



## Outdoor Gas Grill Operating Instruction

Pages 2 – 18

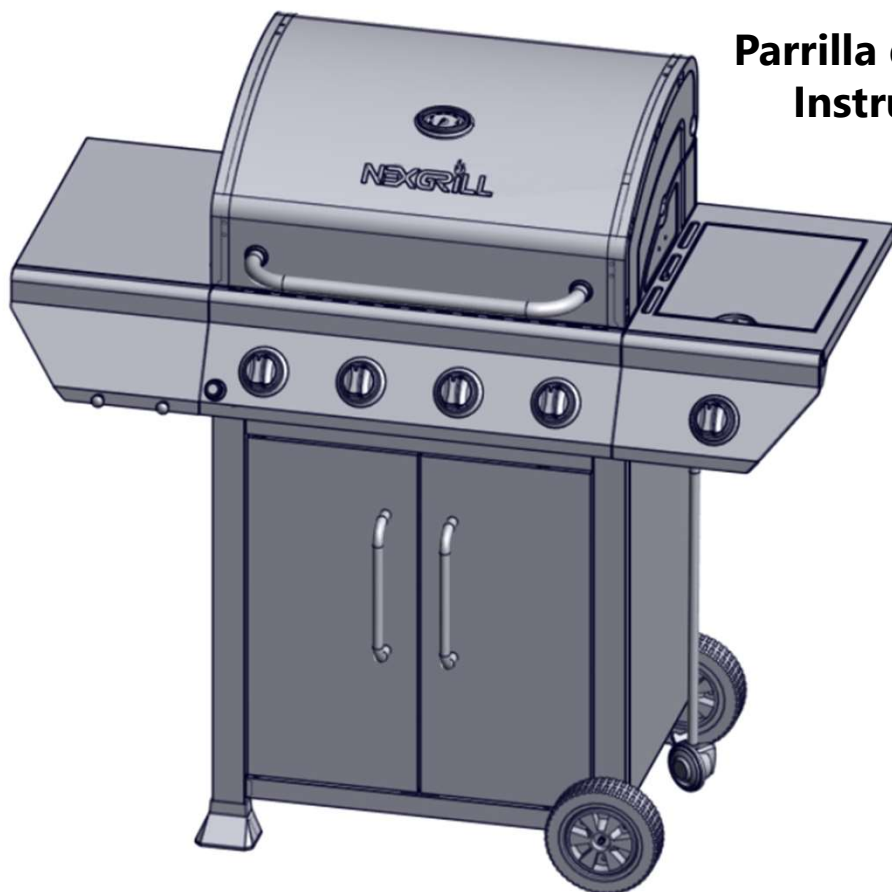
## Gril à gaz extérieur Instructions d'opération

Pages 19-36

## Parrilla de gas para exteriores Instrucciones de operación

Páginas 37-54

720-0925W



SERIAL # \_\_\_\_\_ MFG. DATE \_\_\_\_\_ PURCHASE DATE: \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_ DATE DE FABRICATION \_\_\_\_\_ DATE D'ACHAT \_\_\_\_\_

NÚM. DE SERIE \_\_\_\_\_ FECHA DE MANUFACTURA \_\_\_\_\_ FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

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



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, please call our customer service department at: 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP). Monday - Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at: [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com).

**FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.  
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. À USAGE NON COMMERCIAL.  
PARA EXTERIOR SÓLAMENTE. NO PARA USO COMERCIAL.**

19000942A0

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



**Des questions, des problèmes, des pièces manquantes?** Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC) ou au 900-974-968 (SP) Lundi - Jeudi entre 7.30 h et 17 h Vendredi entre 7.30 h et 14 h, GMT+2, ou par courriel à [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com).

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



**¿Consultas, problemas, piezas que faltan?** Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al: 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP). Lunes - Jueves 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Viernes 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com).

## Table of Contents

|                                     |    |                                   |    |
|-------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Safety Instruction . . . . .        | 3  | Troubleshooting . . . . .         | 12 |
| Gas Hook-Up . . . . .               | 7  | Ordering Parts . . . . .          | 13 |
| Leak Testing . . . . .              | 8  | Grill Hints . . . . .             | 13 |
| Installer Final Check List. . . . . | 9  | Grill Cooking Chart . . . . .     | 14 |
| Operation Instruction . . . . .     | 9  | Grill Recipe Suggestion . . . . . | 16 |
| Lighting Instructions . . . . .     | 9  | Limited Warranty . . . . .        | 18 |
| Component Identification . . . . .  | 10 | Exploded View . . . . .           | 55 |
| Care and Maintenance . . . . .      | 11 | Part List . . . . .               | 56 |

Injector has marking indicating size. For example, "0.98" on injector indicates the injector size is 0.98 mm.

|                                                                              |                                                   |                        |                                  |                        |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| <p>Nexgrill Industries, Inc.<br/>14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA</p> |                                                   |                        |                                  |                        |
| Model                                                                        | 720-0925W                                         |                        |                                  |                        |
| Appliance category                                                           | I <sub>3</sub> +(28-30/37)                        | I <sub>3B</sub> /P(30) | I <sub>3B</sub> /P(37)           | I <sub>3B</sub> /P(50) |
| Type of gas                                                                  | Butane                                            | Propane                | Butane, Propane or their mixture |                        |
| Gas pressure (mbar)                                                          | 28-30                                             | 37                     | 30                               | 37 50                  |
| Main Burner Injector size (Ø mm)                                             | 0.85                                              |                        | 0.85                             | 0.81 0.76              |
| Side Burner Injector size (Ø mm)                                             | 0.78                                              |                        | 0.78                             | 0.72 0.69              |
| Nominal heat input (Hs) (kW)                                                 | Main Burner (Total) + Side Burner: 14.22          |                        |                                  |                        |
| Gas consumption (g/h) (total)                                                | Butane - Main Burner (Total) + Side Burner: 1035  |                        |                                  |                        |
|                                                                              | Propane - Main Burner (Total) + Side Burner: 1016 |                        |                                  |                        |

### DANGER

If you smell gas:

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

### WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. A liquefied petroleum gas (LPG) cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

### DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3.05 m / 10 ft. of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.62 m / 25 ft. of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45°C / 115°F or less.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
8. The flexible hose for connector shall not exceed 1.5 meters.
9. Do not modify the appliance.
10. Use Outdoors only! Read the instruction before using the appliance.
11. Do not move the appliance during use.
12. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
13. Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
14. It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.

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

 Parts sealed by the manufacture shall not be altered by the user.

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

**⚠ WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

**⚠ WARNING!** Do not use indoors! This grill is for outdoor use only, in well-ventilated areas.

**⚠ WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

**⚠ WARNING!** Keep children and pets away.

**⚠ WARNING**

Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.

TESTED IN ACCORDANCE WITH EN 498:2012 & EN 484:2019 STANDARDS FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

**NOTE:** The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LPG tank is connected to your grill.

The size of saucepan suitable for the usage on the side burner is between 18~22 cm in diameter. Do not place heavy item on the side table. Maximum weight is 5 kg. Be careful when you put the items on the side table. Remove the items first before pulling down the table.

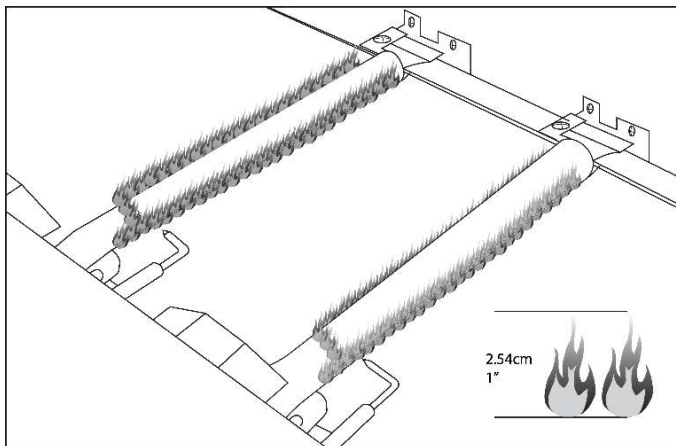
## CAUTION: Beware of Flashback

**CAUTION:** Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.



Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

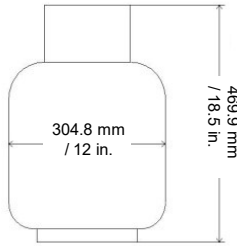
To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner main tenancy part of this manual.

## LPG-Gas Supply System

- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- Only use cylinders with a minimum capacity of 5 kg and a maximum capacity of 15 kg. A tank of approximately 318 mm (12.5 in) in diameter by 580 mm (22.8 in) in height shall be the maximum size LPG cylinder which can be used.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LPG gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of gas.
- Never connect an unregulated LPG gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 9 kg / 20 lb. LPG cylinder.
- Have your LPG gas tank filled by a reputable LPG gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LPG gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LPG gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LPG gas tank.



## Proper Placement And Clearance Of Grill

- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.
- Do Not install this unit into combustible enclosures. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 91.44 cm / 36 in. from sides and 91.44 cm / 36 in. from back.

- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- LPG gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LPG gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Do Not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Never substitute other types of regulator. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator comply with the standard for Pressure Regulating Valves for LPG Gas EN 16129:2013.
- Do not use briquettes of any kind in the grill.
- The grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the radiant as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.
- Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- Never use a dented or rusty LPG tank.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner have cooled.

### WARNING

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

**Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.**

**CAUTION:** TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY GROUNDED OUTLETS ONLY, TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, KEEP EXTENSION CORD CONNECTION DRY AND OFF THE GROUND.

**⚠ WARNING**

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

**⚠ WARNING**

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats. And other recreational vehicles.

**DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE GRILL RACKS OR GRILL BOTTOM.**

This can severely upset combustion airflow or trap excessive heat in the control area.

**SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY**

When properly cared for your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential. When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following:

Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.

Do not store items of interest to children around or below the grill.

Do not permit clothing, pot holders or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.

Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.

Use a covered hand when opening the grill lid. Never lean over an open grill.

When lighting a burner, pay close attention to what you are doing. Make certain you are aware of which burner you are lighting, so your body and clothing remain clear of open flames.

When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.

Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Do not allow grease deposits to collect in the grease tray at the bottom of the grill's firebox. Clean the grease tray often.

Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.

For proper lighting and performance of the burners keep the burner ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must be mounted correctly for safe operation.

Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.

Turn off grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Do not use the grill to cook excessively fatty meats or other products which promote flare-ups.

Do not operate the grill under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.

Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

**NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.**

This is a LPG configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on **⊕** :

|             |          |
|-------------|----------|
| Main burner | 11.72 kW |
| Side Burner | 2.5 kW   |
| Total       | 14.22 kW |

## LPG TANK REQUIREMENT

A dented or rusty LPG tank may be hazardous and should be checked by your LPG supplier. Never use a cylinder with a damaged valve.

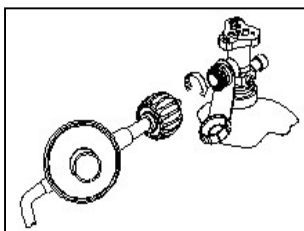
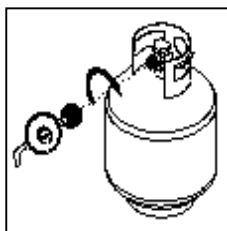
## LPG GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LPG cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

## CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with LPG. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a suitable gas cylinder. Please refer to page 5 "LPG-gas supply system" for more details. Below are the steps for cylinder connection:

1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).



2. Make sure all burner valves are in their off position.
3. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local LPG gas dealer for repair.
4. Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. Identify your regulator type and follow the connection instructions specific to that regulator.

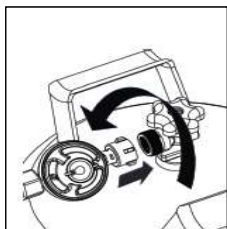
### (1) Connect by Turning Clockwise

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut clockwise.

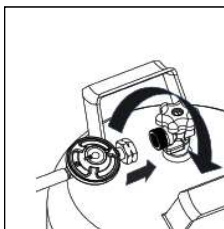
### (2) Connect by Turning Anti-Clockwise

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

(1)



(2)



### (3) Connect by Turning Lever/Snapping into position

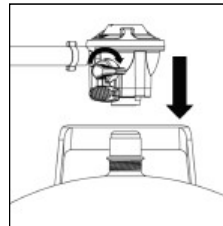
Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

### (4) Connect by Sliding Collar

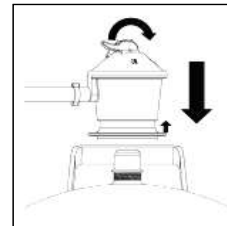
Make sure regulator lever is in the off position. Slide the retaining ring of the regulator up. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain downward pressure on the regulator. Slide retaining ring down to lock regulator onto cylinder valve. Check that the regulator is secured. If the regulator disengages, repeat procedure.

**Note:** If your grill is not equipped with a hose and regulator assembly, please refer to the "European Gas Pressures and Specifications" table to clarify the regulator gas pressure and orifice size required.

(3)



(4)



5. Turn the gas supply on at source by following the instructions specific to that regulator.

### Screw-on regulator

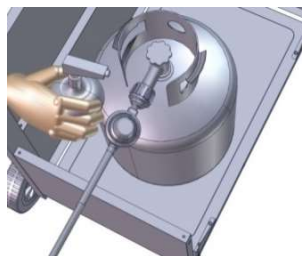
Turn the valve handwheel, located at the cylinder, anti-clockwise.

### Clip-on regulator

Move the regulator lever to the ON position.

Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.

6. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP) or your gas supplier for repair assistance.
7. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LPG gas supplier or your fire department for assistance.





To disconnect LPG gas cylinder:

1. Turn the burner valves off.
2. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder by following the instructions specific to that regulator.

**Disconnect by Turning Anti-Clockwise**

Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

**Disconnect by Turning Clockwise**

Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut clockwise.

**Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position**

Move the regulator lever to the OFF position. Push in on regulator lever until it releases from cylinder.

**Disconnect by Sliding Collar**

Move the regulator lever to the OFF position. Pull up on the retaining ring to disengage regulator from cylinder valve. Lift regulator away from the cylinder valve.

3. Allow the grill body to cool at least 30 minutes before attempting to move or transport.

## Leak Testing

### GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak test check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

It's recommended to use the regulator complied with EN16129:2013.

The flexible hose should be approved by EN16436:2014.

As of category  $I_{3B/P(30)}$ , the gas type and outlet pressure of the regulator is: butane/propane 30mbar;

Category  $I_{3+(28-30/37)}$ , should be: butane 28-30mbar; propane 37mbar;  $I_{3B/P(37)}$ , butane/propane 37mbar;  $I_{3B/P(50)}$ , butane/propane 50mbar.

### BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

**DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.**

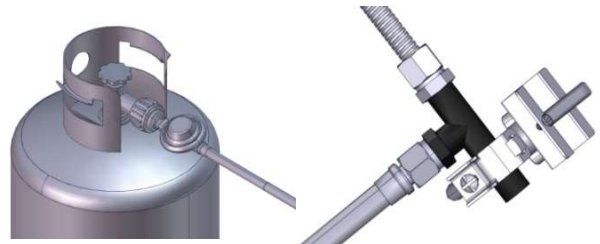
**NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the LPG cylinder is 80% full.

### TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "O" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LPG regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.

3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).



Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill.

Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

### GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).

**ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY LPG TANK CHANGE**

**Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.**



## Installer Final Check List

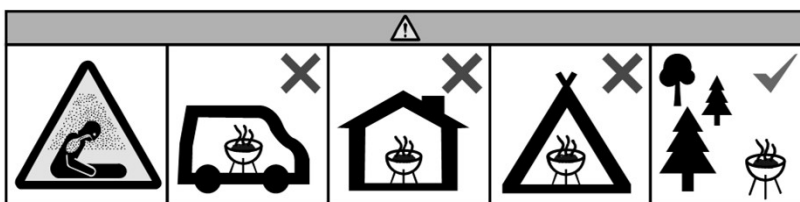
- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 91.44 cm / 36 in. from sides and 91.44 cm / 36 in. from back
- ✓ All internal packaging removed.
- ✓ Knobs turn freely.
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices.
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11 in. water column).
- ✓ Unit tested and free of leaks.
- ✓ User informed of gas supply shut off valve location

**USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

### LPG CYLINDER CAUTIONS

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

## Operating Instructions



### GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 4 kW . The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The knobs are located on the lower center portion of the control panel. Each knob is labeled on the control panel.

### USING THE GRILL

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the “+” heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

NOTE: This grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel flame tamers positioned above each burner.

NOTE: The hot grill sears the food, sealing in the juices. The more thoroughly the grill is preheated, the faster the meat browns and the darker the grill marks.

**DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

## Lighting Instructions

### **WARNING: IMPORTANT!**

#### BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas “ON”. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

#### **WARNING**

Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

#### TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the liquefied petroleum gas (LPG) tank. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

To light your main burner, push and turn main burner control knob to , at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

#### Important – First time use:

The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking to burn off any manufacturing residue.

### CAUTIONS

Place dust cap on cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of gas.

The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.

If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).

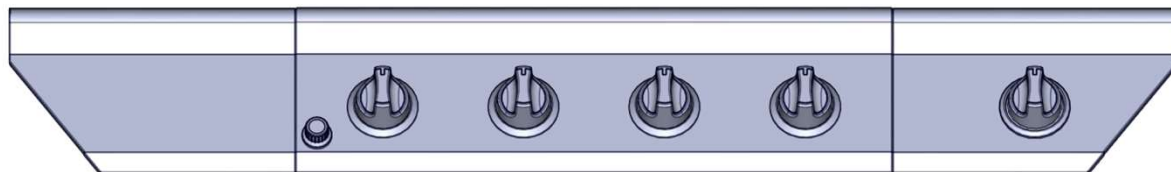
Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

### Match Light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic file.
5. Push and turn the designated control knob to .
6. Burner should ignite immediately.

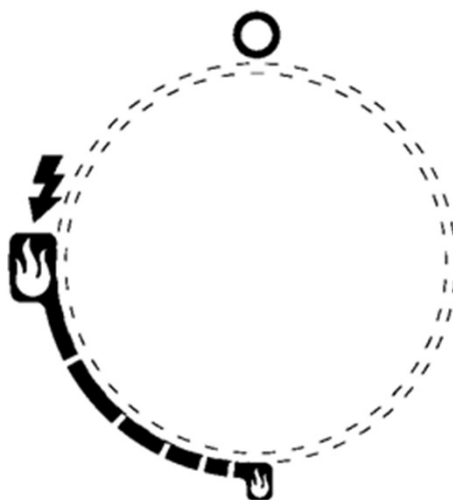
## Component Identification

**Note:** Remove all packaging, including straps, before using the grill.



Main Burner

Side Burner



Control Knob, Label

## STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

## GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

**ENSURE THAT THE GAS SUPPLY AND THE KNOBS ARE IN THE "O" POSITION. MAKE SURE THE RANGE TOP BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.**

## GRILL BURNERS

Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

## MAIN BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "O" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).

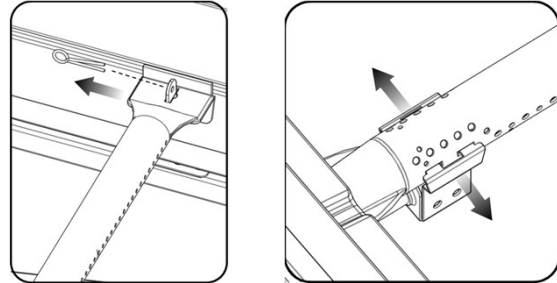
## GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and wash with a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, do not allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

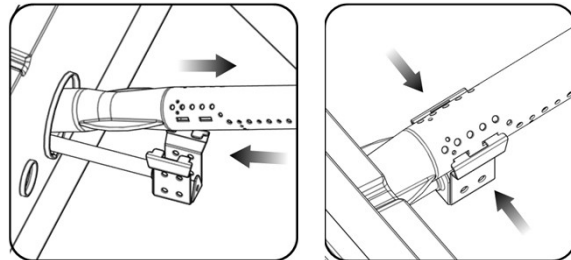
**Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.**

## HOW TO REPLACE MAIN BURNER

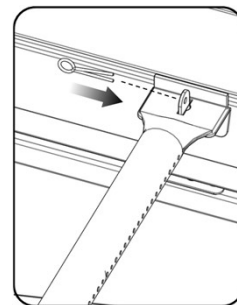
**Step 1.** Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown below.



**Step 2.** Insert the burner onto the orifice and secure the burner pin cover on the burner, as shown below, make sure burner hole aim at orifice.



**Step 3.** Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin.



## CAUTION

1. Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

## SPIDER AND INSECT WARNING

Checking and cleaning burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time.

## WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

**PREHEATING:** The grill lid should be in a closed position during the preheat time period. It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature needs a pre-heat period of five minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to three minutes.

## COOKING TEMPERATURES

High setting-Use this setting for fast warm-up, for searing steaks and chops, and grilling.

Low setting-Use this setting for all roasting, baking, and when cooking very lean cuts such as fish.

These temperatures vary with the outside temperature and the amount of wind.

Cooking with in-direct Heat: You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lit burner circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts, because there is no direct flame to light the fats and juices that drip down during cooking.

**CAUTION:** If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to relight (this allows accumulated gas fumes to clear).

**CAUTION:** Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.

**CAUTION:** DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill is no exception.

**CAUTION:** Side burner lid will get hot if used when lid is closed.

| PROBLEM                                                           | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| When attempting to light my grill, it will not light immediately. | Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) . Check if the battery is installed properly.<br>Ensure that the wire is connected to the electrode assembly.<br>Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth.<br>Check to see if the other burners operate. If so. Check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.                      |
| Regulator makes noise.                                            | Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start.<br>Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.                                                                                                                                            |
| Full size cover does not fit the grill.                           | Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit.<br>Ensure the cover is the correct length for your grill.<br>Measure it left to right. Compare to the grill's measurement.<br>Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill.<br>Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room.<br>For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right. |

| PROBLEM                                   | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F. | <p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</p> <p>Make sure the grill area is clear of dust.</p> <p>Make sure the burner and orifices are clean.</p> <p>Check for spiders and insects.</p> <p>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LPG tank valve. Disconnect the regulator from the LPG tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LPG tank and slowly open the LPG tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p> |
| Grill takes a long time to preheat.       | <p>Normal preheat 260-316°C / 500-600°F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.</p> <p>If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Burner flames are not light blue.         | <p>Too much or not enough air for the flame.</p> <p>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture.</p> <p>Burner adjustment may be required.</p> <p>Grill is in a windy location.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Ordering Parts

### HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 56. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

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

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline, 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).

### IMPORTANT

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

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

## Grill Hints

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 50.8 mm / 2-in. intervals.

**DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

## Grill Cooking Chart

| FOOD                                            | WEIGHT OR THICKNESS                                               | HEAT SETTING              | APPROXIMATE TIME                                         | SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetables                                      |                                                                   |                           |                                                          | Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.                                                                                   |
| Fresh Beets<br>Carrots<br>Turnips               |                                                                   | Medium                    | 12 to 20 minutes                                         | Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.                                                                                                      |
| Onion                                           | 1.3mm / 1/2 in. slices                                            | Medium                    | 8 to 20 minutes                                          | Season with Italian dressing, butter, or margarine.                                                                                                                           |
| Potatoes Sweet<br>White                         | Whole<br>170 to 226g<br>/ 6 to 8 oz                               | Medium<br>High            | 40 to 60 minutes<br>45 to 60 minutes                     | Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.                                                                                                         |
| Frozen Asparagus<br>Peas Green beans<br>Sprouts |                                                                   | Medium                    | 15 to 30 minutes                                         | Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.                                                                                          |
| French fries                                    |                                                                   | Medium                    | 15 to 30 minutes                                         | Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally                                                                                                                      |
| Meats<br>Beef<br>Hamburgers                     | 1-2 cm<br>/ 1/2 - 3/4 in.                                         | Medium                    | 10 to 18 minutes                                         | Grill, turning once when juices rise to the surfaces.<br>Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees |
| Tenderloin                                      |                                                                   | High                      | 8 to 15 minutes                                          |                                                                                                                                                                               |
| Rare                                            | 2.5 cm / 1 in.                                                    | High                      | 8 to 14 minutes                                          | Trim edges. Grill, turning once                                                                                                                                               |
| Medium                                          | 1.3 cm / 1/2 in.<br>2.5 cm / 1 in.<br>2.5 - 3.8 cm<br>/ 1-1/2 in. | High<br>Medium<br>to High | 11 to 18 minutes<br>12 to 22 minutes<br>16 to 27 minutes |                                                                                                                                                                               |
| Well - done                                     | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5 - 3.8 cm<br>/ 1-1/2 in.                     | Medium<br>Medium          | 18 to 30 minutes<br>16 to 35 minutes                     |                                                                                                                                                                               |
| Lamb<br>Chop & Steaks<br>Rare                   | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5 - 3.8 cm<br>/ 1-1/2 in.                     | Medium<br>to<br>High      | 10 to 15 minutes<br>14 to 18 minutes                     |                                                                                                                                                                               |
| Medium                                          | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5 - 3.8 cm<br>/ 1-1/2 in.                     | Medium<br>to<br>High      | 13 to 20 minutes<br>18 to 25 minutes                     | Trim edges. Grill, turning once.                                                                                                                                              |
| Pork<br>Chops                                   | 2.5 cm / 1 in.                                                    | Medium                    | 20 to 30 minutes                                         | Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.                                                                                                                    |
| Well -done                                      | 2.5 - 3.8 cm<br>/ 1-1/2 in.                                       | Medium                    | 30 to 40 minutes                                         |                                                                                                                                                                               |



| FOOD                                               | WEIGHT OR THICKNESS        | HEAT SETTING   | APPROXIMATE TIME | SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS                                                                              |
|----------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ribs                                               |                            | Medium         | 30 to 40 minutes | Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.        |
| Ham steaks (precooked)                             | 2.5 cm / 1 in. slices      | High           | 4 to 8 minutes   | Trim edges. Grill, turning once.                                                                           |
| Hot dogs                                           |                            | Low            | 5 to 10 minutes  | Slit skin. Grill, turning once.                                                                            |
| Poultry                                            | 900 to 1400 g / 2 to 3 lb  | Low or Medium  | Up to 1 hour     | Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade. |
| Breasts well-done                                  |                            | Medium         | 30 to 45 minutes | Marinate as desired.                                                                                       |
| Fish and Seafood<br>Halibut<br>Salmon<br>Swordfish | 2 to 2.5 cm / 3/4 to 1 in. | Medium to High | 8 to 15 minutes  | Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.                             |
| Whole Catfish<br>Rainbow trout                     | 113 to 226 g / 4 to 8 oz   | Medium to High | 12 to 20 minutes | Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice. |

## BBQ SALMON

2 large salmon steaks  
2 tbs. Oil  
Salt & pepper  
2 oz. thin bacon slices  
2 tbs. Butter  
1 tbs. Lemon juice  
Spring of parsley  
Lemon wedges

Preheat the BBQ. Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway cooking time.

Meanwhile, fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Melt the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

## BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked  
3 tbs. Butter or margarine, melted  
Dash ground cumin  
Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

## TANGY SEAFOOD KABOBS

1 lb. Large shrimp, shelled & deveined  
¾ lbs. sea scallops  
2/3 c. chili sauce  
¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad

In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.

3 tbs. chopped parsley  
1 tbs. vegetable oil  
1 tbs. Worcestershire sauce  
½ tsp. prepared horseradish  
1 clove garlic, minced

1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

## PORK CHOPS

4 Pork chops  
Marinade  
1 large onion  
2 tbs. lemon juice or vinegar  
2 tbs. oil  
½ tsp. powdered mustard  
2 tsp. Worcestershire sauce  
½ tsp. freshly ground black pepper  
1 tsp. sugar  
½ tsp. paprika  
1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

## BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings  
¾ c. Italian dressing  
1 tsp. Worcestershire sauce  
1 tsp. dry mustard  
¼ tsp. thyme, crushed  
1 medium onion, sliced  
1 pound flank steak, scored  
2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinade flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

## BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese  
1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup  
1/3 cup milk  
2 tbs. barbecue sauce  
¼ tsp. oregano  
¼ tsp. salt

1/8 tsp. pepper  
4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

## VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini  
12 cherry tomatoes  
12 fresh mushrooms  
Grated Parmesan cheese

Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½ inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

## FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts  
2 tbs. oil  
½ cup lime juice  
½ tsp. salt  
½ tsp. celery salt  
¼ tsp. garlic powder  
½ tsp. pepper  
¼ tsp. oregano  
¼ tsp. cumin  
Flour tortillas lemon

Pound flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a preheated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

## FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts  
2 tbs. oil  
½ cup lime juice  
½ tsp. salt  
½ tsp. celery salt  
¼ tsp. garlic powder  
½ tsp. pepper  
¼ tsp. oregano  
¼ tsp. cumin  
Flour tortillas lemon

Pound flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a preheated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

## BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4

½ lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes  
½ lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes  
2/3 c. water, divided  
¼ c. chopped onion  
2 tbs. soy sauce  
¼ c. vegetable oil, divided  
1 tbs. dark brown sugar  
1 tbs. fresh lemon juice  
2 cloves garlic, minced  
¼ tsp. ground cumin  
¼ tsp. ground coriander  
¼ tsp. ground turmeric  
1/8 tsp. ground red pepper  
1/8 tsp. ground ginger  
1 red pepper cut into chunks  
1 large banana, cut into chunks  
8 small mushrooms  
1/3 c. smooth peanut butter

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through. Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

## EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant  
2 tbs. olive oil  
2 tbs. wine vinegar  
2 tbs. finely chopped onion  
½ clove garlic, minced  
1 medium tomato, chopped salt and pepper

Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

## CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks  
1 c. plain nonfat yogurt  
½ c. lemon juice  
2 tsp. salt  
½ tsp. cayenne  
½ tsp. black pepper  
½ tsp. crushed garlic  
½ tsp. grated ginger  
1 tbs. corn oil

Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Roast using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

## SPARE RIBS

Marinade:

1 c. soy sauce  
½ c. honey  
½ c. vinegar  
½ c. dry sherry  
2 tsp. chopped garlic  
2 tsp. sugar  
1 c. water  
1 chicken bouillon cube  
1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Roast for 50 minutes or until done.

## PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:  
1 c. apple cider vinegar  
6 oz. water  
½ stick butter  
Salt, pepper, parsley and garlic seasoning  
2 oz. lemon juice  
10 lbs. pork roast

Time: 1-1/2 hours to 2 hours

Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotisserie burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

## TURKEY

12 lb. turkey  
Beer basting sauce:  
1 can beer  
12 oz. water  
1 stick butter  
1 tsp. salt  
1 tsp. pepper  
½ tsp. garlic flakes  
1 tsp. parsley

Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

# LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-0925W*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **TUBE BURNERS:** 2 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 2 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 2 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ALL OTHER PARTS:** 2 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) *\*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of 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.

## MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), or 900-974-968 (SP).*

## Slide 18

---

**AL2**

Need to revise this, considering we don't have direction from MA the warranty for the parts.

Albert Lam, 7/8/2021

|                                                      |    |                                                 |    |
|------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| Mesures de sécurité. . . . .                         | 20 | Dépannage . . . . .                             | 30 |
| Raccordement au gaz . . . . .                        | 24 | Commande de pièces . . . . .                    | 32 |
| Test de fuite. . . . .                               | 25 | Conseils relatifs au gril . . . . .             | 32 |
| Liste de contrôle finale de l'installateur . . . . . | 26 | Aide-mémoire pour la cuisson . . . . .          | 32 |
| Consignes d'utilisation. . . . .                     | 26 | Suggestion de recettes pour grillades . . . . . | 34 |
| Consignes pour l'allumage du gril . . . . .          | 27 | Garantie limitée. . . . .                       | 36 |
| Composante d'identification . . . . .                | 28 | Vue éclatée. . . . .                            | 55 |
| Nettoyage et entretien . . . . .                     | 29 | Liste des pièces . . . . .                      | 57 |

L'injecteur comporte une indication de taille. Par exemple, "0.98" indique que la taille de la buse d'injection est de 0,98 mm.

|                                                                              |                                                              |                       |                                 |                       |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <p>Nexgrill Industries, Inc.<br/>14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA</p> |                                                              |                       |                                 |                       |
| Modèle                                                                       | 720-0925W                                                    |                       |                                 |                       |
| Appareil catégorie                                                           | I <sub>3+(28-30/37)</sub>                                    | I <sub>3B/P(30)</sub> | I <sub>3B/P(37)</sub>           | I <sub>3B/P(50)</sub> |
| Type de gaz                                                                  | Butane                                                       | Propane               | Butane, propane ou leur mélange |                       |
| La pression du gaz (mbar)                                                    | 28-30                                                        | 37                    | 30                              | 37 50                 |
| Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)                            | 0.85                                                         |                       | 0.85                            | 0.81 0.76             |
| Taille de l'injecteur du brûleur latéral (Ø mm)                              | 0.78                                                         |                       | 0.78                            | 0.72 0.69             |
| Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)                                         | Brûleur principal (total) + brûleur latéral: 14.22           |                       |                                 |                       |
| La consommation de gaz (g/h) (total)                                         | Butano - Brûleur principal (total) + brûleur latéral: 1035   |                       |                                 |                       |
|                                                                              | Propane - Brûleur principal (total) + brûleur latéral : 1016 |                       |                                 |                       |



### DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

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

### AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.

### DANGER

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3,05 m / 10 pi d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,62 m / 25 pi de liquides inflammables.
4. Ne jamais remplir le compartiment de cuisson au-delà de la ligne maximum de remplissage.
5. Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 46 °C ou moins.
6. Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.
7. Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.
8. Le tuyau souple pour connecteur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
9. Ne modifiez pas l'appareil.
10. Utilisez uniquement en plein air! Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
11. Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
12. Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
13. Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Garder les jeunes enfants loin.
14. Il est recommandé de changer le tuyau flexible lorsque les conditions le nécessitent.

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

 Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

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

**⚠ ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

**⚠ ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.

**⚠ ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

**⚠ ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne pas allumer cet appareil sans avoir lu la section INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE dans ce manuel.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME EN 498:2012 & EN 484:2019 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

**REMARQUE :** l'écoulement normal du gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou réinstaller en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de GPL est branché à votre gril.

La taille de la casserole adaptée à l'utilisation sur le brûleur latéral doit faire entre 18 et 22 cm de diamètre. Ne placez aucun objet lourd sur la table d'appoint. Le poids maximum autorisé est de 5 kg. Soyez prudent si vous posez des objets sur la table d'appoint. Retirez d'abord les éléments avant de tirer la table vers le bas.

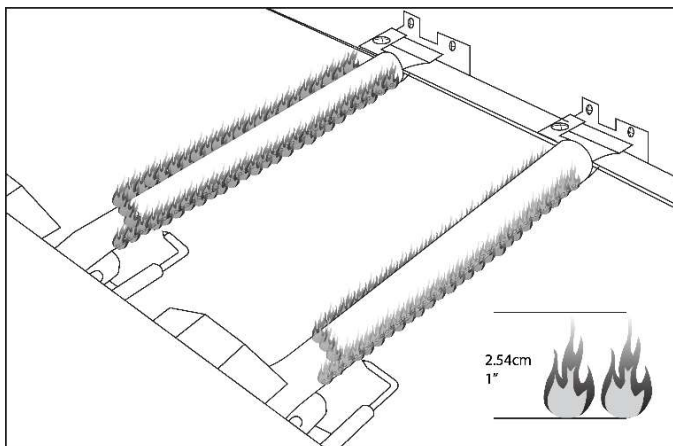
## MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme

**MISE EN GARDE :** les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

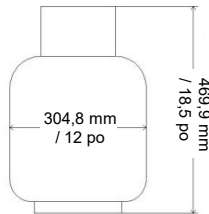
Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut causer un feu en dessous du gril.



Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

## Système d'alimentation de GPL

- Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- Utilisez uniquement des bouteilles d'une capacité minimale de 5 kg et maximale de 15 kg. Un réservoir d'un diamètre approximatif de 318 mm (12,5 pouces) et d'une hauteur de 580 mm (22,8 pouces) sera la mesure maximale pouvant être utilisée pour la bouteille de GPL.
- Le réservoir de LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchon peuvent entraîner des fuites du gaz.
- Ne jamais brancher un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur est équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de GPL de 9 kg / 20 lb. bouteille de GPL.
- Faites remplir votre bouteille de GPL par un fournisseur de GPL fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- Maintenez toujours les réservoirs de GPL en position verticale.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir de la bouteille de GPL.



## EMPLACEMENT ET ESPACE APPROPRIÉS AUTOUR DU GRIL

- Ne jamais utiliser votre gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Le gril à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.  
Ne pas installer cette unité dans des enclos combustibles. L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 91,44 cm des côtés et 91,44 cm de l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles recouvertes. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

- La bouteille de GPL doit être entreposé à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de GPL non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Ne pas bloquer le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz. Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril. Le tuyau de rechange doit être celui qui a été spécifié par le fabricant.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'appareil à gaz de cuisson pour extérieur. Ne jamais substituer par d'autres types de régulateur. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil à gaz de cuisson pour extérieur est muni d'un régulateur de pression conforme à la norme pour vannes de régulation de pression pour gaz GPL EN 16129:2013.
- Ne pas utiliser de briquettes agglomérées dans le gril.
- Le gril est destiné à fournir une performance optimale sans briquettes agglomérées. Ne pas placer de briquettes agglomérées sur radiant sous risque de bloquer la zone de ventilation des brûleurs de gril. L'ajout des briquettes peut endommager les composants d'allumage et les boutons et annuler la garantie.
- Nettoyez toujours les débris de l'arrière et du chariot latéral. Maintenez les cordons électriques ou celui du moteur de la rotisserie à l'écart des zones chauffées du gril.
- Ne jamais utiliser le gril dans des conditions particulièrement venteuses. Si le gril doit être installé dans une zone venteuse (près de l'océan, en montagne, etc.), un pare-vent est requis. Toujours adhérer aux spécifications de l'espace requis.
- Ne jamais utiliser de bouteille de GPL bosselée ou rouillée.
- Maintenir le cordon électrique et du tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.
- Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'une fois que le brûleur a refroidi.



### AVERTISSEMENT

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

**Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.**

**MISE EN GARDE : POUR GARANTIR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, CONNECTEZ UNIQUEMENT À DES PRISES MISES À LA TERRE. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, ASSUREZ-VOUS QUE LA RALLONGE EST SÈCHE ET NE TRAÎNE PAS AU SOL.**

### **AVERTISSEMENT**

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccordements avant d'utiliser le gril.

### **AVERTISSEMENT**

Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des bateaux, ni sur d'autres véhicules récréatifs.

### **NE PAS UTILISER DE FEUILLE D'ALUMINIUM POUR RECOUVRIR LES GRILLES DU GRIL OU LE FOND DU GRIL.**

Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

### **PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES**

Lorsque vous entretenez correctement votre gril, il vous offrira un service fiable et sécurisé pendant plusieurs années. Vous devez toutefois prendre toutes les précautions nécessaires lorsque vous utilisez le gril puisqu'il produit une chaleur intense qui augmente le potentiel des accidents. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris :

Ne pas réparer et ne pas remplacer de pièces du gril à moins que l'opération soit spécifiquement indiquée dans ce manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.

Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision à un endroit où le gril est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir debout ni jouer sur ou autour du gril.

Ne pas ranger d'objets autour ou sous le gril qui pourraient éveiller la curiosité des enfants.

Ne pas mettre en contact ou approcher de trop près vêtements, maniques ou tout autre matériau inflammable avec les grilles, les brûleurs ou toute surface chaude tant que ces derniers n'ont pas refroidis. Le tissu pourrait prendre feu et entraîner des blessures corporelles.

Pour assurer votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés à la tâche. Les vêtements ou les manches larges ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent jamais être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique en verre calorifuge, en terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. Ces matériaux peuvent se briser sous les changements soudains de la température. Utilisez uniquement un feu faible ou moyen conformément aux directives du fabricant.

Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments fermés. La pression qui s'accumule peut faire exploser les conteneurs.

Protéger la main lors de l'ouverture du couvercle du gril.

Ne jamais se pencher sur un gril ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, concentrez-vous sur ce que vous faites. Gardez toujours à l'esprit le brûleur que

vous êtes en train d'allumer et tenez votre corps et vos vêtements à l'écart des flammes nues.

Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille du gril, celle du brûleur ou les zones environnantes qui chauffent très rapidement et peuvent vous brûler. Utiliser toujours des maniques sèches. Les maniques humides sur des surfaces chaudes engendrent de la vapeur et peuvent entraîner des brûlures. Ne pas utiliser de serviettes ni de chiffon à la place de maniques. Ne pas mettre les poignées en contact avec les parties chaudes de la grille du rack.

La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant de nettoyer. Ne pas laisser de dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau à graisse au fond de la chambre à cuisson du gril. Nettoyer souvent le plateau à graisse.

Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du gril. Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

Pour garantir un bon allumage et une performance optimale des brûleurs, toujours maintenir les ouvertures des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer régulièrement pour optimiser leur performance. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent en conséquence être installés correctement pour garantir un fonctionnement sécurisé.

Nettoyer le gril avec précaution. Pour éviter toute brûlure de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillés pour nettoyer le gril quand il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éteindre les commandes du gril et s'assurer que le gril est froid avant d'utiliser des nettoyants en aérosol sur ou autour du gril. Les produits chimiques qui produisent une pulvérisation peuvent en présence de chaleur, prendre feu ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

Ne pas utiliser le gril pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées.

Ne pas utiliser le gril sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le gril uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le gril dans des bâtiments, des garages, des remises de jardin, des passages recouverts ou toute autre zone fermée.

Ne jamais placer de matériaux combustibles, tels que des fluides, des déchets ou des vapeurs, telles que de l'essence ou un allume-feu autour du grill. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.

Ne jamais raccorder une conduite d'alimentation en gaz sans régulateur à l'appareil. Utiliser le régulateur et le tuyau fournis.

Ce gril est configuré pour fonctionner au GPL. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril en acier inoxydable avec tous les brûleurs réglés sur  :

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Brûleur principal | 11.72 kW |
| Brûleur latéral   | 2.5 kW   |
| Total             | 14.22 kW |

## CONDITIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GPL

Une bouteille de GPL qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de GPL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé.

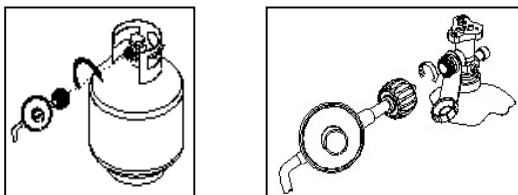
## RACCORDEMENT DU GPL

Assurez-vous que les œilletons en plastique noirs sur le robinet de la bouteille GPL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

## RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du GPL. Il est également équipé d'un ensemble tuyau / régulateur de grande capacité pour le raccordement à une bouteille de gaz appropriée. Veuillez vous référer à la page 39 "Système d'alimentation en GPL" pour plus de détails. Voici les étapes pour la connexion du bouteille:

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).



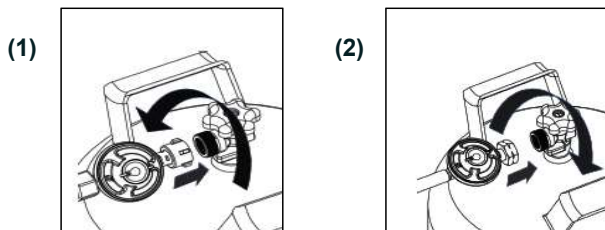
2. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
3. Inspectez les connexions de valve, l'orifice ainsi que le régulateur. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consultez le revendeur local de GPL pour toute réparation.
4. Certains régulateurs ont besoin d'appuyer sur ON pour se connecter et OFF pour déconnecter, tandis que d'autres ont un écrou qui a un filetage à gauche ou à droite qui se connecte au robinet de la bouteille. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion spécifiques à ce régulateur.

### (1) Connecter en tournant dans le sens horaire

Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens horaire.

### (2) Connecter en tournant dans le sens horaire

Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens antihoraire.



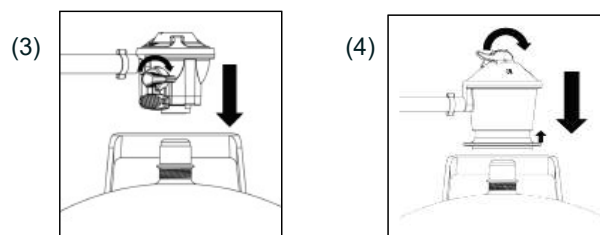
### (3) Connecter en tournant le levier / encliquetage en position

Tournez le levier du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt OFF. Appuyez sur le régulateur jusqu'à ce que vous entendiez un cliquet sonore. Vérifiez que le régulateur est complètement verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

## (4) Connecter par collier coulissant

Assurez-vous que le levier du régulateur est en position d'arrêt. Faites glisser le rond de retenue du régulateur vers le haut. Poussez le régulateur sur la valve du cylindre et maintenez la pression vers le bas sur le régulateur. Faites glisser la bague de retenue vers le bas pour verrouiller le régulateur sur le robinet de la bouteille. Vérifiez que le régulateur est sécurisé. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

**Remarque:** Si votre gril n'est pas équipé d'un ensemble tuyau et régulateur, veuillez vous reporter au tableau "Pressions de gaz et exigences européennes" pour clarifier la pression de gaz du régulateur et la taille de l'orifice requise.



5. Ouvrez la source de l'alimentation de gaz en suivant les instructions spécifiques pour votre régulateur.

### Régulateur à vis

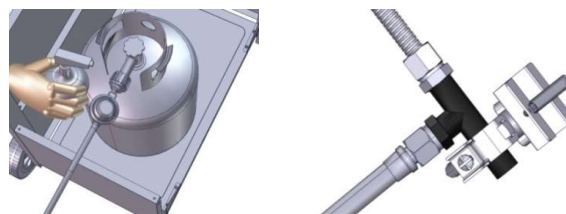
Tournez le volant de la vanne situé sur le cylindre dans le sens anti horaire.

### Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.

5. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC) ou au 900-974-968 (SP). ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
6. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en GPL ou à votre service de pompier.



Pour déconnecter la bouteille de GPL:

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bouteille en suivant les instructions propres à ce régulateur.

**Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire**

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens anti horaire.

**Déconnecter en tournant dans le sens horaire**

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens horaire.

**Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position**

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se détache du cylindre.

**Déconnecter par collier coulissant**

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Tirez le rond de retenue pour débrancher le régulateur de la valve de la bouteille. Enlever le régulateur de la valve du cylindre.

3. Laissez le corps du gril refroidir au moins 30 minutes avant d'essayer de le déplacer ou de le transporter.

## Test de fuite

### GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz sur le gril aient été testés pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle doit être effectué sur site pour garantir que les raccords sont bien serrés pour parer à toute éventualité de mauvaise manipulation pendant l'expédition ou de pression excessive exercée involontairement sur l'unité. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuite dans le système en procédant comme suit. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

Les régulateurs et conduites de rechange doivent être conformes à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale. La conduite souple, d'une longueur maximale de 1,50 m, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014.

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I<sub>3B/P(30)</sub>.

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le butane de catégorie I<sub>3+(28-30/37)</sub>.

Utiliser un régulateur de 37 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane de catégorie I<sub>3+(28-30/37)</sub>.

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I<sub>3B/P(50)</sub>.

### AVANT DE PROCÉDER AU TEST

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

**NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.**

**NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.**

Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de GPL est pleine à 80 %.

### POUR TESTER

1. Assurez-vous que les valves de commande sont en position «O» et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du GPL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.

✓ **Unité testée et sans fuites**

✓ **Utilisateur informé sur l'emplacement de la valve d'arrêt de l'alimentation du gaz**

3. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
4. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
5. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle au 0800-908-612. Langues parlées : Anglais, Espagnol, Français entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.



Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril.

Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.



## VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du gril sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement. Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle au 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC) ou au 900-974-968 (SP).

**TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL**

**Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Il est recommandé de conserver un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation de gaz. Pulvériser tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites.**

## Liste de contrôle finale de l'installateur

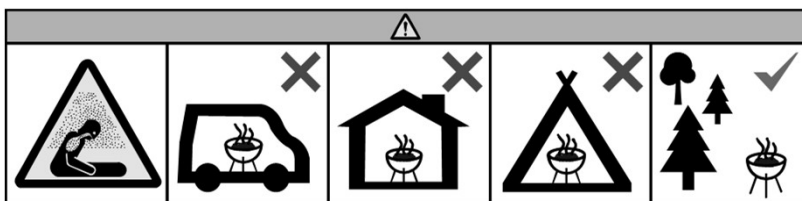
- ✓ L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 91,44 cm des côtés et 91,44 cm de l'arrière
- ✓ Les boutons tournent librement
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et bien logés sur les orifices
- ✓ Le régulateur de pression est connecté et réglé Raccords de gaz au gril à l'aide de l'ensemble tuyau-régulateur fourni (prérégulé pour une colonne d'eau de 11 po)

**NOTE À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

**MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE GPL**

- a) Ne rangez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou près de cet appareil
- b) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité
- c) Si ces consignes des points a et b ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort

## Consignes d'utilisation



### UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU GRIL

La capacité de chaque brûleur principal est de 4 kW . Les brûleurs principaux du gril occupent la surface de cuisson totale et sont dirigés sur les côtés pour réduire tout blocage provenant de la graisse et des débris qui tomberaient. Les boutons d'allumage sont situés sur la partie inférieure du centre du panneau des valves. Les allumeurs rotatifs sont étiquetés sur le panneau de commande.

### UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur gril requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage  pendant le temps total de leur cuisson. Toutefois, lorsque vous grillez des gros morceaux de viande ou volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la flamme après le brunissement initial. Les aliments cuisent parfaitement sans brûler l'extérieur. Les aliments cuisinés pendant un long moment ou ceux qui ont été trempés dans une marinade sucrée un peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

**REMARQUE :** le gril a été conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ni briquettes agglomérées d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par le dispositif de contrôle des flammes au-dessus de chaque brûleur.

**REMARQUE :** le gril chaud saisit les aliments dans leurs jus. Plus le gril est préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du gril sont foncées.

**NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.**



## **AVERTISSEMENT : IMPORTANT!**

### **AVANT D'ALLUMER LE GRIL**

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

## **AVERTISSEMENT:**

Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

### **POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL**

Assurez-vous que les boutons sont en position « O », et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL). Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage. Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position , tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique.

Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur « O ». Si vous détectez une odeur de gaz et que l'allumeur ne fonctionne pas, mettez immédiatement le bouton sur « O ». Attendez 5 minutes que le gaz accumulé soit dissipé. Si l'allumeur du brûleur latéral ne fonctionne pas, voir la section suivante sur l'allumage avec des allumettes.

### **Important – Première utilisation:**

Le barbecue doit être chauffé et le carburant maintenu au rouge vif pendant au moins 30 minutes avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois afin de brûler le gril et le débarrasser de toute matière étrangère et les résidus de fabrication.

AL1

## **MISES EN GARDE**

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du gaz.

Lorsque vous n'utilisez pas l'unité, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants.

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccordements avant d'utiliser le gril.

Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le 0800-908-612. Langues parlées : Anglais, Espagnol, Français entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi. pour un contrôle.

Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.

### **Allumage avec une allumette**

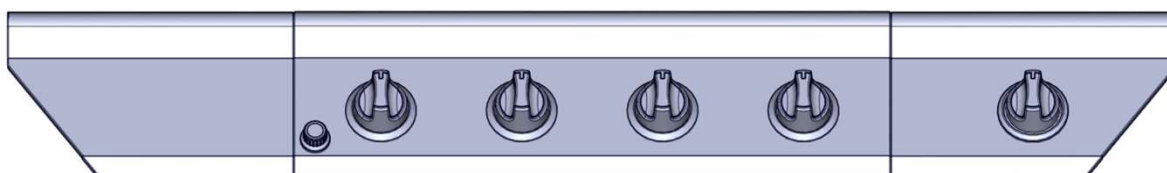
1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Attacher une allumette à l'extrémité de la tige d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez le bâtonnet d'allumage et introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande approprié que vous tournez en position .
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

## Slide 27

---

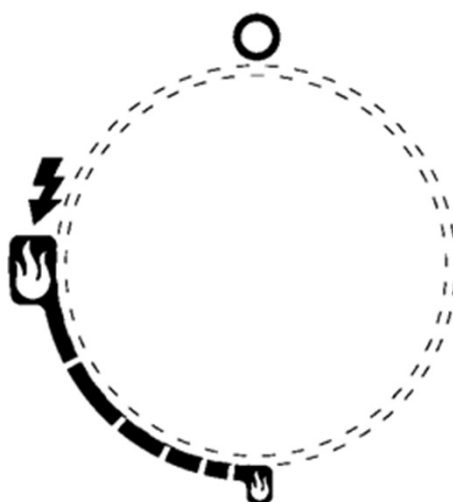
**AL1**      Need to add instructions on how to light the side burner.  
Albert Lam, 7/8/2021

**Remarque : avant d'utiliser le gril, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles.**



Brûleur principal

Brûleur Latéral



Étiquette de bouton de commande

## ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier qui raye la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier d'éméril abrasif 100 dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

## GRILLE DU GRIL

Le meilleur moyen de nettoyer le gril consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme. Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse de barbecue en cuivre dans l'eau et frottez le gril chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur générée lorsque l'eau entre en contact avec le gril chaud facilite le nettoyage en amollissant les particules d'aliments. Si vous ne nettoyez pas le gril de suite et le laissez refroidir avant de procéder au nettoyage, l'opération sera plus difficile.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION « O ». VEILLEZ À CE QUE LES BRÛLEURS EN HAUT AIENT REFROIDI AVANT DE LES ENLEVER.**

## BRÛLEURS DU GRIL

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un brûleur qui doit toujours être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre gril.

## NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Éteindre l'alimentation en gaz et mettre les boutons en position « O ». Lorsque le gril est refroidi, nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlever les dépôts tenaces avec un grattoir métallique. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice. Si des insectes ou tout autre type d'obstruction ont bloqué le flux du gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle au 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC) ou au 900-974-968 (SP).

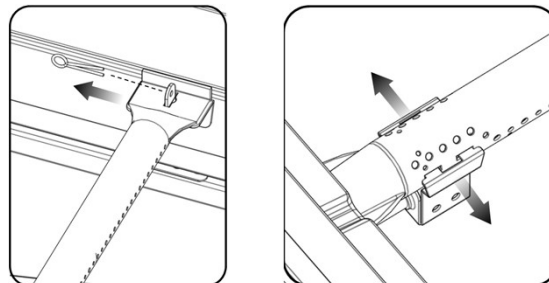
## NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

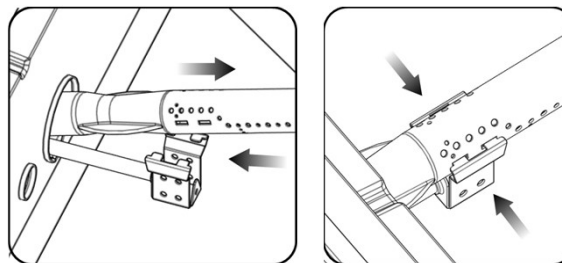
**Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement d'engager un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte du brûleur.**

## COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

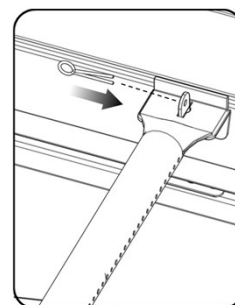
**Étape 1.** Retirer la broche brûleur principal de "R" sur le mur arrière de la boîte à feu en utilisant une pince. Utiliser un tournevis plat pour retirer le couvercle de l'axe de brûleur, puis retirez le brûleur sur la paroi avant de la boîte à feu. Comme indique ci-dessous.



**Étape 2.** Insérez le brûleur sur l'orifice et fixer le couvercle de la broche du brûleur sur le brûleur comme indique ci-dessous. Assurez-vous que le trou du brûleur visant à orifice.



**Étape 3.** Fixer le brûleur principal sur le mur arrière de la boîte de feu avec "R" broche.



## MISE EN GARDE

1. Gardez la zone de l'appareil au gaz pour cuisson à l'extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.
3. Nettoyez toujours les débris des ouvertures de ventilation de la bouteille.

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Inspectez et nettoyez les brûleurs / tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période.

## À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes:

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

## AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle. Vous pouvez ainsi économiser les frais d'une intervention pour réparation.

**PRÉCHAUFFAGE** : Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon leur type et la température de cuisson requise. Un préchauffage de cinq minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson élevée ; un préchauffage de deux à trois minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse.

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé : utilisez ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks et les côtelettes et les grillades.

Réglage bas : utilisez ce réglage pour le rôti, cuisson et lorsque vous cuisinez des morceaux maigres, tels que le poisson.

Ces températures varient selon la température extérieure et la force du vent.

Cuisiner avec une chaleur indirecte: vous pouvez cuisiner la volaille et les gros morceaux de viande lentement à perfection d'un côté du gril au moyen de la chaleur indirecte du brûleur sur l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule lentement dans tout le gril, cuisinant la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne les touche directement. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de pièces particulièrement grasses puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses ni les jus gouttant pendant la cuisson.

**MISE EN GARDE** : si les brûleurs s'éteignent pendant l'opération, coupez le gaz à la source et éteignez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de rallumer (cette attente permet de dissiper la fumée du gaz qui s'est accumulé).

**MISE EN GARDE** : si un feu de graisse se déclenche, coupez l'alimentation du gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu se soit maîtrisé.

**MISE EN GARDE** : NE PAS débrancher le tuyau de gaz pendant que le gril est en marche. Comme pour n'importe quel autre appareil, un bon nettoyage et entretien permettent à ces appareils de fonctionner dans les meilleures conditions et d'avoir une vie utile plus longue. Votre gril au gaz ne fait pas exception à la règle.

**MISE EN GARDE** : le couvercle du brûleur latéral chauffera si le gril est utilisé avec le couvercle fermé.

| PROBLÈME                                                               | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement. | Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle). Vérifiez que la pile est correctement installée. Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essuyez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Le régulateur fait du bruit.                                           | Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.          | Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré. Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril. Comparez l'emplacement et la taille de la partie du capot du couvercle par rapport à votre gril. Étalez le couvercle et laissez se détendre, de préférence à la lumière du jour ou dans une pièce chaude. Pour le gril ayant une étagère latérale, pliez le couvercle en forme de chaussette, placez le de côté gauche vers la droite.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Le gril ne chauffe qu'à 93 - 149 °C / 200-300 °F.                      | Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé. Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres. Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes. Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité limitant le flux du gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut se déclencher sans qu'il y ait de fuite. Pour réenclencher le dispositif de sécurité, éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille GPL. Déconnectez le régulateur de la bouteille GPL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille GPL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille GPL jusqu'à ce que le robinet soit totalement ouvert. Allumez les brûleurs et observez la température. |
| Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.                    | Un préchauffage normal à 260-316 °C / 500-600 °F prend entre 10 et 15 minutes. Le temps froid et le vent sont des facteurs ayant un impact sur la durée du préchauffage. Des roches volcaniques ou des briquettes agglomérées peuvent augmenter le temps de préchauffage ainsi que la température maximum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.       | Trop ou pas assez d'air pour la flamme. L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés. Le gril est placé dans un endroit venteux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces à la page 57. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 0800-908-612. Langues parlées : Anglais, Espagnol, Français entre Lun-Jeu 7:30-5, Ven 7:30-2, GMT + 2.

## IMPORTANT

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

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

## Conseils relatifs au gril

La cuisson souhaitée de la viande, qu'elle soit saignante, moyennement ou bien cuite dépend en majeure partie de l'épaisseur de la coupe. Les chefs, experts en la matière, disent qu'il est impossible d'obtenir une viande saignante avec une tranche fine.

Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température de la viande lorsque la cuisson commence et le type de cuisson souhaité.

Lorsque vous dégelez de la viande, il est recommandé de le faire dans le réfrigérateur pendant la nuit et non dans un micro-onde. Cette méthode permet d'obtenir une viande plus juteuse.

Utilisez une spatule et non des pinces ou une fourchette pour tourner la viande. La spatule ne perce pas la viande et laisse le jus couler.

Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajoutez des assaisonnements ou du sel après la cuisson de chaque côté et ne tournez la viande qu'une seule fois (les jus se perdent lorsque vous tournez la viande plusieurs fois). Tournez la viande après que les jus commencent à former des bulles à la surface.

Coupez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. Pour que les biftecks ou les côtelettes ne s'enroulent pas pendant la cuisson, entaillez la graisse autour du bord à 50,8 mm d'intervalles.

**NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.**

## Aide-mémoire pour la cuisson

| ALIMENT                            | POIDS OU ÉPAISSEUR   | RÉGLAGE DE LA FLAMME | DURÉE APPROXIMATIVE                | CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS                                                                                                                       |
|------------------------------------|----------------------|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes                            |                      |                      |                                    | Couper en tranches. Enduire de beurre ou de margarine. Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion. |
| Betteraves, Carottes, Navets frais |                      | Moyenne              | 12 à 20 minutes                    | Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre ou de la margarine fondus de temps à autre.                                                |
| Oignon                             | Tranches de 1,3 cm   | Moyenne              | 8 à 20 minutes                     | Assaisonner avec de la sauce italienne, du beurre ou de la margarine.                                                                                 |
| Pommes de terre sucrées blanches   | Entières 170 à 226 g | Moyenne Élevée       | 40 à 60 minutes<br>45 à 60 minutes | Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en tournant de temps en temps.                                    |



| ALIMENT                                                  | POIDS OU ÉPAISSEUR         | RÉGLAGE DE LA FLAMME          | DURÉE APPROXIMATIVE                                   | CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asperges<br>Petit-pois<br>Haricot vert<br>Choux surgelés |                            | Moyenne                       | 15 à 30 minutes                                       | Enduire de beurre ou de margarine.<br>Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.                                                                                          |
| Frites                                                   |                            | Moyenne                       | 15 à 30 minutes                                       | Placer dans un conteneur en feuille d'aluminium.<br>Griller en retournant de temps en temps                                                                                                                                   |
| Viandes<br>Bœuf<br>Hamburgers                            | 1 à 2 cm                   | Moyenne                       | 10 à 18 minutes                                       | Griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface.<br>Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement.<br>Cuisiner à une température interne de 160 degrés |
| Filet de bœuf                                            |                            | Élevée                        | 8 à 15 minutes                                        |                                                                                                                                                                                                                               |
| Saignante                                                | 2,5 cm                     | Élevée                        | 8 à 14 minutes                                        | Tailler les bords. Griller en ne retournant qu'une fois.                                                                                                                                                                      |
| Moyenne                                                  | 3,8 cm<br>2,5 cm<br>3,8 cm | Élevée<br>Moyenne<br>à Élevée | 11 à 18 minutes<br>12 à 22 minutes<br>16 à 27 minutes |                                                                                                                                                                                                                               |
| Bien cuit                                                | 2,5 cm<br>3,8 cm           | Moyenne<br>Moyenne            | 18 à 30 minutes<br>16 à 35 minutes                    |                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtelette d'agneau et steaks saignants                   | 2,5 cm<br>3,8 cm           | Moyenne à Élevée              | 10 à 15 minutes<br>14 à 18 minutes                    | Tailler les bords. Griller en ne retournant qu'une fois.                                                                                                                                                                      |
| Moyenne                                                  | 2,5 cm<br>3,8 cm           | Moyenne à Élevée              | 13 à 20 minutes<br>18 à 25 minutes                    |                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtelettes de porc                                       | 2,5 cm                     | Moyenne                       | 20 à 30 minutes                                       | Tailler les bords. Griller en ne retournant qu'une fois. Cuisiner jusqu'à la cuisson désirée.                                                                                                                                 |
| Bien cuit                                                | 3,8 cm                     | Moyenne                       | 30 à 40 minutes                                       |                                                                                                                                                                                                                               |
| Côtes                                                    |                            | Moyenne                       | 30 à 40 minutes                                       | Griller en retournant à l'occasion.<br>Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue. Retourner plusieurs fois.                                                                                 |
| Morceau de jambon (précuit)                              | Tranches de 2,5 cm         | Élevée                        | 4 à 8 minutes                                         | Tailler les bords. Griller en ne retournant qu'une fois.                                                                                                                                                                      |
| Hotdogs                                                  |                            | Faible                        | 5 à 10 minutes                                        | Taillader la peau. Griller en ne retournant qu'une fois.                                                                                                                                                                      |
| Volaille                                                 | 900 g à 1,4 kg             | Faible ou Moyenne             | Jusqu'à 1 heure                                       | Placer la peau vers le haut. Griller en retournant et balayer fréquemment avec du beurre ou de la margarine fondus, de l'huile ou la marinade.                                                                                |
| Poitrine<br>Bien cuite                                   |                            | Moyenne                       | 30 à 45 minutes                                       | Mariner si souhaité.                                                                                                                                                                                                          |
| POISSON ET CRUSTACÉS<br>Flétan<br>Saumon<br>Espadon      | 2 cm à 2,5 cm              | Moyenne à Élevée              | 8 à 15 minutes                                        | Griller en ne retournant qu'une fois. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile pour qu'il reste tendre.                                                                                                   |
| Poisson chat<br>Truite arc-en-ciel entiers               | 113 à 226 g                | Moyenne à Élevée              | 12 à 20 minutes                                       | Griller en ne retournant qu'une fois. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile. Balayer avec du beurre fondu et du jus de citron.                                                                         |

## SAUMON AU BARBECUE

2 grandes darnes de saumon  
2 c. à soupe Huile  
Poivre et sel  
60 g de tranches de lard  
2 c. à soupe de beurre  
1 c. à soupe jus de citron  
Bouquet de persil  
Tranches de citron  
Préchauffer le barbecue.

Brosser les biftecks avec de l'huile et les assaisonner avec du sel et du poivre. Placer sur la grille du barbecue et cuire pendant 10 minutes, retourner les biftecks à mi-cuisson.

En attendant, faire griller le lard dans une poêle sur le brûleur latéral. Égoutter sur des serviettes en papier. Faire fondre le beurre dans une petite poêle en prenant soin de ne pas le décolorer. Placer le poisson et le lard sur des assiettes. Mettre du beurre et ajouter du jus de citron. Garnir avec les bouquets de persil et les tranches de citron. Servir avec des pommes de terre dans le beurre et saupoudrer avec du persil coupé et de la salade craquante.

Remarque : Substituer le saumon avec du poisson chat, du flétan ou de la morue.

## MAÏS CUIT AU CHILI

6 épis de taille moyenne, dépouillés  
3 c. à soupe de beurre ou margarine, fondues  
Une pincée de cumin moulu  
Une pincée de coriandre moulu

Environ ½ h avant la cuisson, fondre le beurre. Placer chaque épis sur une feuille d'aluminium. Mettre les ingrédients restants dans le bol. Bien mélanger. Balayer le mélange de la ½ c à café de beurre sur chaque épis. Fermer la feuille d'aluminium et retourner les coins. Placer sur le gril. Cuisiner, tournant les paquets de temps en temps entre 10 et 12 minutes ou jusqu'à une bonne cuisson.

## KEBABS DE FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

500 g de grosses crevettes, décortiquées et déveinées  
750 g de coquilles St Jacques  
2/3 d'une tasse de sauce chili  
1 tasse de vinaigre de cidre

du beurre et du persil coupé saupoudré avec de la salade craquante.

Dans un bol de taille moyenne, mettre les crevettes et les coquilles St Jacques. Dans un petit bol, mettre la sauce chili et

les six autres ingrédients suivants. Verser sur les fruits de mer. Retourner pour recouvrir.

Recouvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

3 c. à soupe de persil haché  
1 c. à soupe d'huile végétale  
1 c. à soupe Sauce Worcestershire  
½ c. à café de raifort préparé  
1 gousse d'ail, finement haché

1 boîte de conserve d'ananas en tranche de 560 g, dont le jus est vidé 1/2 heure avant la cuisson, réglez le brûleur du gril au maximum. Égoutter les fruits de mer en conservant le jus. Sur chacune des douze brochettes de 25 cm, enfiler 2 crevettes et 2 coquilles St Jacques en alternant avec des morceaux d'ananas. Placer les brochettes sur le gril. Cuisiner pendant 7 à 10 minutes, en arrosant et en tournant souvent.

## CÔTELETTES DE PORC

4 Côtelettes de porc  
Marinade  
1 gros oignon  
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre  
2 c. à soupe d'huile  
½ c. à café de moutarde en poudre  
2 c. à café de sauce Worcestershire  
½ c. à café de poivre fraîchement moulu  
1 c. à soupe de sucre  
½ c. à café de paprika  
1 gousse d'ail

Éplucher, râper l'oignon et ajouter le reste des ingrédients sauf pour les côtelettes de porc. Bien mélanger. Verser sur les côtelettes et laisser mariner pendant une heure dans un endroit frais. Régler le barbecue au maximum. Laisser chauffer pendant 10 minutes.

Griller les côtelettes en les brossant de temps en temps avec la marinade. Servir avec de la salade mixte en sauce vinaigrette rehaussée d'un aneth frais.

## LONDON BROIL AU BARBECUE

4 à 6 portions  
¾ de tasse d'une sauce italienne  
1 c. à café de sauce Worcestershire  
1 c. à café de moutarde sèche  
¼ c. à café de thym, écrasé  
1 oignon de taille moyenne, coupé en tranche  
453 g de bifteck de flanc, marqué  
2 c. à soupe de beurre, fondu

Ajouter les quatre premiers ingrédients, puis l'oignon et le bifteck de flanc.

Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au moins ou pendant la nuit. Sortir le bifteck du réfrigérateur et griller sur le barbecue du gril préchauffé. Griller entre 5 et 7 minutes de chaque côté en arrosant fréquemment avec la marinade. Entre temps, griller les oignons de la marinade dans du beurre sur une poêle sur le brûleur à côté pendant 3 minutes. Pour servir, couper le bifteck en diagonale en tranches fines, saupoudrer les oignons sur le dessus. Garnir avec les kebabs de légumes.

## POMMES AU TERRE AU BARBECUE ET FROMAGE

1 tasse ½ de fromage cheddar râpé  
1 boîte (300 g) de soupe condensée de crème de champignons  
1/3 de tasse de lait  
2 c. à soupe de sauce de barbecue  
¼ c. à café d'origan  
¼ c. à café de sel  
1/8 c. à café de poivre  
4 tasses de pommes de terre coupées finement (4 pommes de terre de taille moyenne)

Préchauffer le gril. Ajouter le fromage, la soupe condensée, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un grand bol pour mélanger. Remuer les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes. Tournant dans un plat de cuisson rectangulaire 1 litre 1/2 bien beurré. Recouvrir le plat avec une feuille en aluminium. Cuire couvert pendant 25 minutes à feu moyen avec le couvercle de votre gril barbecue fermé. Enlever la feuille et continuer la cuisson pendant 15 minutes en plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

## KEBABS DE LÉGUMES

3 courgettes de taille moyenne  
12 tomates cerise  
12 champignons frais  
Parmesan râpé

Étuvier les courgettes en entier pendant 5 minutes sur le brûleur latéral ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égoutter et couper en tranches de 1,2 cm. Enfiler les courgettes, tomates et champignons en les alternant sur les six brochettes. Brosser avec la marinade préparée avec une sauce italienne, de la sauce Worcestershire, de la moutarde et du thym. Faire griller pendant 5 à 7 minutes en tournant et en arrosant de temps en temps. Saupoudrer à volonté le parmesan.

## FAJITAS

500 g de bifteck de flanc ou de poitrine de poulet désossée  
2 c. à soupe d'huile  
½ tasse de jus de citron  
½ c. à café de sel  
½ c. de sel de céleris  
¼ c. à café de poudre d'ail  
½ c. à café de poivre  
¼ c. à café d'origan  
¼ c. à café de cumin  
Quatre tortillas

Piler le bifteck à une épaisseur de 2.50 cm ou aplatir les poitrines de poulet. Mélanger l'huile, le jus de citron et l'assaisonnement dans un sac ziplock. Ajouter la viande et secouer le sac pour bien recouvrir la viande. Mettre au réfrigérateur pendant 6 heures au moins ou pendant la nuit. Enrouler les tortillas dans la feuille d'aluminium. Retirer la viande de la marinade. Cuisiner sur un gril au gaz préchauffé pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Pendant que la viande cuit, chauffer les tortillas sur le gril. Couper la viande en tranches fines dans le sens du grain. Placer sur le plateau chauffant. Presser le citron dessus. Envelopper la viande et toute la garniture dans les tortillas : tomates coupées en morceau, guacamole, crème fraîche, sauce taco.

## KEBABS DE BOEUF ET D'AGNEAU

Portion 4

250 g de tranche d'épaule désossée ou de bœuf coupé en morceau de 2,5 cm  
250 g de longe d'agneau désossé coupé en cubes de 2,5 cm  
2/3 d'une tasse d'eau, divisée  
¼ de tasse d'oignon coupé  
2 c. à soupe de sauce de soja  
¼ de tasse d'huile végétale, divisée  
1 c. à soupe de sucre brun  
1 c. à soupe de jus de citron frais  
2 gousses d'ail, hachées finement  
¼ c. à café de cumin moulu  
¼ c. à café de coriandre moulu  
¼ c. à café de curcuma moulu  
1/8 c. à café de poivre rouge moulu  
1/8 c. à café de gingembre moulu  
1 poivron rouge coupé en morceaux  
1 grande banane coupée en morceaux  
8 petits champignons  
1/3 d'une tasse de beurre de cacahuètes lisses

Dans un mixeur, ajouter 1/3 de tasse d'eau, les oignons, la sauce de soja, 2 c. à café d'huile et les 8 autres ingrédients suivants jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Verser sur les cubes de viande et laisser mariner pendant 4 heures en tournant de temps en temps. Égoutter et conserver la marinade. Sur

les quatre brochettes de 30 cm, enfiler en alternance la viande, le poivron, la banane et les champignons. Préchauffer le gril. Balayer les kebabs avec de l'huile. Griller pendant 7 à 8 minutes de chaque côté. Cuire la marinade jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition sur le brûleur latérale dans une poêle. Ajouter 1/3 de tasse d'eau restante et de beurre de cacahuète. Remuer pour bien mélanger. Faire chauffer. Si la sauce épaissit trop, ajouter 1 c. à soupe d'eau. Servir la sauce avec les kebabs.

## CAVIAR À L'AUBERGINE

1 grosse aubergine  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de vinaigre de vin  
2 c. à soupe d'oignon haché  
½ gousse d'ail, hachée finement  
1 tomate moyenne, coupée en morceaux, poivre et sel

Faire griller l'aubergine sur le gril au gaz à feu moyen, tourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. La cuisson peut prendre 30 minutes. Enlever du gril et laisser refroidir. Enlever la peau et couper finement l'aubergine. Ajouter tous les assaisonnements. Laisser refroidir et servir sur des toasts.

## POULET STYLE TANDOORI

8 grandes cuisses de poulet  
1 tasse de yogourt nature maigre  
½ tasse de jus de citron  
2 c. à café de sel  
½ c. à café de poivre de cayenne  
½ c. à café de poivre  
½ c. à café d'ail écrasée  
½ c. à café de gingembre râpé  
1 c. à soupe d'huile de maïs

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol de mélange et laisser le poulet mariné pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Égoutter le poulet et placer sur la broche en passant la tige du côté de l'os où il y a le plus de viande. Rôtir à l'aide du brûleur de rôtisserie. Faire cuire à feu moyen-élevé pendant 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le reste du mélange de la marinade. Servir avec les oignons coupés et les tranches de citron.

## CÔTES

Marinade :

1 tasse de sauce de soja  
½ de tasse de miel  
½ de tasse de vinaigre  
½ tasse de sherry sec  
2 c. à soupe d'ail haché  
2 c. à soupe de sucre  
1 tasse d'eau  
1 cube de bouillon de poulet

1 cannette de bière pour arroser

Mariner les côtes pendant 3 heures. Utiliser la marinade pour arroser en y ajoutant de la bière. Placer un plateau sous les côtes et arroser fréquemment. Pour cuire les côtes, choisir des côtes maigres et charnues et les placer en accordéon sur la broche. Passer les crochets de viande à quatre fourches dans le sens de la longueur de la broche et serrer. Au début du rack au centre, introduire la deuxième côte sur l'extrémité pointée de la broche et pousser entre la viande. En ignorer deux et continuer jusqu'à ce que le rack entier soit en accordéon. Fixer le deuxième crochet de viande au rack. Régler le brûleur de rôtisserie sur élevé. Faire rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à bien cuits.

## RÔTI DE PORC

Sauce d'arrosage au vinaigre de cidre de pommes  
1 tasse de vinaigre de cidre de pommes  
170 ml d'eau  
½ morceau de beurre  
Assaisonnement de sel, poivre, persil et ail  
60 ml de jus de citron  
4,5 kg de rôti de porc

Durée: 1:1/2 à 2 heures

Amener le porc à la température ambiante avant de le placer sur la tige. Placer sur la tige et tester l'équilibre. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler le bouton sur élevé. Utiliser la sauce d'arrosage ci-dessus pour rôtir.

## DINDE

Dinde de 5,5 kg  
Sauce d'arrosage à la bière:  
1 cannette de bière  
240 ml d'eau  
1 morceau de beurre  
1 c. à café de sel  
1 c. à café de poivre  
½ c. à café de flocons d'ail  
1 c. à café de persil

Décongeler complètement la dinde. Bien laver l'extérieur et l'intérieur. Attacher les pattes et les ailes. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler sur élevé. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce d'arrosage dans un plat de cuisson creux. Les placer sous la dinde pendant 15 à 20 minutes. Laisser cuire pendant 3 heures environ. La sauce d'arrosage avec l'égouttement de la dinde permet d'obtenir un jus délicieux.

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n° 720-0925W*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection. L'obligation de Nexgrill est limitée à la réparation, le remplacement ou la valeur dépréciée, au gré de Nexgrill.

- **Brûleurs**: Garantie LIMITÉE de 2 ans contre la perforation.
- **Grilles de cuisson, allumage électronique**: Garantie LIMITÉE de 2 ans.
  - \* Ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.
- **Pièces en acier inoxydable**: Garantie LIMITÉE de 2 ans contre la perforation.
  - \* Ne couvre pas les problèmes cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille.
- **Toutes les autres pièces** : Garantie LIMITÉE de 2 ans.
  - \* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille.

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

#### ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

- Interventions pour réparation à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre qu'une famille normale ou résidentielle.
- Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte d'aliment en raison de pannes de produit.
- Pièces de remplacement ou frais de main-d'œuvre liés à la réparation pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Prise en charge et livraison de votre produit.
- Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.
- Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.
- Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

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

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

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

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

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

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

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 0800-908-612, entre Lun-Jeu 7:30-5, Ven 7:30-2, GMT + 2. Service en français, en anglais et en espagnol.

|                                                |    |                                           |    |
|------------------------------------------------|----|-------------------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad.....                | 38 | Solicitar repuestos .....                 | 49 |
| Conexión de gas.....                           | 42 | Consejos para el uso de la parrilla ..... | 50 |
| Control de fugas.....                          | 43 | Tabla de cocción en la parrilla .....     | 50 |
| Lista final de control para el instalador..... | 44 | Sugerencias de recetas para hacer         |    |
| Instrucciones de uso .....                     | 44 | en la parrilla .....                      | 52 |
| Instrucciones de encendido de la parrilla....  | 45 | Garantía limitada.....                    | 54 |
| Identificación de los componentes .....        | 46 | Vista en detalle .....                    | 55 |
| Cuidado y mantenimiento.....                   | 47 | Lista de partes .....                     | 58 |
| Localización y resolución de problemas ....    | 48 |                                           |    |

El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.98" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.98 mm.

| Nexgrill Industries, Inc.<br>14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA |                                                               |         |                               |                       |                       |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Modelo                                                               | 720-0925W                                                     |         |                               |                       |                       |
| Categoría del aparato                                                | I <sub>3+(28-30/37)</sub>                                     |         | I <sub>3B/P(30)</sub>         | I <sub>3B/P(37)</sub> | I <sub>3B/P(50)</sub> |
| Tipo de gas                                                          | Butano                                                        | Propano | Butano, Propano o sus mezclas |                       |                       |
| Presión de gas (mbar)                                                | 28-30                                                         | 37      | 30                            | 37                    | 50                    |
| Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)                    | 0.85                                                          |         | 0.85                          | 0.81                  | 0.76                  |
| Tamaño del inyector del quemador lateral (Ø mm)                      | 0.78                                                          |         | 0.78                          | 0.72                  | 0.69                  |
| Potencia térmica nominal (Hs) (kW)                                   | Quemador principal (total) + quemador lateral: 14.22          |         |                               |                       |                       |
| Consumo de gas (g/h) (total)                                         | Butano - Quemador principal (total) + quemador lateral: 1035  |         |                               |                       |                       |
|                                                                      | Propano - Quemador principal (total) + quemador lateral: 1016 |         |                               |                       |                       |

### PELIGRO

En caso de que usted huelga gas:

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

### ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de gas licuado del petróleo (GLP) que no esté conectado para su uso.

### PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 3.05 m / 10 ft. de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 7.62 m / 25 ft. de cualquier tipo de líquido inflamable.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
5. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 46 °C / 115°F o menos.
6. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse para calentar.
7. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.
8. La manguera flexible para el conector no debe exceder 1,5 metros.
9. No modifique el aparato.
10. ¡Utilice solo al aire libre! Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
11. No mueva el aparato durante el uso.
12. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de usar.
13. Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños pequeños.
14. Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.

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

 Las piezas selladas por el fabricante no serán alteradas por el usuario.

 Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa u otras partes de la parrilla mientras se encuentra en uso o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilizar en locales cerrados! La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

**⚠ ADVERTENCIA**

No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR EN 498:2012 & EN 484:2019 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

**NOTA:** El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de GLP a la parrilla.

La taille de cacerola adaptée pour l'usage dans le brûleur latéral entre 18 ~ 22 cm de diamètre.  
Pas de colloque de pesados en la mesa lateral. Le poids maximum est de 5 kg. Tenga cuidado cuando ponga los artículos en la mesa lateral. Retirez les éléments avant le retrait de la table.

**PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos**

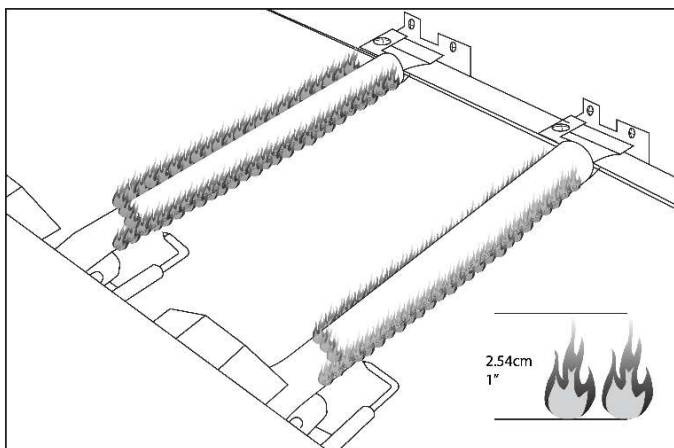
**PRECAUCIÓN:** Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente

tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

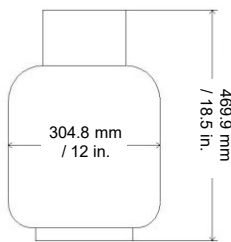
A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. Si no se ven así, diríjase a la parte de mantenimiento de los mecheros en este manual.



## Sistema de suministro de GLP



- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Utilice únicamente cilindros con una capacidad mínima de 5 kg y una capacidad máxima de 15 kg. Un tanque de aproximadamente 318 mm (12,5 pulgadas) de diámetro y 580 mm (22,8 pulgadas) de altura serán las medidas máximas para el cilindro de LPG que puede ser utilizado.
- El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
- El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de gas.
- Jamás conecte un tanque de gas LP sin regulador a la parrilla a gas.
- El dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de GLP estándar de 9 kg / 20 lb. cilindro de GLP.
- Haga llenar su tanque de GLP por un distribuidor de GLP autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un cilindro de GLP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.
- Siempre mantenga los tanques de GLP en posición vertical.
- No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
- Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de GLP.

## UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos.
- No instale esta unidad en recintos combustibles. Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 91.44 cm / 36 in. en los laterales y 91.44 cm / 36 in. la parte trasera.

- NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.
- Los tanques de GLP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de GLP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante.
- Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar al fabricante piezas de repuesto específicas.
- Este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para GLP EN 16129:2013.
- No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.
- La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la parte radiante ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de GLP abollado u oxidado.
- Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.
- Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.
- Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.

### ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras ésta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla.

**El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.**

**PRECAUCIÓN:** PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, CONECTE ADECUADAMENTE SÓLO A TOMACORRIENTE CON CONEXIÓN A MASA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y ELEVADO DEL NIVEL DEL SUELO.

### ADVERTENCIA

Tenga una botella con una mezcla de agua y jabón cerca de la válvula de suministro de gas y controle las conexiones antes de cada uso.

### ADVERTENCIA

No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o sobre barcos. Y otros vehículos recreacionales.

### **NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA REVESTIR LAS REJILLAS DE LA PARRILLA NI LA PARTE INFERIOR DE ESTA.**

Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

### **PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES**

Mientras se la utilice con el cuidado debido, la parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante años. Sin embargo, debe tenerse extremo cuidado ya que la parrilla produce grandes temperaturas que pueden aumentar las posibilidades de que ocurra un accidente. Al utilizar este dispositivo, se deben seguir ciertas prácticas de seguridad básicas entre las que se encuentran:

No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que se recomiende lo contrario en el presente manual. Todos los demás servicios de mantenimiento los debe realizar un técnico capacitado.

Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos o barcos recreacionales.

No se debe dejar a los niños solos o descuidados en el área en la que se está utilizando la parrilla. Jamás les permita sentarse, pararse o jugar en o cerca de la parrilla.

No guarde artículos que pudieran interesarle a los niños cerca o debajo de la parrilla.

No permita que telas, agarraderas o cualquier otro material inflamable entren en contacto o estén muy cerca de la armadura, un mechero o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse fuego y ocasionar lesiones físicas.

Para su seguridad personal, utilice vestimenta adecuada. No debe utilizar prendas sueltas ni con mangas cuando utiliza el dispositivo. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y por lo tanto, sería apropiado que quien cocina no vista este tipo de prendas.

Sólo algunos tipos de vidrio, vidrios cerámicos resistentes al calor, vajilla de barro cocido u otros utensilios vidriados son aptos para utilizarse en la parrilla. Estos materiales podrían romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilícelos sólo con temperaturas bajas o medias, de acuerdo con las pautas del fabricante.

No caliente envases de comida cerrados. Una acumulación de presión podría hacer que el envase explote.

Cuando abra la tapa de la parrilla, utilice un guante.

Jamás se incline sobre la parrilla cuando ésta esté abierta.

Cuando esté encendiendo un mechero, preste atención a lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué mechero está

encendiendo para así mantener su cuerpo y ropas alejados de las llamas encendidas.

Cuando utilice la parrilla, no toque la rejilla de la parrilla, la armadura de los mecheros o las áreas circundantes ya que estas alcanzan temperaturas elevadas y podrían provocarle quemaduras. Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían ocasionar quemaduras por vapor. No utilice toallas o telas gruesas para reemplazar las agarraderas. No permita que las agarraderas entren en contacto con las partes calientes de la rejilla de la parrilla.

La grasa es inflamable. Antes de deshacerse de la grasa, déjela enfriar. No deje que se acumulen depósitos de grasa en la bandeja para grasa que se encuentra debajo del fogón de la parrilla. Limpie con frecuencia la bandeja para grasa

No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas de la parrilla ni la parte inferior de ésta. Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

Para que los mecheros se enciendan y funcionen correctamente, mantenga limpios los orificios de los mecheros. Es necesario limpiarlos con frecuencia para que su funcionamiento sea óptimo. Los mecheros sólo funcionarán en una posición y deben instalarse correctamente para que su funcionamiento sea seguro.

Limpie la parrilla con cuidado. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o tela húmedas para limpiar la parrilla cuando esté caliente. Algunos artículos de limpieza producen gases tóxicos o pueden prenderse fuego si se los utiliza sobre superficies calientes.

Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que la parrilla esté fría antes de aplicar algún limpiador en aerosol sobre o cerca de la parrilla. El químico que se produce cuando se pulveriza, podría, ante la presencia de calor, causar un incendio o corroer las partes metálicas.

No utilice la parrilla para cocinar carnes con mucha grasa u otros productos que pudieran ocasionar llamaradas.

No utilice la parrilla debajo de construcciones combustibles no protegidas. Utilícela solo en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, galpones, galerías u otras áreas cerradas.

Mantenga el área de alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles como fluidos, desechos, y vapores tales como fluidos de encendido de gasolina o carbón. No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.

**NUNCA CONECTE AL DISPOSITIVO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. USE EL ENSAMBLE DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.**

Ésta es una parrilla diseñada para utilizarse con GLP. No intente usar un suministro de gas natural.

El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición :

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Quemador principal | 11.72 kW |
| Quemador lateral   | 2.5 kW   |
| Total              | 14.22 kW |

## REQUISITOS DEL TANQUE DE GLP

Un tanque de GLP abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de GLP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.

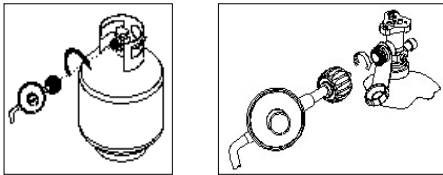
## INSTALACIÓN DEL GLP

Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de GLP se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

## CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas GLP. También está equipado con un conjunto de manguera / regulador de alta capacidad para la conexión a un cilindro de gas adecuado. Consulte la página 22 "Sistema de suministro de GLP" para obtener más detalles. A continuación se indican los pasos para la conexión del cilindro:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).



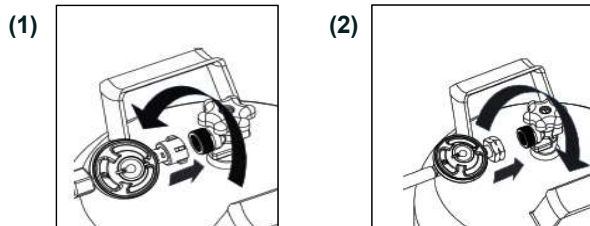
2. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
3. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas GLP para solicitar reparaciones.
4. Algunos reguladores se empujan para conectarse y se empujan para desconectarse, mientras otros tienen una tuerca que tiene una rosca izquierda o derecha que se conecta a la válvula del cilindro. Identifique su tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión específicas de ese regulador.

### (1) Conectar girando en sentido horario

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

### (2) Conectar girando en sentido antihorario

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.



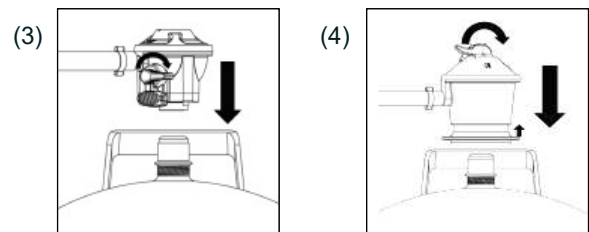
### (3) Conecte girando la palanca / encajando en su posición

Gire la palanca del regulador en sentido horario a la posición de APAGADO. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del cilindro hasta que escuche el 'clic' audible. Verifique que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

### (4) Conectar por collar deslizante

Asegúrese de que la palanca del regulador esté en la posición de apagado. Deslice el anillo de retención del regulador hacia arriba. Empuje el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro y mantenga la presión hacia abajo sobre el regulador. Deslice el anillo de retención hacia abajo para bloquear el regulador en la válvula del cilindro. Verifique que el regulador esté asegurado. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

**Nota:** Si su parrilla no está equipada con un conjunto de manguera y regulador, consulte la tabla "Presiones y especificaciones Europeas de gas" para aclarar la presión de gas del regulador y el tamaño de orificio requerido.



5. Encienda el suministro de gas siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

### Regulador de rosca

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

### Regulador con clip

Mueva la palanca del regulador a la posición ON.

Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.

6. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP) o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
7. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas GLP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas GLP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Identifique su tipo de regulador. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador del cilindro, siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

**Desconectar girando en sentido antihorario**

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario. Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.

**Desconectar girando en sentido horario**

Gire la válvula del cilindro en sentido horario. Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

**Desconecte girando la palanca / encajando en su posición**

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF. Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro.

**Desconectar por collar deslizante**

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF. Levante hacia arriba el anillo de retención para desacoplar el regulador de la válvula del cilindro. Levante y aleje el regulador de la válvula del cilindro.

3. Deje que la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

## Control de fugas

### GENERAL

A pesar de que en la fábrica se verifican todas las conexiones de gas de la parrilla antes de despacharla, se debe llevar a cabo otro control de las instalaciones de gas en el lugar donde se vaya a instalar el dispositivo, ya que durante el envío la unidad puede haber sufrido algún maltrato o se le puede haber aplicado demasiada presión sin darse cuenta. Revisar periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos descritos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble debe cumplir con EN 16129: 2013. La manguera flexible utilizada debe cumplir con EN 16436-1: 2014.

Utilice el regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría

$I_{3B/P(30)}$ .

Utilice un regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano bajo la categoría

$I_{3+(28-30/37)}$ .

Utilice un regulador 37 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para propano bajo la categoría

$I_{3+(28-30/37)}$ .

Utilice un regulador 50 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría

$I_{3B/P(50)}$ .

### ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

### NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS.

### NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

Haga una solución de jabón: mitad de detergente líquido y mitad de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Para la prueba inicial, asegúrese de que el cilindro de GLP esté lleno en un 80%.

### PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de GLP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP).



Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante.

El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la parrilla hasta no haber verificado todas las conexiones y que éstas no pierdan.

## CONTROL DEL FLUJO DE GAS

Cada mechero de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los mecheros debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los mecheros deben verificarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP).

**DESPUÉS DE CAMBIAR UN TANQUE GLP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.**

**Antes de utilizar la parrilla, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Se aconseja tener un rociador con agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Si aparecen burbujas, esto indicará que hay fugas.**

## Lista final de control para el instalador

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 91.44 cm / 36 in. en los laterales y 91.44 cm / 36 in. la parte trasera
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos (pre ajustados para c.d.a. de 11.0")
- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

**EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS**

### ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE GLP

- a) No guarde un cilindro de GLP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo
- b) Al llenar el cilindro, JAMÁS supere el 80 por ciento de su capacidad
- c) Si no se cumplen con las instrucciones en "a" y en "b", podría ocurrir un incendio o explosión que provoque la muerte o lesiones graves

## Instrucciones de uso



## USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 4 kW. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

### CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

Para asar algo es necesario tener altas temperaturas para que el fuego sea abrazador y la comida se dore correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición de "●" durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró.

Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

NOTA: Esta parrilla fue diseñada para asar correctamente sin la necesidad de utilizar rocas volcánicas o briquetas de ningún tipo. Los domadores de llamas que se encuentran sobre cada uno de los mecheros son los que irradian el calor.

NOTA: Cuando la parrilla está caliente, la comida se dora rápidamente y los jugos quedan dentro de esta. Cuanto más se precaliente la parrilla, más rápido se dorará la carne y las marcas de la parrilla serán más oscuras.

**NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.**

# Instrucciones de encendido de la parrilla

## **ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!**

### **ANTES DE ENCENDERLA**

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

## **ADVERTENCIA**

Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.

### **ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL**

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición "O" y luego encienda el suministro de gas del tanque de gas licuado del petróleo (GLP). Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición , al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.

Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

#### **Importante - Usando por primera vez:**

La barbacoa se calentará y el combustible se mantendrá caliente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción para quemar cualquier residuo de fabricación.

## **PRECAUCIONES**

**Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de gas.**

**Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el dispositivo.**

**Si guarda la unidad en un espacio cerrado, debe desconectar y quitar el cilindro. Los cilindros deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños.**

**Tenga una botella con una mezcla de agua y jabón cerca de la válvula de suministro de gas y controle las conexiones antes de cada uso.**

**No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 900-974-968. Lenguajes hablados : Inglés, Español, y Francés de Lunes-Jueves 7:30-5, Viernes 7:30-2, GMT+2.**

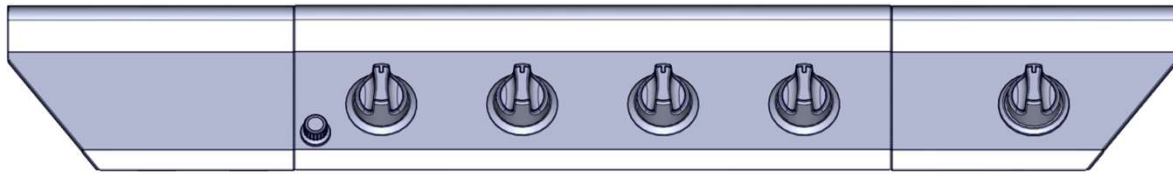
**Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.**

### **Encendido con una cerilla**

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con una cerilla; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Clip un partido en un extremo de la varilla de iluminación.
3. Encendido con una cerilla.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de .
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

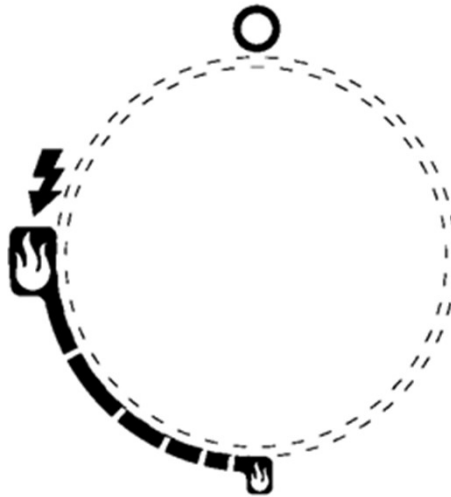
## Identificación de los componentes

**Nota:** Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla



Quemador principal

Quemador lateral



Perilla de control,  
etiqueta



## ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijar muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

## ARMADURA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es hacerlo apenas terminó la cocción y se apagó la llama. Utilice un guante para proteger su mano del calor y el vapor. Sumerja en agua un cepillo con cerdas de bronce y refriegue la parrilla caliente. Sumerja el cepillo en el envase con agua de manera frecuente. El vapor que se crea cuando el agua entra en contacto con la superficie caliente ayuda al proceso de limpieza ya que ablanda las partículas de comida. Si deja que la parrilla se enfríe antes de limpiarla, será más difícil limpiarla.

**ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN “O”. ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.**

## MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpiado dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla.

## LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición “O”. Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP).

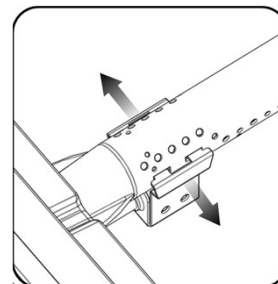
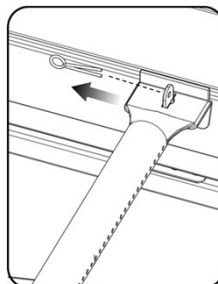
## LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba. Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule grasa en exceso ni que haya desbordes en dicha bandeja.

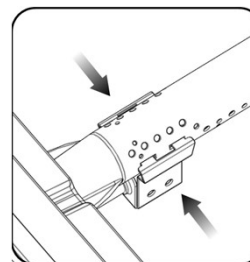
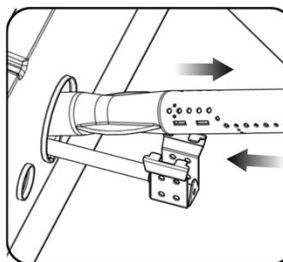
**Advertencia:** Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

## CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

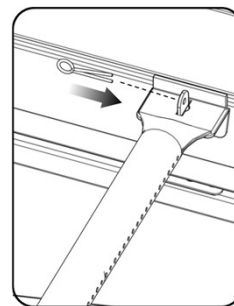
**Paso 1.** Retire el quemador principal pin “R” en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra a continuación.



**Paso 2.** Inserte el quemador en el orificio y asegure la tapa pin quemador en un segundo plano, como se muestra a continuación, asegúrese objetivo orificio del quemador en el orificio.



**Paso 3.** Asegure el quemador principal en la pared trasera de la caja del fuego con “R” alfiler.



## PRECAUCIÓN

1. Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra el dispositivo de cocción a gas para exteriores.
2. No obstruya el flujo de combustible y del aire de la ventilación.
3. Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro libre y despejada de residuos.

## ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Inspeccione y limpie los mecheros / tubos de Venturi en caso de que haya insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

"FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario.

Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

## CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

Debe inspeccionar los mecheros una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones:

1. Olor a gas junto con llamas amarillas en los mecheros.
2. La parrilla no toma temperatura.
3. La parrilla no se calienta de manera uniforme.
4. Los mecheros hacen ruido como si reventaran.

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar a su proveedor para solicitar servicios. Puede ahorrarse el costo de una llamada de servicio.

**PRECALENTAMIENTO:** La tapa de la parrilla debe estar cerrada mientras se precalienta la parrilla. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieran una alta temperatura de cocción necesitarán un precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieran una temperatura de cocción baja necesitarán un período de dos a tres minutos.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Temperatura máxima: utilice esta posición para calentar rápidamente, para dorar bifés y costillas y para cocinar a las brasas.

Temperatura mínima: utilice esta posición cuando ase, hornee y cuando cocine cortes magros, tales como el pescado.

Estas temperaturas variarán según la temperatura en el ambiente y la cantidad de viento.

Cocción con calor indirecto: Puede cocinar aves y grandes trozos de carne a la perfección a fuego lento de un lado de la parrilla ya que le puede dar calor indirecto de uno de los mecheros del lado opuesto. El calor del mechero encendido circula a través de la parrilla y de este modo cocina la carne o el ave sin que lo toque ninguna llama directamente. Este método reduce muchísimo las llamaradas cuando se cocinan cortes muy grasosos ya que no hay ninguna llama directa que encienda las grasas y los jugos que caen durante la cocción.

**PRECAUCIÓN:** Si los mecheros se apagan mientras los está utilizando, cierre la fuente del suministro de gas y todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlos. (Esto hará que los gases acumulados se disipen).

**PRECAUCIÓN:** En caso de que la grasa se prenda fuego, cierre la fuente del suministro de gas, cierre todos los mecheros y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

**PRECAUCIÓN:** NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras la parrilla esté en funcionamiento. Al igual que con todos los dispositivos, el cuidado y mantenimiento adecuados harán que la unidad continúe funcionando correctamente y prolongará su vida útil. Esta parrilla a gas no es una excepción a esta regla.

**PRECAUCIÓN:** La tapa del mechero lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

| PROBLEMA                                                            | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato. | Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Compruebe si la batería está instalada correctamente.<br>Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio.<br>Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción. |
| El regulador hace ruido.                                            | La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo.<br>Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.                                                                     |

| PROBLEMA                                              | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La funda no cubre toda la parrilla.                   | La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Mídala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.                                                                                                                                                                                                                                            |
| La parrilla sólo calienta entre 93-149°C / 200-300°F. | Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque GLP. Desconecte el regulador del tanque GLP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque GLP y abra lentamente la válvula del tanque GLP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura. |
| La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.     | La temperatura normal de precalentamiento es 260-316°C / 500-600°F y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Las llamas de los mecheros no son celestes.           | Hay demasiado o poco aire para la llama. La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. La parrilla está en un lugar con mucho viento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Solicitar repuestos

### CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 58. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

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

- Cantidad de partes que necesita.
- Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Servicio de Atención al Cliente al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP).

### IMPORTANTE

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

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

## Consejos para el uso de la parrilla

La cocción de la carne, ya sea poca, media o bien cocida, depende en gran medida del grosor del corte. Los chefs expertos sostienen que es imposible que un corte de carne angosto quede poco cocido.

El tiempo de cocción depende del tipo de carne, del tamaño y la forma del corte, de la temperatura de la carne cuando comienza la cocción y del grado de cocción que se desea.

Cuando se descongelan carnes, es recomendable dejarlas en el frigorífico durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

Para dar vuelta la carne utilice una espátula en lugar de pinzas o un tenedor ya que con la espátula no pincha la carne y por lo tanto, no se saldrán los jugos.

Para obtener carnes bien jugosas, agregue condimentos o sal de cada lado una vez que la cocción ha finalizado y dé vuelta la carne sólo una vez (se pierden los jugos cuando se da vuelta la carne varias veces). De vuelta la carne luego de que los jugos comiencen a hacer burbujas en la superficie.

Quite cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los bifos o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 50.8 mm / 2 in.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

## Tabla de cocción en la parrilla

| ALIMENTO                                         | PESO O ESPESOR                   | NIVEL DE TEMPERATURA | TIEMPO APROXIMADO                        | INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetales                                        |                                  |                      |                                          | Corte en rodajas. Salpique con mantequilla o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.                                                                                         |
| Remolachas, zanahorias, nabos frescos            |                                  | Media                | De 12 a 20 minutos                       | Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Pinte ocasionalmente con manteca o margarina derretida.                                                                                                                                        |
| Cebolla                                          | Rodajas de 1.3 cm / 1/2 in.      | Media                | De 8 a 20 minutos                        | Sazonar con aderezo italiano, manteca o margarina.                                                                                                                                                                                               |
| Batatas blancas                                  | Entera de 170 a 226g / 6 a 8 oz. | Media alta           | de 40 a 60 minutos<br>de 45 a 60 minutos | Envuelva cada patata con una lámina resistente. Cocínela en la parrilla, dándola vuelta en forma ocasional.                                                                                                                                      |
| Espárragos congelados<br>Arvejas habichuelas Col |                                  | Media                | De 15 a 30 minutos                       | Salpique con manteca o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.                                                                                                               |
| Patatas fritas                                   |                                  | Media                | De 15 a 30 minutos                       | Coloque en una bandeja de papel de aluminio. Cocine en la parrilla, revolviendo en forma ocasional                                                                                                                                               |
| CARNE DE VACA<br>Hamburguesas                    | 1 a 2 cm / ½ a ¾ in.             | Media                | De 10 a 18 minutos                       | Cocine en la parrilla, dando vuelta una vez cuando los jugos asciendan a la superficie. No descuide las hamburguesas durante la cocción debido a que rápidamente podría producirse una llamarada. Cocine a una temperatura interna de 160 grados |
| Lomo                                             |                                  | Alta                 | De 8 a 15 minutos                        |                                                                                                                                                                                                                                                  |

| ALIMENTO                                               | PESO O ESPESOR                                             | NIVEL DE TEMPERATURA | TIEMPO APROXIMADO                                              | INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poco cocido                                            | 2.5 cm / 1 in.                                             | Alta                 | De 8 a 14 minutos                                              | Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez                                                                                                          |
| Media                                                  | 1.3cm / 1/2 in.<br>2.5 cm / 1 in.<br>2.5-3.8cm / 1-1/2 in. | Alta<br>Media a alta | de 11 a 18 minutos<br>de 12 a 22 minutos<br>de 16 a 27 minutos |                                                                                                                                                                               |
| Bien cocido                                            | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5-3.8cm / 1-1/2 in.                    | Media media          | de 18 a 30 minutos<br>de 16 a 35 minutos                       |                                                                                                                                                                               |
| CORDERO<br>Costillas y bifes<br>Poco cocido            | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5-3.8cm / 1-1/2 in.                    | Media a alta         | de 10 a 15 minutos<br>de 14 a 18 minutos                       | Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.                                                                                                         |
| Media                                                  | 2.5 cm / 1 in.<br>2.5-3.8cm / 1-1/2 in.                    | Media a alta         | de 13 a 20 minutos<br>de 18 a 25 minutos                       |                                                                                                                                                                               |
| CERDO<br>Costillas                                     | 2.5 cm / 1 in.                                             | Media                | De 20 a 30 minutos                                             | Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Cocine hasta el nivel de cocción deseado.                                                               |
| Bien cocido                                            | 2.5-3.8cm / 1-1/2 in.                                      | Media                | De 30 a 40 minutos                                             |                                                                                                                                                                               |
| Costillas                                              |                                                            | Media                | De 30 a 40 minutos                                             | Cocine en la parrilla, dando vuelta en forma ocasional.<br>Durante los últimos minutos, pinte con una salsa de barbacoa. Delo vuelta varias veces.                            |
| Rodajas de jamón (precocido)                           | Rodajas de 2.5 cm / 1 in.                                  | Alta                 | De 4 a 8 minutos                                               | Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.                                                                                                         |
| Salchichas                                             |                                                            | Baja                 | De 5 a 10 minutos                                              | Saque la piel. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.                                                                                                              |
| CARNE DE AVE                                           | 900 a 1400 g / 2 a 3 lb                                    | Baja o media         | Hasta 1 hora                                                   | Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cocine en la parrilla, dándolo vuelta y pintando frecuentemente con manteca derretida, margarina, aceite o adobo.                    |
| Pechugas bien cocidas                                  |                                                            | Media                | De 30 a 45 minutos                                             | Marine a gusto.                                                                                                                                                               |
| PESCADOS Y MARISCOS<br>Halibut<br>Salmón<br>Pez espada | 2 a 2.5 cm / ¾ a 1 in.                                     | Media a alta         | De 8 a 15 minutos                                              | Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite para mantener la humedad.                                       |
| Entero<br>Bagre<br>Trucha arco iris                    | 113 a 226 g / De 4 a 8 oz.                                 | Media a alta         | De 12 a 20 minutos                                             | Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite. Pinte con una mezcla de mantequilla derretida y jugo de limón. |

# Sugerencia de receta para hacer en la parrilla

## SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón  
2 cucharadas Aceite  
Sal y pimienta  
2 onzas de panceta cortada fina  
2 cucharadas Mantequilla  
1 cucharadas Jugo de limón  
Perejil picado  
Trozos de limón  
Precaliente la parrilla.

Rocíe los filetes con aceite y condiméntelos con sal y pimienta. Colóquelos sobre la parrilla y cocínelos durante 10 minutos. Délos vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Mientras tanto, fría la panceta en una sartén en uno de los mecheros. Escúrrala en servilletas de papel. Derrita la manteca en una olla pequeña sin que esta pierda el color. Coloque el pescado y la panceta en platos para servir. Esparza la manteca sobre estos y rocíelos con jugo de limón. Decórelo con perejil picado y trozos de limón. Sírvalo con papas hervidas mezcladas con manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Nota: Reemplace el bagre, el lenguado o el bacalao por salmón.

## CHOCLO FRESCO ASADO

6 choclos de media espiga pelados  
3 cucharadas Mantequilla o margarina derretida  
Una pizca de comino molido  
Una pizca de cilantro molido

Media hora antes de cocinar, ponga la manteca sobre la parrilla. Coloque cada uno de los choclos sobre papel de aluminio resistente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente. Mezcle bien. Coloque una cucharada y media de la mezcla con manteca sobre cada espiga. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos entre 10 y 12 minutos, girando los envoltorios ocasionalmente, o hasta que se hayan cocinado.

## BROCHETTES DE MARISCOS ÁCIDOS

1 camarón grande de 1 lb, desconchado y desvenado  
¾ lbs. de vieiras de mar  
2/3 taza de salsa picante  
¼ taza de vinagre de manzana  
manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Coloque los camarones y las vieiras en un recipiente mediano. Mezcle la salsa picante y los seis ingredientes restantes

en un recipiente pequeño. Espárzalo sobre los mariscos. Mezcle para cubrirlos.

Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.

3 cucharadas grandes de perejil picado  
1 cucharada grande de aceite vegetal  
1 cucharadas Salsa inglesa  
1/2 cucharada grande de rábano picante preparado  
1 diente de ajo picado

1 lata de 20 oz de ananá en almíbar, escúrralos media hora antes de cocinarlos, ponga al máximo el mechero de la parrilla. Escurra el adobo de los mariscos. En cada una de las 12 brochetas de 10", coloque 2 camarones y dos vieiras, alternándolos con trozos de ananá. Coloque las brochetas sobre la parrilla. Cocínelas entre 7 y 10 minutos y rocíelas y délas vuelta a menudo.

## COSTILLAS DE CERDO

4 costillas de cerdo  
Adobo  
1 cebolla grande  
2 cucharadas grandes de jugo de limón o vinagre  
2 cucharadas grandes de aceite  
½ cucharada de mostaza en polvo  
2 cucharadas grandes de Salsa inglesa  
½ cucharada de pimienta negra molida  
1 cucharadas de azúcar  
½ cucharada de paprika  
1 diente de ajo

Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto los costillas de cerdo. Mezcle bien. Agregue las costillas y déjelas reposar una hora en un lugar frío. Encienda la parrilla al máximo. Calientela durante 10 minutos.

Ase las costillas y rocíelas con adobo de vez en cuando. Sírvalas con una ensalada mixta, condimentada con vinagreta y eneldo fresco.

## FALDA ASADA

De 4 a 6 porciones  
¾ taza de aderezo italiano  
1 cucharadas grandes de Salsa inglesa  
1 cucharada de mostaza seca  
¼ cucharada de tomillo picado  
Media cebolla cortada  
1 falda de 1 lb. con cortes  
2 cucharadas de manteca derretida

Mezcle los primeros cuatro ingredientes, agregue la cebolla y la falda marinada. Guárdelo en la heladera por lo menos durante cuatro horas o toda la noche. Tome la falda y colóquela sobre la parrilla precalentada. Ásela entre 5 y 7 minutos de cada lado mientras la rocía

con el adobo. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobo en manteca en una sartén en uno de los mecheros durante tres minutos. Para servirla, corte la falda en fetas diagonales y échele la cebolla encima. Decórela con brochetas de vegetales.

## Papas y queso asados

1 ½ tazas de queso cheddar rallado  
1 lata (10-3/4 oz) de crema condensada de champiñones  
1/3 taza de leche  
2 cucharadas de salsa barbacoa  
¼ cucharadas de orégano  
¼ cucharadas de sal  
1/8 cucharada de pimienta  
4 tazas de papas cortadas finas (4 papas medianas)

Precaliente la parrilla Mezcle el queso, la crema condensada, la leche, la salsa barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Revuelva las papas hasta que estén bien cubiertas. Colóquelas en una fuente para hornear rectangular de 1-1/2 lts. bien enmantecada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Cocínelas durante 25 minutos a temperatura media con la tapa de la parrilla cerrada. Quite el papel de aluminio y continúe cocinándolas durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas. Déjelas reposar cinco minutos antes de servir.

## BROCHETAS DE VEGETALES

3 zucchini medianos  
12 tomates cherry  
12 champiñones frescos  
Queso parmesano rayado

Hierva todos los zucchini durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchini, los tomates y los champiñones de manera alternada en las seis brochetas. Rocíelas con un adobo hecho con aderezo italiano, salsa inglesa, mostaza y tomillo. Cocínelas entre 5 y 7 minutos girándolas y rociándolas de vez en cuando. Agregue queso parmesano a gusto.

## FAJITAS

1-1/2 lb. de falda o pechugas de pollo breasts deshuesadas  
2 cucharadas grandes de aceite  
½ taza de jugo de lima  
½ cucharada de sal



½ cucharada de sal de apio  
¼ cucharada de ajo en polvo  
½ cucharada de pimienta  
¼ cucharadas de orégano  
¼ cucharadas de comino  
Enharine las tortillas

Golpee la falda hasta que quede de 1/4 pulgada de ancho o aplaste las pechugas de pollo. Mezcle el aceite, el jugo de lima y los aderezos en una bolsa hermética. Agregue la carne y agite la bolsa para que la carne se cubra de los aderezos. Guárdelo en la heladera durante una noche o por lo menos entre 6 y 8 horas. Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Quite la carne del adobo. Cocínela de cada lado en una parrilla a gas precalentada entre 5 y 8 minutos. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en forma transversal en fetas angostas. Colóquela en una fuente caliente. Exprima jugo de limón sobre esta. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes ingredientes en las tortillas: Tomates cortados, guacamole, crema agria, salsa para tacos.

#### **BROCHETAS DE TERNERA Y CORDERO**

4 porciones  
½ lb de carne o ternera deshuesada cortada en cubos de 1"  
1/2 lb de lomo de cordero deshuesado cortado en cubos de 1"  
2/3 taza de agua, en partes  
¼ c. cebolla cortada  
2 cucharadas de salsa de soja  
¼ taza de aceite vegetal, en partes  
1 cucharada de azúcar negra  
1 cucharada grande de jugo de limón fresco  
2 dientes de ajo picados  
¼ cucharadas de comino molido  
¼ cucharadas de cilantro molido  
¼ cucharadas de azafrán molido  
1/8 cucharada de pimienta colorado molido  
1/8 cucharada de jengibre molido  
1/8 cucharada de jengibre molido  
1 banana grande cortada en trozos  
8 champiñones pequeños  
1/3 taza de mantequilla de maní suave

En la licuadora, procese 1/3 taza de agua, cebollas, salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y los otros ocho ingredientes hasta que no queden grumos. Agregue cubos de carne y marínelos alrededor de 4 horas, revolviéndolos de vez en cuando. Escúrrala y guarde el adobo. En cuatro brochetas de 12", coloque de manera alternada carne, pimienta, banana y champiñones. Precaliente la parrilla

Rocíe las brochetas con aceite. Cocínelas entre 7 y 8 minutos de cada lado.

Coloque el adobo en una sartén sobre uno de los mecheros y hágalo hervir. Agregue la mezcla restante de 1/3 taza de agua y mantequilla de maní. Revuelva para que se mezclen los ingredientes. Calientelos. Si la salsa se pone muy espesa, agregue una cucharada de agua. Sirva las brochetas con la salsa.

#### **POLLO TANDORI**

1 large eggplant  
2 tbs. olive oil  
2 tbs. wine vinegar  
2 tbs. finely chopped onion  
½ clove garlic, minced  
1 medium tomato, chopped salt and pepper

Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

#### **CHICKEN TANDOORI STYLE**

8 muslos o patas de pollo grandes  
1 taza de yogurt bajo en grasa  
½ taza de jugo de limón  
2 cucharadas de sal  
½ cucharada de pimienta de cayena  
½ cucharada de pimienta negra  
½ cucharada de ajo molido  
½ cucharada de jengibre rayado  
1 cucharada de aceite de maíz

Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande y deje marinar el pollo durante 8 horas en la heladera. Escorra el pollo y colóquelo en el spiedo con la varilla en la parte más carnosa del hueso. Áselo utilizando el mechero para spiedo. Cocínelo a fuego medio durante 40 minutos y rocíelo con la mezcla restante de adobo. Sirvalo con cebollas cortadas y trozos de limón.

#### **COSTILLAS**

Adobo:  
1 taza de salsa de soja  
½ taza de miel  
½ taza de vinagre  
½ taza de jerez seco  
2 cucharadas de ajo picado  
2 cucharadas de azúcar  
1 taza de agua  
1 cubo de caldo pollo  
1 lata de cerveza para la salsa para rociar

Marine las costillas durante tres horas.

Agrégueme cerveza al adobo con el que va a rociar la carne. Coloque una sartén debajo de las costillas y rocíelas con frecuencia. Para cocinar costillas, elija aquellas que no tengan grasa y sean carnosas y plíselas con su asador. Coloque cuatro ganchos para carne a lo largo del asador y ajústelos. Al comienzo del costillar y hacia el centro, inserte la segunda costilla con el extremo puntiagudo del asador y empújelo a través de la carne. Saltee un par y continúe el proceso hasta que todo el costillar quede plisado. Ajuste el segundo gancho para carne en el costillar. Suba la temperatura del mechero para spiedo. Cocínelo durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

#### **ASADO DE CERDO**

Salsa para rociar de vinagre de manzana:

1 taza de vinagre de manzana  
6 oz de agua  
60 gramos de manteca  
Sal, pimienta, perejil y ajo para condimentar  
2 oz. de jugo de limón  
10 lbs de asado de cerdo  
Tiempo: 1 ½ a 2 horas

Deje que el cerdo tome temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del asador. Coloque la varilla y asegúrese de que quede balanceada. Encienda el mechero para asar. Ponga la perilla de control en la posición de máximo. Utilice la salsa para rociar antes mencionada durante la cocción.

#### **PAVO**

12 lb de pavo  
Salsa de cerveza para rociar:  
1 lata de cerveza  
340,19 g de agua  
125 gramos de manteca  
1 cucharadas de sal  
1 cucharada de pimienta  
½ cucharada de ajo  
1 cucharada de perejil

Descongele el ave por completo. Lávela íntegramente. Ate las patas y las alas. Encienda el mechero para asar. Póngalo en máximo. Mezcle todos los ingredientes de la salsa para rociar en una cacerola poco profunda. Colóquela debajo del pavo entre 15 y 20 minutos. Cocínelo por 3 horas, aproximadamente. Puede obtener una salsa deliciosa si mezcla la salsa para rociar con los jugos que caen del pavo.



Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N ° 720-0925W*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

- **Mecheros:** 2 años de garantía LIMITADA contra perforación.
- **Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico:** 2 años de garantía LIMITADA.
  - \* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.
- **Partes de acero inoxidable:** 2 años de garantía LIMITADA contra perforación.
  - \* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie.
- **Todas las demás partes:** 2 años de garantía LIMITADA.
  - \* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido.

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

#### ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

- Llamadas de servicio a su hogar
- Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.
- Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.
- Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
- Recogido y entrega del producto.
- Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.
- Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.
- Extracción y/o reinstalación del producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

#### RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

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

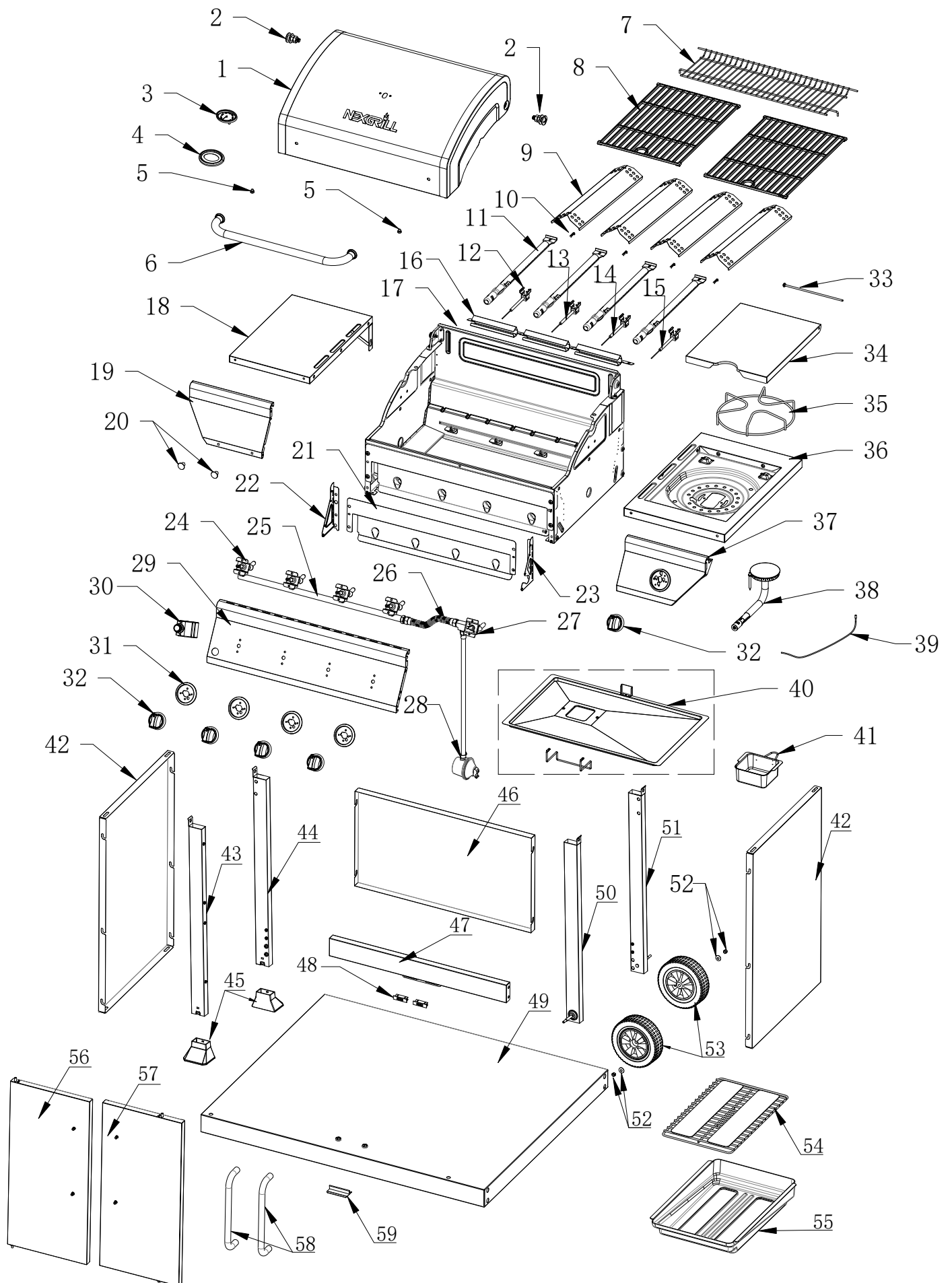
ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS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

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

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

Atención al cliente de Nexgrill  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710

*Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 0800-051-8916 (UK) au 0800-908-612 (FR) au 800-7601 (IC), y 900-974-968 (SP).*



| No. | Part (Description)             | Warranty Coverage (year) | QTY | No. | Part (Description)               | Warranty Coverage (year) | QTY |
|-----|--------------------------------|--------------------------|-----|-----|----------------------------------|--------------------------|-----|
| 1   | Main lid                       | 2                        | 1   | 32  | Control knob                     | 2                        | 5   |
| 2   | Main Lid Screws                | 2                        | 2   | 33  | Side Burner Lid Hinge Rod        | 2                        | 2   |
| 3   | Temperature Gauge              | 2                        | 1   | 34  | Side Burner Lid                  | 2                        | 1   |
| 4   | Temperature Gauge housing      | 2                        | 1   | 35  | Side Burner Cooking Grid         | 2                        | 1   |
| 5   | Hood Buffer A                  | 2                        | 2   | 36  | Side Burner Bowl Assembly        | 2                        | 1   |
| 6   | Main Lid Handle                | 2                        | 1   | 37  | Side Burner Control Panel, Right | 2                        | 1   |
| 7   | Warming Rack                   | 2                        | 1   | 38  | Side Burner                      | 2                        | 1   |
| 8   | Cooking Grid                   | 2                        | 2   | 39  | Side Burner Igniter Wire         | 2                        | 1   |
| 9   | Flame Tamer                    | 2                        | 4   | 40  | Grease tray                      | 2                        | 1   |
| 10  | R pin                          | 2                        | 4   | 41  | Grease Cup                       | 2                        | 1   |
| 11  | Main Burner                    | 2                        | 4   | 42  | Side panel                       | 2                        | 2   |
| 12  | Main Burner Igniter Wire A     | 2                        | 1   | 43  | Cart Leg Front, Left             | 2                        | 1   |
| 13  | Main Burner Igniter Wire B     | 2                        | 1   | 44  | Cart Leg Rear, left              | 2                        | 1   |
| 14  | Main Burner Igniter Wire C     | 2                        | 1   | 45  | Cart leg end plug                | 2                        | 2   |
| 15  | Main Burner Igniter Wire D     | 2                        | 1   | 46  | Rear panel                       | 2                        | 1   |
| 16  | Flame channel                  | 2                        | 3   | 47  | Cart frame, front                | 2                        | 1   |
| 17  | Firebox                        | Non-replacement          | 1   | 48  | Door magnet                      | 2                        | 2   |
| 18  | Side Shelf, Left               | 2                        | 1   | 49  | Bottom panel                     | 2                        | 1   |
| 19  | Side Shelf Control Panel, Left | 2                        | 1   | 50  | Cart Leg front, Right            | 2                        | 1   |
| 20  | Hooks                          | 2                        | 2   | 51  | Cart Leg Rear, Right             | 2                        | 1   |
| 21  | Front Baffle                   | 2                        | 1   | 52  | Wheel Screw Assembly             | 2                        | 2   |
| 22  | Main Control Panel,left        | 2                        | 1   | 53  | Wheel                            | 2                        | 2   |
| 23  | Main Control Panel,right       | 2                        | 1   | 54  | Charcoal tray grid               | 2                        | 1   |
| 24  | Main Gas Valve                 | 2                        | 4   | 55  | Charcoal tray                    | 2                        | 1   |
| 25  | Main Manifold                  | 2                        | 1   | 56  | Door, left                       | 2                        | 1   |
| 26  | Side burner flex gas line      | 2                        | 1   | 57  | Door, right                      | 2                        | 1   |
| 27  | Side Burner Gas Valve          | 2                        | 1   | 58  | Door handle                      | 2                        | 2   |
| 28  | LP regulator with hose         | 2                        | 1   | 59  | Door iron piece                  | 2                        | 1   |
| 29  | Main Control Panel             | 2                        | 1   |     | Manual                           |                          | 1   |
| 30  | Pulse Igniter Module           | 2                        | 1   |     | Hardware Pack                    |                          | 1   |
| 31  | Bezel                          | 2                        | 4   |     |                                  |                          |     |

| N° | Pièce (description)                             | Couverture de la garantie (année) | QTÉ | N° | Pièce (description)                                      | Couverture de la garantie (année) | QTÉ |
|----|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|----|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|
| 1  | Couvercle principal                             | 2                                 | 1   | 32 | Bouton de commande                                       | 2                                 | 5   |
| 2  | Vis du couvercle principal                      | 2                                 | 2   | 33 | Bâtonnet charnière couvercle du brûleur latéral          | 2                                 | 2   |
| 3  | Indicateur de température                       | 2                                 | 1   | 34 | Couvercle du brûleur latéral                             | 2                                 | 1   |
| 4  | Boîtier de l'indicateur de température          | 2                                 | 1   | 35 | Grille de cuisson du brûleur latéral                     | 2                                 | 1   |
| 5  | Amortisseur hotte A                             | 2                                 | 2   | 36 | Cuve du brûleur latéral                                  | 2                                 | 1   |
| 6  | Assemblage de la poignée du couvercle principal | 2                                 | 1   | 37 | Panneau de commande principal du brûleur latéral, droite | 2                                 | 1   |
| 7  | Grille chauffante                               | 2                                 | 1   | 38 | Brûleur latéral                                          | 2                                 | 1   |
| 8  | Grille de cuisson                               | 2                                 | 2   | 39 | Fil d'allumage du brûleur latéral                        | 2                                 | 1   |
| 9  | Dispositif de contrôle des flammes              | 2                                 | 4   | 40 | Plateau à graisse                                        | 2                                 | 1   |
| 10 | Broche R                                        | 2                                 | 4   | 41 | Réceptacle à graisse                                     | 2                                 | 1   |
| 11 | Brûleur principal                               | 2                                 | 4   | 42 | Panneau latéral                                          | 2                                 | 2   |
| 12 | Fil d'allumage du brûleur principal A           | 2                                 | 1   | 43 | Pied du chariot, avant gauche                            | 2                                 | 1   |
| 13 | Fil d'allumage du brûleur principal B           | 2                                 | 1   | 44 | Pied du chariot, arrière, gauche                         | 2                                 | 1   |
| 14 | Fil d'allumage du brûleur principal C           | 2                                 | 1   | 45 | Bouchon d'extrémité de jambe de chariot                  | 2                                 | 2   |
| 15 | Fil d'allumage du brûleur principal D           | 2                                 | 1   | 46 | Panneau arrière                                          | 2                                 | 1   |
| 16 | Canal de flammes                                | 2                                 | 3   | 47 | Cadre de chariot, avant                                  | 2                                 | 1   |
| 17 | Foyer                                           | Non remplaçable                   | 1   | 48 | Aimant de porte                                          | 2                                 | 2   |
| 18 | Panneau latéral gauche                          | 2                                 | 1   | 49 | Panneau inférieur                                        | 2                                 | 1   |
| 19 | Panneau latéral de commande, gauche             | 2                                 | 1   | 50 | Pied du chariot avant, droite                            | 2                                 | 1   |
| 20 | Crochets                                        | 2                                 | 2   | 51 | Pied du chariot arrière, droite                          | 2                                 | 1   |
| 21 | Chicane avant                                   | 2                                 | 1   | 52 | Ensemble des boulons de roue                             | 2                                 | 2   |
| 22 | Panneau de commande principal, gauche           | 2                                 | 1   | 53 | Roue                                                     | 2                                 | 2   |
| 23 | Panneau de commande principal, droite           | 2                                 | 1   | 54 | grille de plateau de charbon de bois                     | 2                                 | 1   |
| 24 | Valve de gaz principale                         | 2                                 | 4   | 55 | Plateau à charbon                                        | 2                                 | 1   |
| 25 | Collecteur principal                            | 2                                 | 1   | 56 | Porte, gauche                                            | 2                                 | 1   |
| 26 | Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral        | 2                                 | 1   | 57 | Porte, droite                                            | 2                                 | 1   |
| 27 | Robinet à gaz du brûleur latéral à infrarouge   | 2                                 | 1   | 58 | Poignée de porte                                         | 2                                 | 2   |
| 28 | Détendeur à propane avec tuyau                  | 2                                 | 1   | 59 | Pièce de porte en fer                                    | 2                                 | 1   |
| 29 | Panneau de commande principal                   | 2                                 | 1   |    | Manuel                                                   |                                   | 1   |
| 30 | Module pour allumage à impulsions               | 2                                 | 1   |    | L'emballage de vis                                       |                                   | 1   |
| 31 | Sertissage                                      | 2                                 | 4   |    |                                                          |                                   |     |

| No. | Pieza (Descripción)                              | Cobertura de garantía (año) | CANT. | No. | Pieza (Descripción)                                      | Cobertura de garantía (año) | CANT. |
|-----|--------------------------------------------------|-----------------------------|-------|-----|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| 1   | Tapa principal                                   | 2                           | 1     | 32  | Perilla de control                                       | 2                           | 5     |
| 2   | Tornillos de la tapa principal                   | 2                           | 2     | 33  | Varilla de la bisagra de la tapa del mechero lateral     | 2                           | 2     |
| 3   | Medidor de temperatura                           | 2                           | 1     | 34  | Tapa del quemador lateral                                | 2                           | 1     |
| 4   | Cubierta del medidor de temperatura              | 2                           | 1     | 35  | Rejilla de cocción del quemador lateral                  | 2                           | 1     |
| 5   | Tope de la cubierta A                            | 2                           | 2     | 36  | Ensamblaje del tazón del quemador lateral                | 2                           | 1     |
| 6   | Conjunto de manija de la tapa principal          | 2                           | 1     | 37  | Panel de control principal del quemador lateral, derecho | 2                           | 1     |
| 7   | Rejilla para calentar                            | 2                           | 1     | 38  | Mechero lateral                                          | 2                           | 1     |
| 8   | Rejilla de cocción                               | 2                           | 2     | 39  | Cable de encendedor del quemador lateral                 | 2                           | 1     |
| 9   | Regulador de llama                               | 2                           | 4     | 40  | Bandeja para grasa                                       | 2                           | 1     |
| 10  | Pin R                                            | 2                           | 4     | 41  | Caja para grasa                                          | 2                           | 1     |
| 11  | Quemador principal                               | 2                           | 4     | 42  | Panel parte lateral                                      | 2                           | 2     |
| 12  | Cable del encendedor del quemador principal A    | 2                           | 1     | 43  | Pata delantera izquierda del carro                       | 2                           | 1     |
| 13  | Cable del encendedor del quemador principal B    | 2                           | 1     | 44  | Pata trasera izquierda del carro                         | 2                           | 1     |
| 14  | Cable del encendedor del quemador principal C    | 2                           | 1     | 45  | Pata trasera del enchufe final                           | 2                           | 2     |
| 15  | Cable del encendedor del quemador principal D    | 2                           | 1     | 46  | Panel trasero                                            | 2                           | 1     |
| 16  | Canal de llama                                   | 2                           | 3     | 47  | Marco del carro, frente                                  | 2                           | 1     |
| 17  | Fogón                                            | No reemplazable             | 1     | 48  | Imán para la puerta                                      | 2                           | 2     |
| 18  | Panel lateral izquierdo                          | 2                           | 1     | 49  | Panel inferior                                           | 2                           | 1     |
| 19  | Panel lateral de control, izquierdo              | 2                           | 1     | 50  | Pata delantera derecha del carro                         | 2                           | 1     |
| 20  | Ganchos                                          | 2                           | 2     | 51  | Pata trasera derecha del carro                           | 2                           | 1     |
| 21  | Compuerta delantera                              | 2                           | 1     | 52  | Ensamblaje de tornillos de rueda                         | 2                           | 2     |
| 22  | Panel de control principal, izquierdo            | 2                           | 1     | 53  | Rueda                                                    | 2                           | 2     |
| 23  | Panel de control principal, derecho              | 2                           | 1     | 54  | rejilla de bandeja de carbón                             | 2                           | 1     |
| 24  | Válvula de gas principal                         | 2                           | 4     | 55  | Bandeja para carbón                                      | 2                           | 1     |
| 25  | Colector principal                               | 2                           | 1     | 56  | Puerta , izquierda                                       | 2                           | 1     |
| 26  | Línea de gas flexible para el quemador lateral   | 2                           | 1     | 57  | Puerta , derecha                                         | 2                           | 1     |
| 27  | La válvula de gas del quemador lateral abrasador | 2                           | 1     | 58  | Conjunto de mango de la puerta                           | 2                           | 2     |
| 28  | El regulador de propano con la manguera          | 2                           | 1     | 59  | Pieza de la puerta de hierro                             | 2                           | 1     |
| 29  | Panel de control principal                       | 2                           | 1     |     | Manual                                                   |                             | 1     |
| 30  | Módulo del encendedor de pulso                   | 2                           | 1     |     | Paquete de herrajes                                      |                             | 1     |
| 31  | Engaste                                          | 2                           | 4     |     |                                                          |                             |       |

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



©2021 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.  
CHINO, CA. 91710  
[WWW.NEXGRILL.COM](http://WWW.NEXGRILL.COM)  
1-800-913-8999