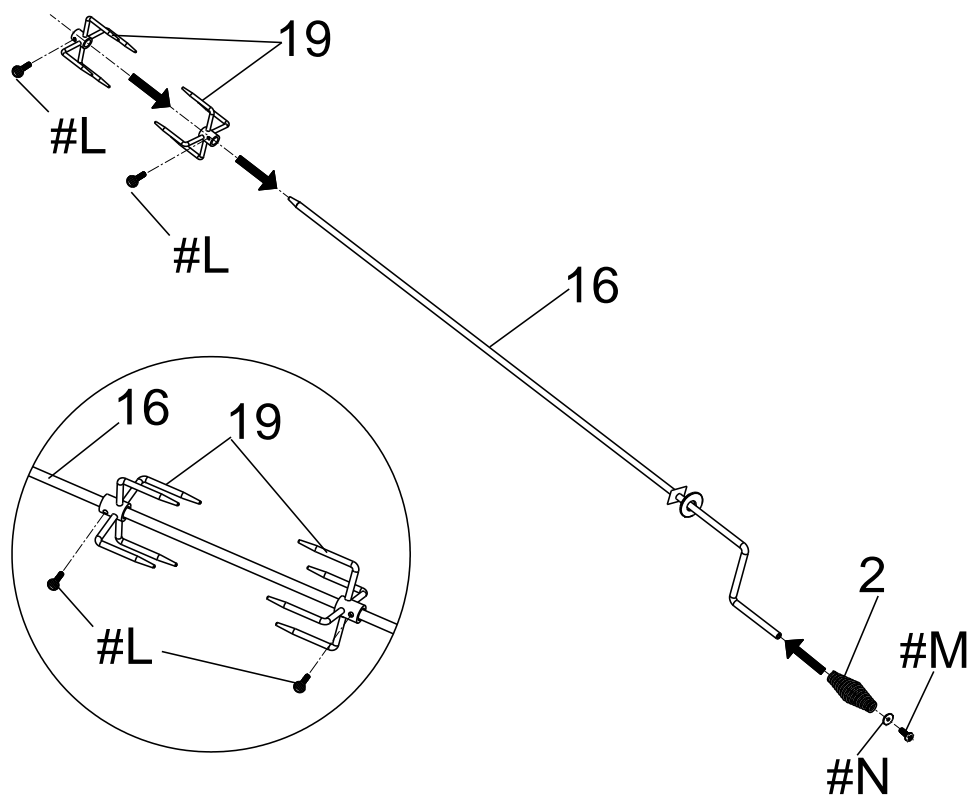
ÉTAPE 9



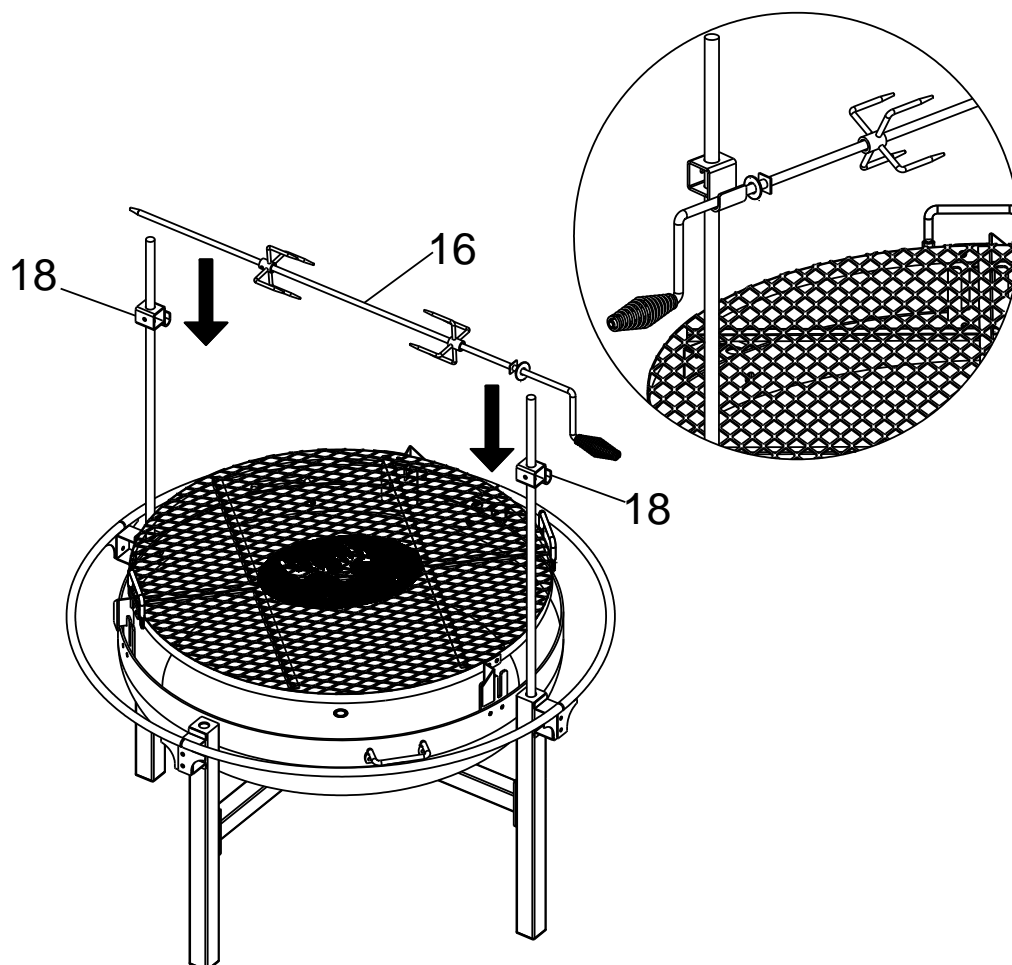
ÉTAPE 10



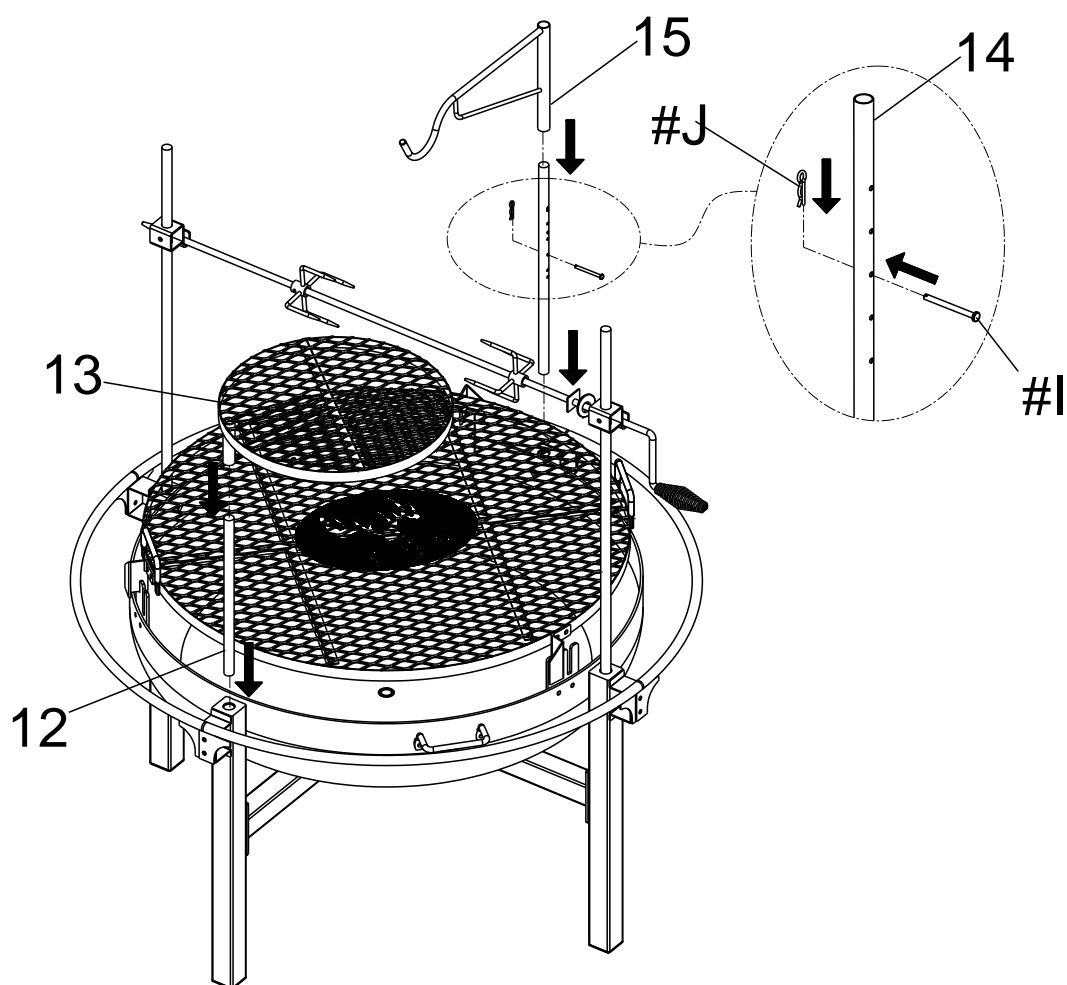
ÉTAPE 11



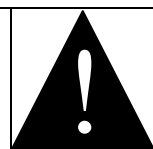
ÉTAPE 12



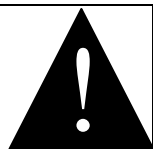
ÉTAPE 13



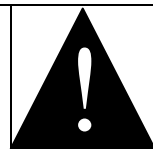
AVERTISSEMENT



NE PAS utiliser le grill sans la grille de charbon en place. NE PAS tenter de retirer la grille de charbon lorsque le grill contient des braises chaudes.



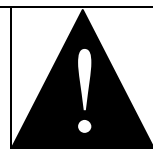
AVERTISSEMENT



Placer le grill à l'**extérieur** sur une surface **dure, plane, et incombustible** loin d'un **toit surplombant** ou tous matériaux combustibles. **Ne jamais utiliser** sur du bois ou autres surfaces qui pourraient brûler. Placer le grill loin des fenêtres ou portes ouvertes pour **éviter que la fumée** n'entre dans la maison. En temps venteux, placer le grill dans une aire extérieure qui est protégée du vent.



AVERTISSEMENT



Lire soigneusement tous les avertissements de sécurité et les instructions avant d'utiliser votre grill.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION POUR UTILISATION & ALLUMAGE

Apprêter votre gril

Avant la première utilisation du gril, suivre soigneusement les instructions suivantes pour apprêter votre gril. L'apprêt de votre gril minimisera les dommages au fini extérieur et enlèvera les odeurs de peinture qui pourraient être transférées lors de la cuisson de votre premier repas préparé sur le gril.

IMPORTANT: Pour protéger votre gril de la rouille excessive, l'unité doit être apprêtée correctement et recouverte en tout temps lorsqu'elle n'est pas utilisée.

ÉTAPE 1

Badigeonner toutes les surfaces intérieures du gril avec de l'huile végétale ou un enduit végétal en aérosol. **Ne pas** badigeonner la grille de charbon.

ÉTAPE 2

Suivre soigneusement les instructions suivantes pour faire un feu. Vous pouvez utiliser du charbon et/ou du bois comme combustible dans le gril (voir la section "ajouter du charbon/bois durant la cuisson" de ce manuel).

NOTA : Il est important de ne pas gratter ou frotter l'extérieur de l'appareil pendant le processus de désincrustation.

IMPORTANT : Afin de protéger votre foyer de cuisson de la rouille, celui-ci doit être désincrusted de façon périodique et recouvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.

MODE D'EMPLOI

ÉTAPE 1

Badigeonner toutes les surfaces intérieures du gril incluant les grilles de cuisson avec de l'huile végétale ou un enduit végétal en aérosol. **Ne pas** badigeonner la grille de charbon.

ÉTAPE 2

Suivre soigneusement les instructions suivantes pour faire un feu. Vous pouvez utiliser du charbon et/ou du bois comme combustible dans le gril.

	<h1>AVERTISSEMENT</h1>	
<p>Ne jamais utiliser du charbon de bois à allumage rapide (prétraité avec de l'essence à briquet). Utiliser uniquement un charbon de bois de première qualité ou un mélange de bois et de charbon de bois.</p>		

Si vous utilisez un produit allume-feu, assurez-vous de suivre toutes les instructions et tous les avertissements du fabricant quant à l'utilisation de ce produit, et commencez avec une quantité de 10 lbs (4,6 kg) de charbon. Lorsque le charbon brûle bien, placer soigneusement les morceaux de charbon chauds au centre de chaque grille.

	<h1>AVERTISSEMENT</h1>	
<p>NE PAS utiliser cet appareil lorsque le couvercle du tuyau de drainage n'est pas en place. NE PAS tenter de retirer le couvercle du tuyau de drainage lorsque le foyer de cuisson est chaud.</p>		

NOTE : Afin de prolonger la vie de votre gril, s'assurer que le charbon ou le bois chaud ne touche pas les rebords du gril.

SI VOUS UTILISEZ UNE CHEMINÉE D'ALLUMAGE, PROCÉDER À L'ÉTAPE 5.

Si vous choisissez d'utiliser de l'allume-feu liquide, **utiliser SEULEMENT de l'allume-feu liquide** approuvé pour allumer du charbon. **Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool** ou autre matériau inflammable pour allumer le charbon. Suivre toutes les instructions et les avertissements du

manufacturier concernant l'utilisation de leur produit. Commencer avec 4 livres (1.8 kg) de charbon. Ceci devrait être assez de charbon pour la cuisson, un fois le processus d'apprêt complété. Placer le charbon au centre de la grille de charbon.

ÉTAPE 3

Saturer le charbon de liquide d'allumage. Avec le couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'allumage d'imbiber le charbon.

Entreposer l'allume-feu liquide à une distance sécuritaire du gril.

ÉTAPE 4

Reculer et allumer le charbon avec prudence; le laisser brûler jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une fine couche de cendre (environ 20 minutes).

	<h2 style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</h2>	
<p>Le liquide allume-feu doit brûler complètement (environ 20 minutes), à défaut de quoi la fumée provoquée par l'allume-feu pourrait se trouver emprisonnée dans le foyer de cuisson, ce qui pourrait provoquer un feu à inflammation instantanée ou une explosion.</p>		

ÉTAPE 5

Toujours porter des gants isolants pour installer les grilles sur le foyer de cuisson

	<h2 style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</h2>	
<p>Toujours porter des gants de cuisson pour ajuster la hauteur des grilles ou déplacer celles-ci, afin d'éviter les brûlures.</p>		

ÉTAPE 6

Placer la nourriture sur la grille de cuisson et fermer le couvercle du gril. **Toujours utiliser un thermomètre de cuisson** pour assurer que la nourriture soit complètement cuite avant de la retirer du gril.

ÉTAPE 7

Permettre au gril de refroidir complètement, et puis suivre les instructions des sections "Sécurité après utilisation" et "Soins et entretien appropriés" de ce manuel.

Réglage de la chaleur

Pour augmenter la chaleur, plus de bois et/ou charbon pourrait être nécessaire. Suivre les instructions dans la section "Ajout de charbon/bois lors de la cuisson" de ce manuel.

Pour maintenir la température, plus de bois et/ou charbon pourrait nécessiter un ajout durant le cycle de cuisson.

NOTE : Le bois sec brûle plus chaudement que le charbon, alors peut-être désirez-vous augmenter le ratio bois par rapport au charbon afin d'augmenter la chaleur de cuisson. Les bois durs tels que le chêne, caryer, le mesquite, le bois d'arbres qui produisent des fruits et des noix sont d'excellents combustibles en raison de leur vitesse de combustion. Lors de l'utilisation de bois comme combustible, s'assurer qu'il est assaisonné et sec. **NE PAS** utiliser de bois résineux comme le **pin** car il produira un goût désagréable.

Ajout de charbon/bois durant la cuisson

Du charbon et/ou bois additionnel peut être nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

ÉTAPE 1

Restez à l'écart. Faites attention car les flammes peuvent s'embraser.

ÉTAPE 2

Protégez vos mains des brûlures **en portant des gants isolants** lorsque vous ajustez la hauteur des grilles de cuisson.

ÉTAPE 3


Se tenir à une distance sécuritaire et **utiliser une longue pince de cuisine** pour doucement tasser les cendres. Utiliser la pince de cuisine pour ajouter du charbon/bois à la grille de charbon, tout en prenant soin de ne pas brasser les cendres et la braise. Si nécessaire, utiliser votre cheminée d'allumage pour allumer du charbon et/ou bois additionnel et l'ajouter au feu existant.

	<h2 style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</h2>	
<p>Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide à du charbon chaud ou même tiède étant donné qu'un retour de flamme peut causer de sévères brûlures..</p>		

ÉTAPE 4

Lorsque le charbon brûle bien à nouveau, **porter des mitaines de four/gants** et replacer prudemment la grille de charbon dans le corps du gril avec le levier. Éteindre les cendres, charbons, braises qui pourraient être tombés sous et alentour du gril.

SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

	<h2 style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</h2>	
<ul style="list-style-type: none">● Toujours laisser le gril et toute ses composantes refroidir complètement avant de les manipuler.● Ne jamais laisser des braises ou de la cendre dans le gril sans surveillance. S'assurer que le charbon et les cendres soient complètement éteintes avant de les retirer.● Avant que le gril ne puisse être laissé sans surveillance, les braises et la cendre doivent être retirées du gril. Soyez prudent afin de vous protéger ainsi que vos biens. Placer avec soin les braises et la cendre dans un contenant de métal incombustible et saturer le tout avec de l'eau. Laisser les braises et l'eau dans le contenant de métal pendant 24 heures avant d'en disposer.● Les braises et la cendre doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes structures ou matériaux inflammables.● Avec un boyau d'arrosage, mouiller complètement la surface sous et autour du gril afin d'éteindre toute braise, cendre ou charbon ardent qui pourraient être tombés durant la cuisson ou le processus de nettoyage.● Recouvrir et entreposer le gril dans un endroit protégé et loin des enfants et des animaux domestiques.		

Soins et entretien appropriés

- Apprêter votre gril périodiquement durant l'année pour le protéger contre la rouille excessive.
- Pour protéger votre gril de la rouille excessive, l'unité doit être apprêtée correctement et recouverte en tout temps lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Laver les grilles de cuisson et la grille de charbon avec de l'eau chaude savonneuse, bien rincer et sécher. Enduire les grilles de cuisson d'une couche d'huile végétale ou d'un jet d'huile, mais **ne pas** enduire le tuyau de drainage.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du gril en l'essuyant avec un linge humide. Appliquer une légère couche d'huile végétale ou d'un enduit végétal sur la surface intérieure afin de prévenir la rouille. Ne pas enduire le tuyau de drainage d'huile.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre gril, nettoyer et polir la surface affectée avec de la laine d'acier ou du papier d'émeri fin. Faites des retouches avec une peinture de qualité résistante à haute température.
- Ne jamais appliquer de la peinture sur les surfaces intérieures. Les taches de rouille sur les surfaces intérieures peuvent être polies, nettoyées et légèrement enduites d'huile végétale ou d'un enduit végétal en aérosol afin de minimiser la rouille.

GARANTIE LIMITÉE

1. Le fabricant garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat, À CONDITION que la demande de retour soit présentée par écrit et accompagnée d'une preuve d'achat.
2. Si n'importe laquelle des pièces de cet item faillit à cause d'un défaut de manufacture à l'intérieur de la période de garantie limitée, le fabricant offre de remplacer celle-ci en autant que cette dernière n'ait pas été incorrectement réparée, altérée, ou falsifiée ou ait été sujette à de l'abus, un mauvais usage ou exposée à des conditions corrosives. Cette garantie limitée est, cependant, sujette à certaines limites, exclusions, limites de temps et exceptions (ci-après "Conditions") comme énumérées ci-dessous. Lire soigneusement ces conditions.
3. Cette garantie limitée sera limitée au remplacement ou à la réparation de la pièce qui sera déterminé par le fabricant, après un examen raisonnable, comme étant défectueuse au moment de sa fabrication et l'obligation du fabricant sera limitée au remplacement, le cas échéant, de la pièce défectueuse, qui sera expédiée au frais de l'acheteur original à l'adresse d'expédition désignée par l'acheteur original.
4. Cette garantie limitée est applicable et ne couvre que **L'ACHETEUR ORIGINAL SEULEMENT** et cette couverture se termine un an après la date d'achat.
5. **AVERTISSEMENT DE LIMITATION DES DOMMAGES:** EN AUCUN CAS LE FABRICANT NE DOIT ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR TOUT DOMMAGES IMPRÉVUS OU CORRÉLATIFS, (INCLUANT MAIS NE S'Y LIMITANT PAS) À LA PERTE DE JOUISSANCE D'UN BIEN, PERTE DE TEMPS, PERTE DE NOURRITURE, INCONVÉNIENTS, DÉPENSES DE VOYAGE, DÉPENSES D'HÉBERGEMENT, PERTE DE REVENUS, PROFITS OU REVENUS.
6. **OBLIGATIONS DU MANUFACTURIER :** La responsabilité du fabricant sera limitée à la livraison d'un bien et produit commercialisable et, si nécessaire, la réparation ou le remplacement, à l'option du fabricant, de toutes pièces ou unités défectueuses.
7. **LIMITES DE TRANSFERT :** Cette garantie limitée n'est pas attribuable ni transférable. Elle ne couvre que l'acheteur original.
8. **DROIT DE CHANGEMENT RÉSERVÉ :** Le fabricant se réserve le droit de faire des changements, améliorations au produit qu'il produira dans le futur sans s'imposer l'obligation d'installer la même amélioration sur tous les produits manufacturés précédemment.
9. Cette garantie limitée donne à l'acheteur original des droits légaux spécifiques, mais il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.
10. Cette garantie ne couvre pas les articles suivants:
 - Les ébréchures et les éraflures sur les surfaces en porcelaine ou peintes
 - La rouille ou la corrosion n'est pas considérée comme un défaut de fabrication.
 - La décoloration ou une perte de peinture causée par une manipulation pendant l'assemblage, le chauffage ou le nettoyage, La peinture peut nécessiter des retouches.
 - Décoloration ou corrosion de l'acier inoxydable
 - les parties perdant de l'énergie telles que les piles

SI LE SERVICE À LA CLIENTÈLE EST NÉCESSAIRE :

1. L'acheteur original est responsable des frais d'expédition et de manutention du retour des items et des pièces de remplacement, le cas échéant.
2. Toutes les pièces qui nécessitent un remplacement seront expédiées avant que leur remplacement ne soient envoyées.
3. Suivre les instruction du représentant du service à la clientèle à la lettre. Si un retour est nécessaire, il doit être emballé avec précaution et expédié port payé.

Si vous avez un problème

OU

Devez obtenir des pièces de remplacement

CONTACTEZ-NOUS EN PREMIER.

Ne pas retourner le produit au magasin.

NOUS POUVONS VOUS AIDER

Rankam (China) Manufacturing Co. Ltd.
18/F., New Lee Wah Centre, 88 Tokwawan Road, Kowloon, Hong Kong

Veillez contacter le service à la clientèle au:

customerservice@rankam.com

ou au

1 – 888 – 837 – 1380

Du lundi au vendredi de 8 heures à 17 heures.
Temps standard du Pacifique

FAIT EN CHINE