

FUSETM
e-Grill **225**

OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO



ELECTRIC GRILL
BARBECUE ÉLECTRIQUE
PARRILLA ELÉCTRICA



MODEL / MODÈLE / MODELO:
770-0353

FOR INDOOR AND OUTDOOR USE. NOT FOR COMMERCIAL USE.
À USAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR. NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.
PARA USO EN INTERIORES Y EXTERIORES. NO ES PARA USO COMERCIAL.

NEXGRILL[®]

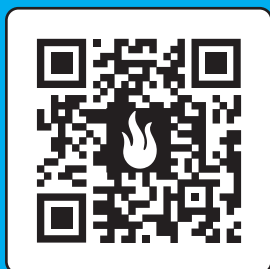
ITM. / ART. 1807204
Part Number: 19001144A0





ELECTRIC GRILL BARBECUE ÉLECTRIQUE PARRILLA ELÉCTRICA

MODEL / MODÈLE / MODELO: 770-0353



SCAN THIS QR CODE
TO REGISTER

SCANNEZ CE CODE QR
ENREGISTRER

ESCANEA ESTE CÓDIGO
QR PARA REGISTRARSE



ONLINE SUPPORT / ASSISTANCE EN LIGNE / ASISTENCIA EN LÍNEA

Visit www.nexgrill.com for common trouble shooting steps.
Rendez-vous sur www.nexgrill.com pour des solutions de dépannage.
Visita www.nexgrill.com para pasos comunes de solución de problemas.



QUESTIONS?

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

DES QUESTIONS ?

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

PREGUNTAS?

Contacte con nuestro servicio de atención al cliente al
1-800-913-8999
Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español
De 8 a.m – 5 p.m, hora del Pacífico
Lunes – Viernes.



MISSING PARTS? / REDONNEZ VIE À VOTRE BARBECUE / PARTES QUE FALTAN?

For replacement parts, visit www.mygrillparts.com
Pour des pièces de rechange, visitez www.mygrillparts.com
Para piezas de repuesto, visite www.mygrillparts.com

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE / NÚM. DE SERIE:

MFG. DATE / DATE DE FABRICATION / FECHA DE MANUFACTURA:

PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT / 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.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto montaje y el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el aparato.
- Conserve este manual para futuras referencias.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / TABLA DE CONTENIDOS

EN

IMPORTANT SAFETY INFORMATION	4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
OPERATING INSTRUCTIONS	8
CARE AND MAINTENANCE	10
WARRANTY STATEMENT	11
REPLACEMENT PARTS	12
TROUBLESHOOTING	13

FR

MISES EN GARDE IMPORTANTES	14
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	15
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
ÉNONCÉ DE GARANTIE	21
PIÈCES DE RECHANGE	22
DÉPANNAGE	23

SP

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE	24
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	25
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	28
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	30
DECLARACION DE GARANTIA	31
LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO	32
SOLUCION DE PROBLEMAS	33



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

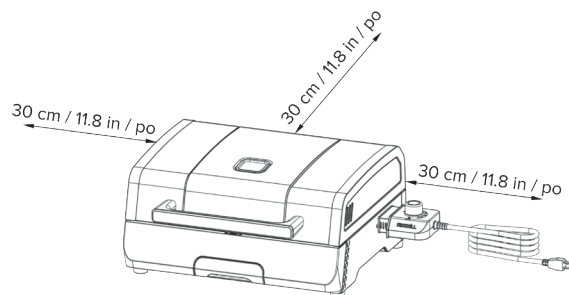
Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at: 1-866-984-7455, 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@nexgrill.com.

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

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

IMPORTANT:

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



DANGER: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



This appliance is rated for 120 V - 60 Hz

Output Power (Watts): 1500 W

Use only (DONGGUAN CITY DACHANG HARDWARE AND ELECTRONICS TECHNOLOGY CO LTD, model DCT-005) temperature-controlling plug.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PREPARATION

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

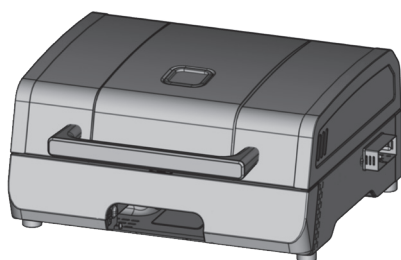
READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.



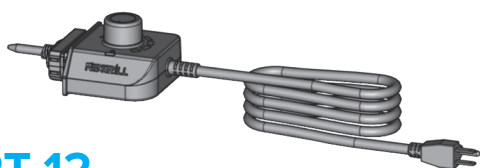
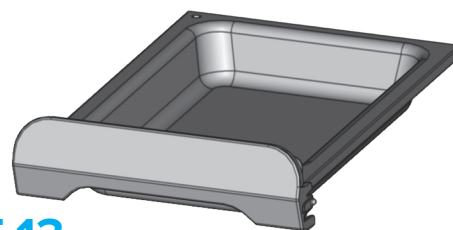
QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS?

Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at: **1-866-984-7455**, 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@nexgrill.com.

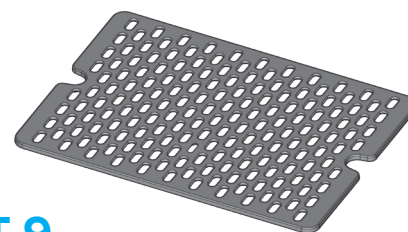
ASSEMBLY PARTS



PART 13



PART 12

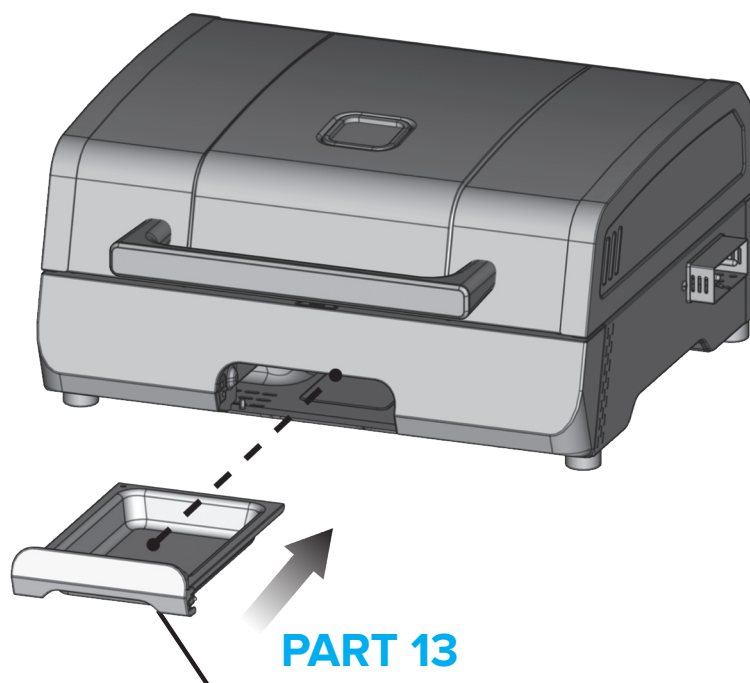


PART 9

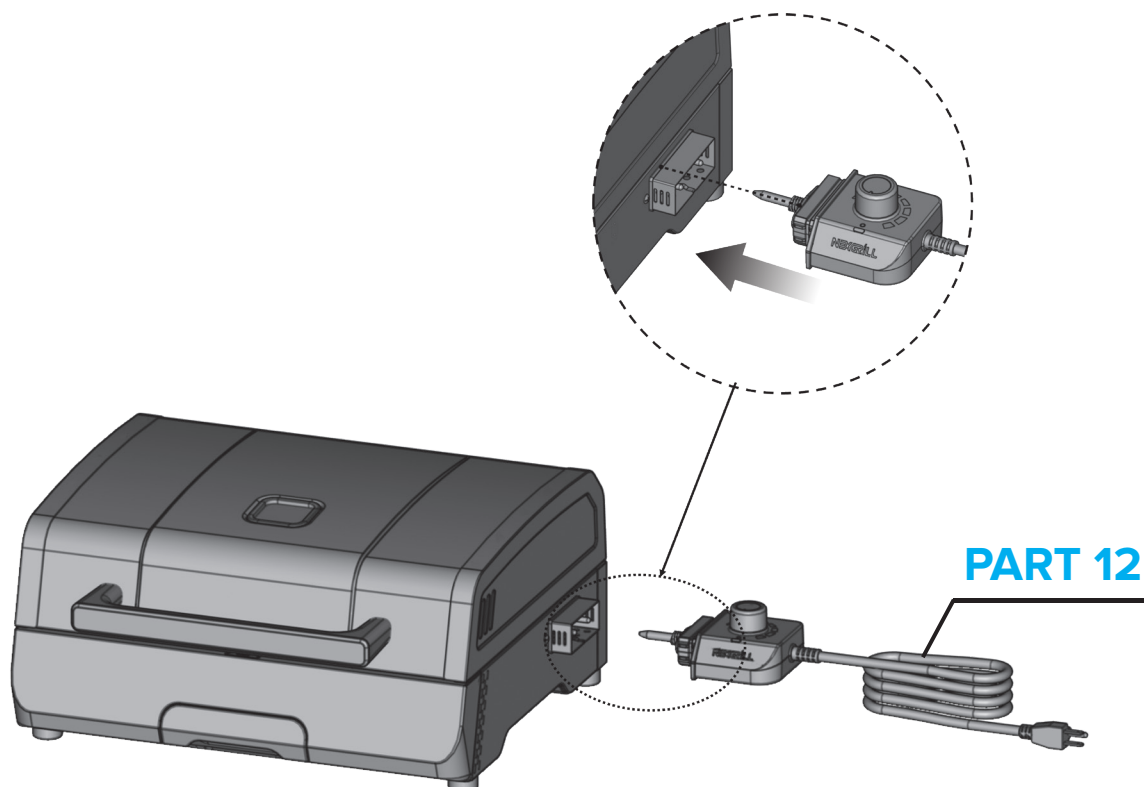
For full list of replacement parts, refer to page 12.

ASSEMBLY STEPS

1



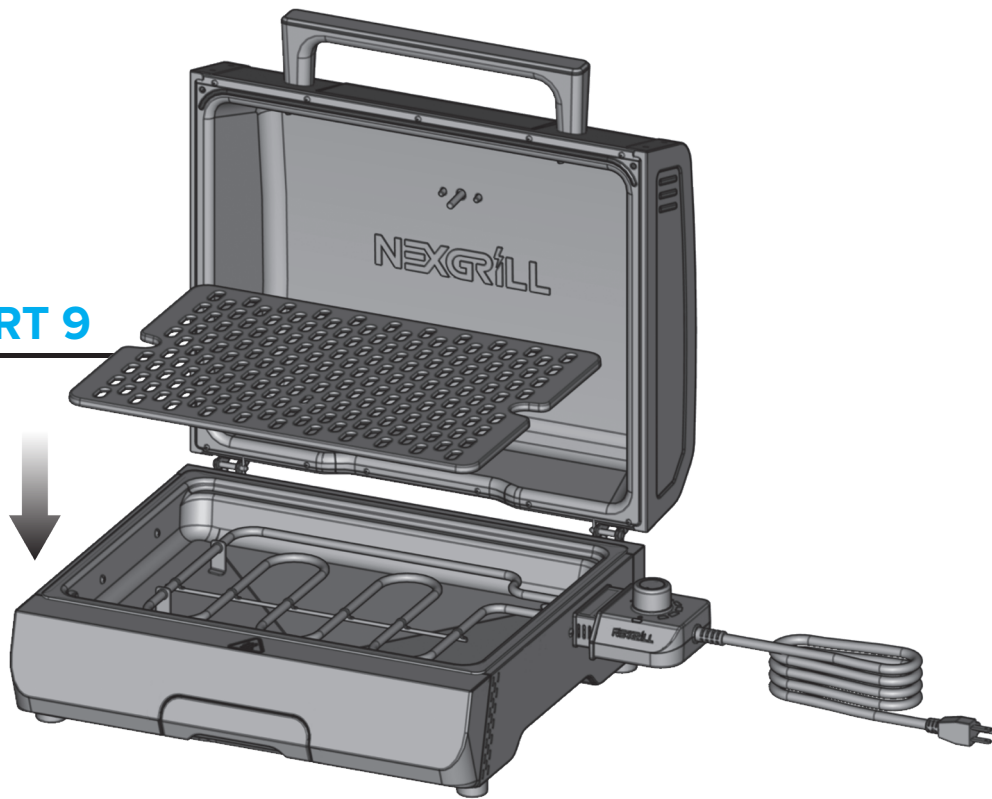
2



ASSEMBLY STEPS

3

PART 9



OPERATING INSTRUCTIONS

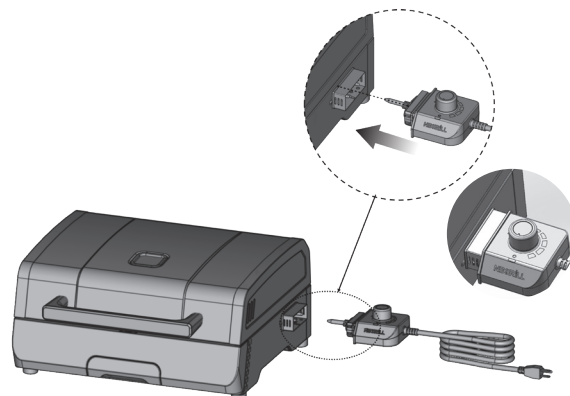


WARNING

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

INSERT TEMPERATURE CONTROLLER

1. Insert the temperature controller into the grill's mounting socket by pushing it straight in until it is fully seated. For a secure and stable connection, ensure that the heating element pins are properly aligned with the controller and that there is no gap.
2. Carefully route the power cable behind the grill, making sure it does not come into contact with any heated surfaces. If needed, use the cord wrap to neatly secure any excess cable, keeping it out of the way.
3. Plug the power cable into a suitable electrical outlet.



⚠ IMPORTANT - FIRST TIME USE:

Before using the grill for the first time, perform an initial burn-off by setting the grill to its highest temperature. Close the lid and let it heat for at least 30 minutes to burn off any manufacturing residues and ensure optimal performance.

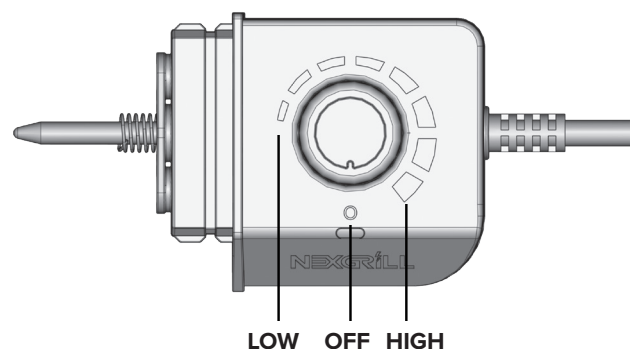
USING TEMPERATURE CONTROLLER

To activate or increase the heat, turn the dial clockwise. The indicator light will illuminate, signaling that the grill is on. To decrease the heat or turn off the grill, turn the dial counterclockwise to the off position. When the indicator light is off, the grill is no longer active.

PREHEAT YOUR GRILL

Preheating is essential for optimal grill performance and an excellent cooking experience. It helps prevent food from sticking, ensures the grate is hot enough for proper searing, and burns off any residue from previous meals.

1. Set the control dial to the highest position. The indicator light will illuminate to confirm the grill is powered on.
2. Let the grill preheat until the temperature gauge on the lid reaches 260 °C (500 °F), which typically takes 15 to 20 minutes, depending on ambient conditions.
3. Once preheating is complete, adjust the control dial to your desired cooking temperature, anywhere between the lowest and highest settings.
4. After reaching the desired temperature, place your food on the cooking grid to begin grilling.



DANGER

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



CAUTION

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

OPERATING INSTRUCTIONS

**CAUTION**

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

COOKING WITH YOUR ELECTRIC GRILL

Using the lid on your electric grill plays a crucial role in achieving the best cooking results.

Closed Lid:

1. Closing the lid creates an oven-like environment, trapping heat and circulating it around the food. This ensures your meats, especially thicker cuts, cook evenly on all sides.
2. By keeping the lid closed, you lock in heat and moisture, preventing food from drying out. This is especially important for larger or leaner cuts of meat.
3. The closed lid helps trap smoke and the flavors released from marinades, rubs, or fats that drip onto the grill, infusing your food with that delicious, signature grilled taste.
4. Keeping the lid closed minimizes flare-ups caused by fat drippings, giving you better control over the cooking process and preventing unwanted charring.
5. With the lid closed, the grill retains a stable high temperature, reducing cooking time while maintaining great flavor and texture.

Open Lid:

1. For quick-cooking items like thin cuts of steak, shrimp, or vegetables, keeping the lid open allows for intense direct heat, perfect for searing or achieving a caramelized crust.

**COOKING TIPS:**

1. Experiment with both lid positions to refine your grilling technique. For consistent cooking and rich flavor, keep the lid closed, and open it briefly for monitoring or when you want to sear food quickly.
2. For the best sear and caramelization, flip food only once. Constant flipping or opening the lid disrupts the cooking process and prevents your grill from working efficiently.
3. Have everything you need—seasoned food, sauces, and clean platters—within arm's reach before you start grilling. Stepping away from the grill risks burning your food and losing control over the cooking process.
4. Always clean the cooking grid before grilling to prevent food from sticking and absorbing unwanted flavors. Once preheated, use a stainless-steel grill brush to scrub the surface and ensure a clean cooking area.

**CAUTION**

Temperature controller should be removed from grill and stored indoors when grill is not in use - out of the reach of children.

**WARNING**

- Before each use, inspect the grease cup for any build-up. Remove any excess grease to prevent the risk of a grease fire and ensure safe grilling.
- Should a grease fire occur, close the lid, unplug the grill from the socket and leave the lid closed until the fire is extinguished. Do not use liquid to extinguish flames.
- Do not line the grease cup or any part of the grill with aluminum foil.
- Use caution when removing grease cup and disposing of hot grease.
- Do not forcefully open the lid or push it beyond its normal operating range.
- Temperature controller is not a handle. Do not lift the grill from the temperature controller.
- Do not set or store items on the temperature controller.
- Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush.



WARNING

- Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA;
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances);
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING

The grill should be thoroughly cleaned on a regular basis:

OUTSIDE GRILL PARTS: This grill can be cleaned easily with warm soapy water.

GREASE CUP: The grease cup can be cleaned easily with warm soapy water.

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

Cleaning Cast Iron Cooking Grate After Pre-Heating:

1. After preheating, any leftover food or debris will be easier to remove. A clean grate also helps prevent food from sticking during your next grilling session.
2. Use a stainless steel bristle grill brush (sold separately) to brush the cooking grates immediately after preheating.

Cleaning and Storing the Temperature Controller:

1. After cooking, and once the grill is off, allow the temperature controller to cool before cleaning.
2. Unplug the temperature controller, then gently pull it side-to-side until it releases from the mounting bracket.
3. Wipe the temperature controller with a microfiber cloth dampened with water. Allow it to dry completely. Avoid using cleaners, brushes, or abrasive materials, as they may scratch the surface. Never use glass cleaner on plastic, as it can damage the surface. Do not immerse the controller in water.
4. Store the temperature controller indoors, out of reach of children, to ensure its safety and longevity.

STORAGE

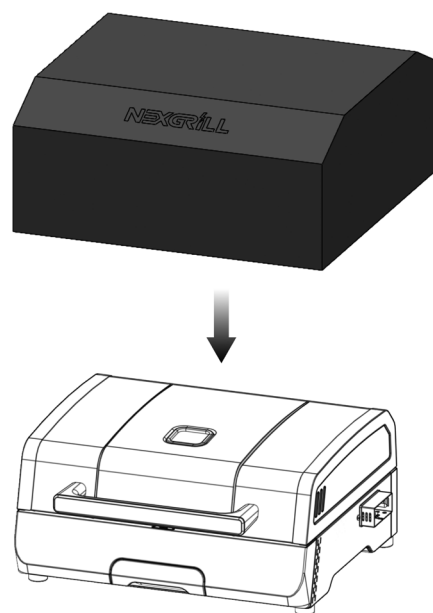


- This grill, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.
- Store the grill out of direct sunlight and indoors whenever possible and when storing for an extended period of time. The grill should not be exposed to harsh weather conditions such as heavy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

Storing the Grill

1. Always allow the grill to cool down before installing the cover.
2. Install the cover after removing the temperature controller.
3. Ensure the rubber bands on all sides of the cover completely wrap around the firebox for a snug fit.

Preheating is essential for optimal grill performance and an excellent cooking experience. It helps prevent food from sticking, ensures the grate is hot enough for proper searing, and burns off any residue from previous meals.



WARRANTY STATEMENT

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model # 770-0353) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

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

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

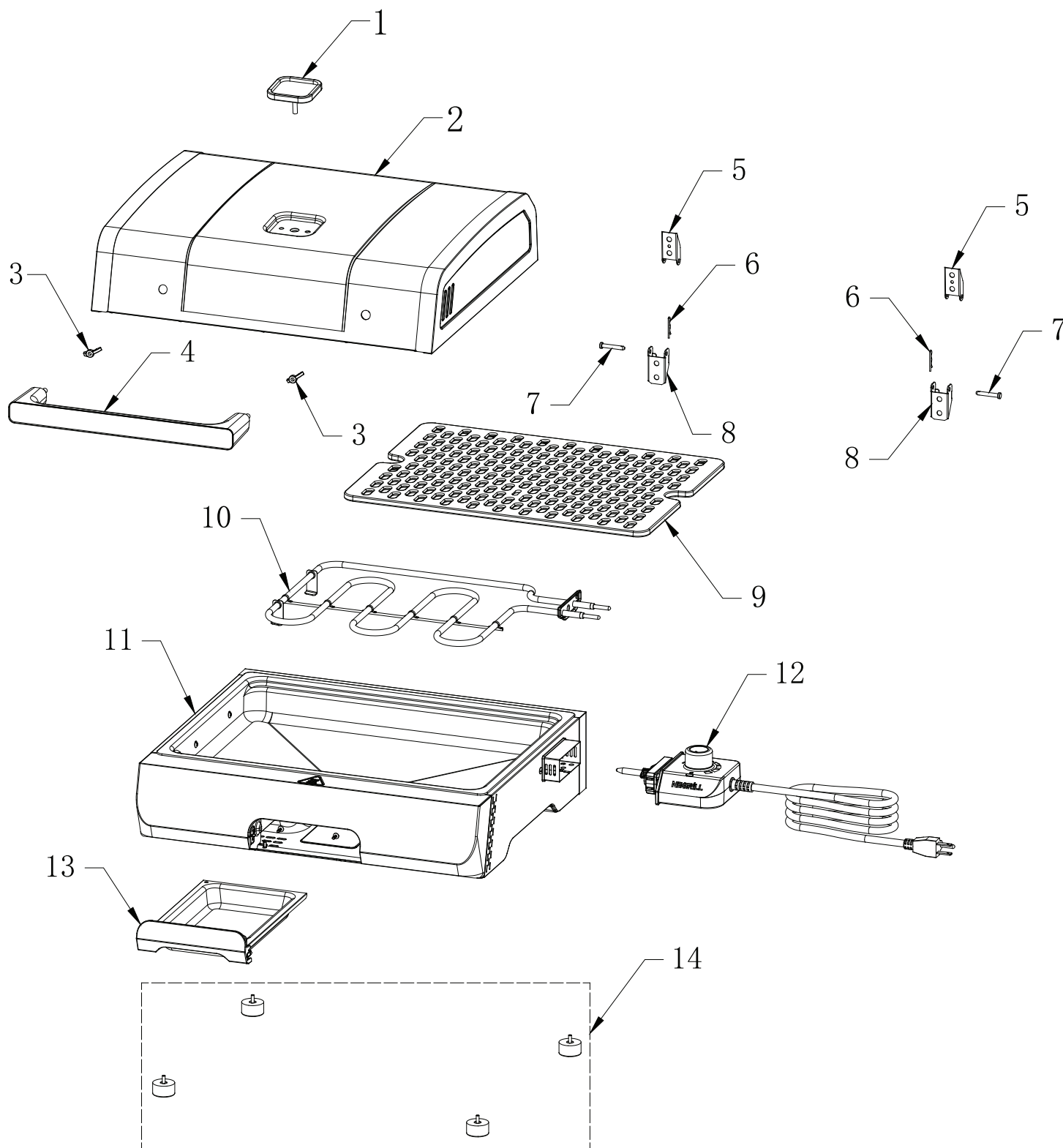
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling customer service department at: 1-866-984-7455, Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday.
WeCare@nexgrill.com

REPLACEMENT PARTS



REPLACEMENT PARTS

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY.	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY.
1	Temperature Gauge	1 year	1	9	Cast Iron Cooking Grate	1 year	1
2	Lid	1 year	1	10	Heating Element	1 year	1
3	Wing Nut	1 year	2	11	Chassis	1 year	1
4	Lid Handle	1 year	1	12	Controller	1 year	1
5	Lid Hinge	1 year	2	13	Grease Cup	1 year	1
6	R Pin	1 year	2	14	Foot Pad	1 year	4
7	Hinge Shaft	1 year	2		Grill Cover	1 year	1
8	Firebox Hinge	1 year	2		Manual		1

TROUBLESHOOTING

If there is no power, see below to identify the cause and resolve the issue:

CAUSE	SOLUTION
Temperature Controller Not Properly Inserted	Ensure the temperature controller is securely inserted into the housing. Always plug the controller into the grill before connecting the power cable.
Power Issue from the Socket	Check if the circuit breaker has tripped and if other devices have lost power. Unplug these devices while using the grill. Try a different electrical outlet or consult the "Important Safeguards" for extension cord guidance. If the breaker continues to trip, contact a qualified electrician.
Power Interruptions from Current Limiting Circuit	If the temperature status indicator is off, unplug the power cable to reset the built-in current limiting circuit. Wait 30 seconds, then plug the power cable back in.



WARNING

Do not attempt to make any repair to electric or structural components. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at: 1-866-984-7455, 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish. You can also reach us by email at: WeCare@nexgrill.com.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

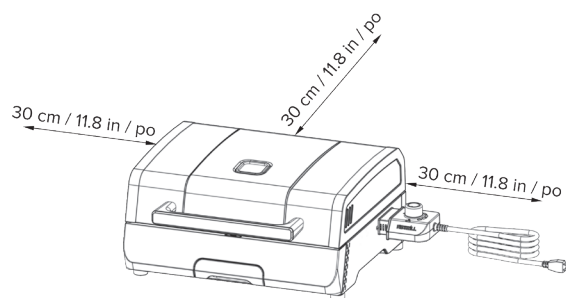
Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à WeCare@nexgrill.com.

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

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

IMPORTANT:

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



DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

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

ATTENTION : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.



Cet appareil est conçu pour 120 V - 60 Hz

Puissance de sortie (W): 1500 W

Utilisez uniquement une prise à contrôle de température (DONGGUAN CITY DACHANG HARDWARE AND ELECTRONICS TECHNOLOGY CO LTD, modèle DCT-005).

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

PRÉPARATION

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

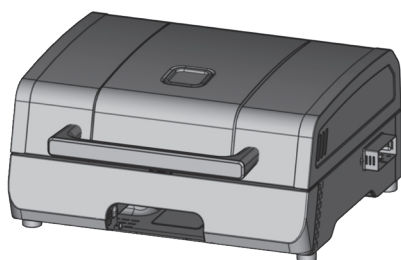
LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.



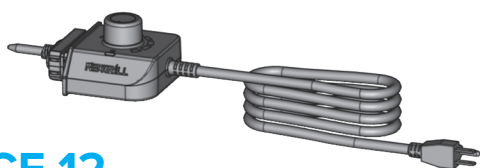
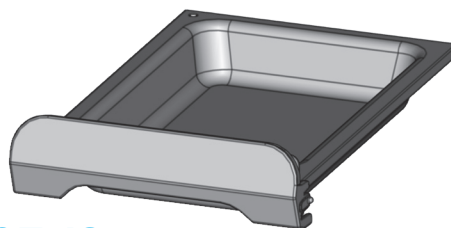
DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES?

Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au **1-866-984-7455** en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français), ou écrire à WeCare@nexgrill.com.

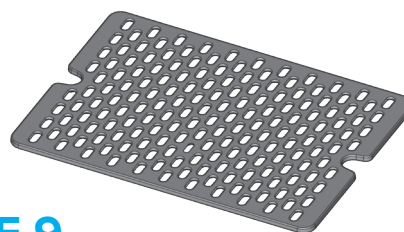
LISTE DES PIÈCES



PIÈCE 13



PIÈCE 12

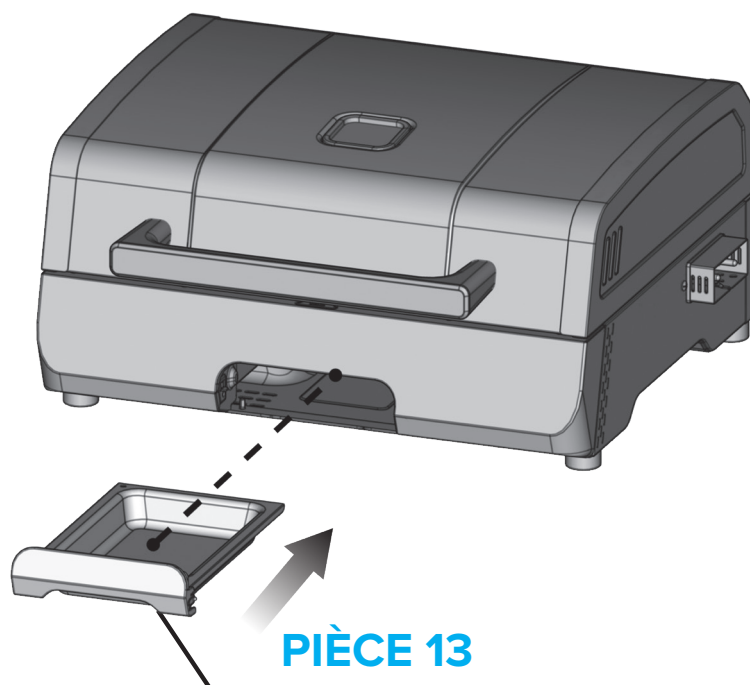


PIÈCE 9

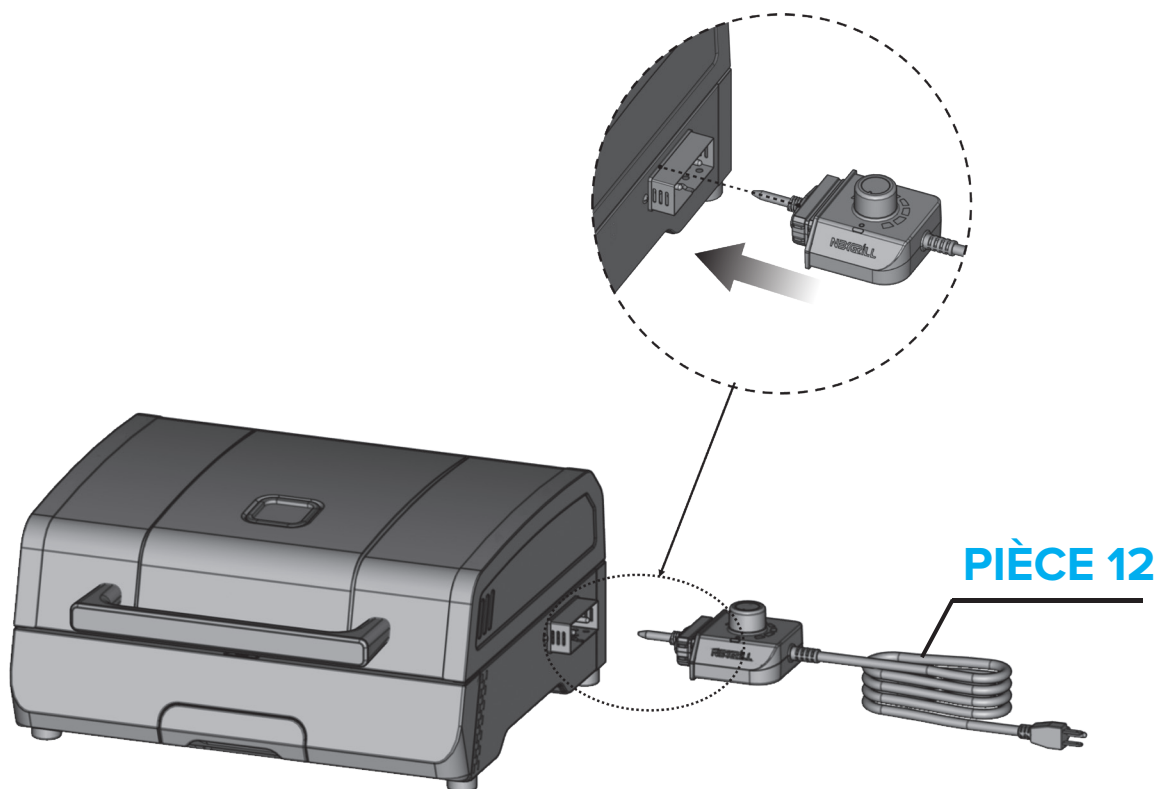
Pour la liste complète des pièces de rechange, reportez-vous à la page 23.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1



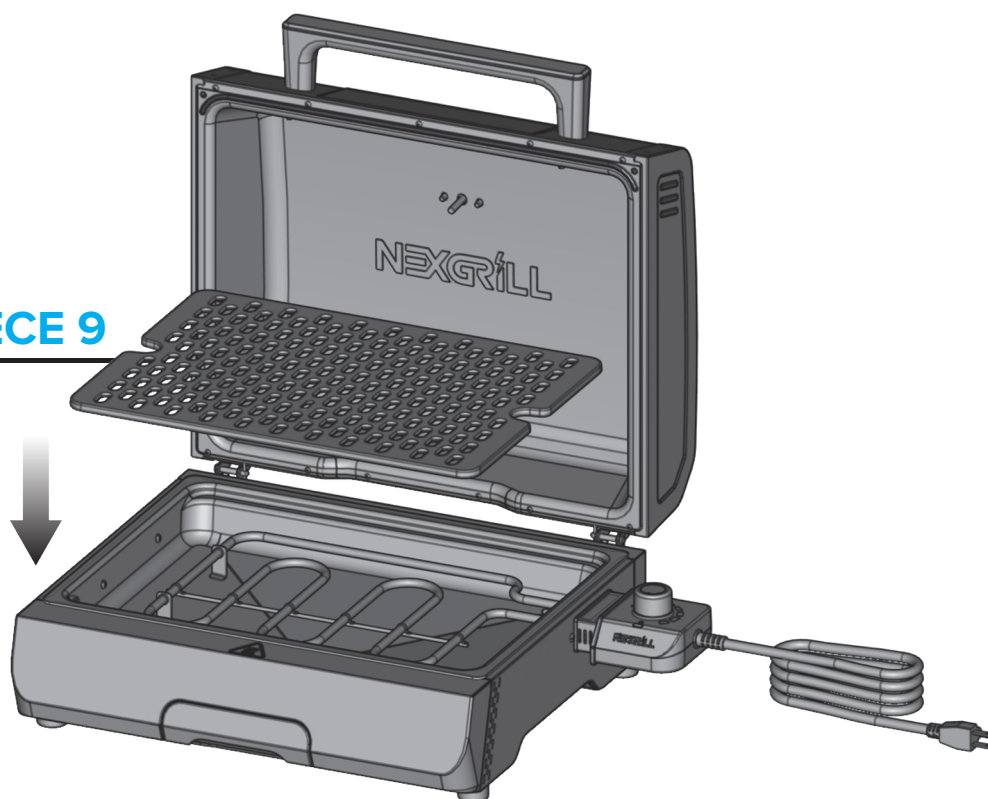
2



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3

PIÈCE 9



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

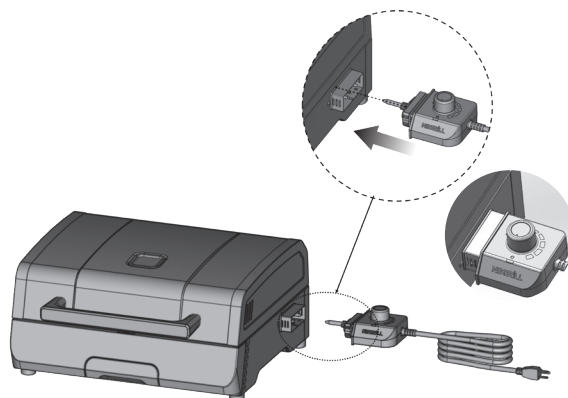


AVERTISSEMENT :

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

INSÉRER LE RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

1. Insérez le régulateur de température dans la prise de montage du gril en le poussant directement jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. Pour une connexion sécurisée et stable, assurez-vous que les broches de l'élément chauffant sont correctement alignées avec le contrôleur et qu'il n'y a aucun espace.
2. Faites passer soigneusement le câble d'alimentation derrière le gril, en vous assurant qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chauffées. Si nécessaire, utilisez l'enrouleur de câble pour fixer soigneusement tout excédent de câble, en le maintenant à l'écart.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique adaptée.

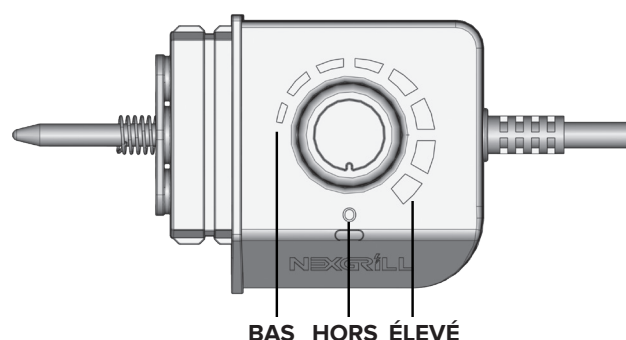


IMPORTANT - PREMIÈRE UTILISATION :

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

UTILISATION DU CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE

Pour activer ou augmenter la chaleur, tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que le gril est en fonctionnement. Pour réduire la chaleur ou éteindre le gril, tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt. Lorsque le voyant lumineux s'éteint, cela signifie que le gril n'est plus actif.



PRÉCHAUFFEZ VOTRE GRIL

Le préchauffage est essentiel pour garantir des performances optimales du gril et une excellente expérience de cuisson. Il permet d'éviter que les aliments ne collent, assure que la grille est suffisamment chaude pour une bonne saisie et élimine tous les résidus des repas précédents.

1. Réglez le cadran de commande sur la position la plus élevée. Le voyant lumineux s'allume pour confirmer que le gril est sous tension.
2. Laissez le gril préchauffer jusqu'à ce que la jauge de température sur le couvercle atteigne 260 °C (500 °F), ce qui prend généralement 15 à 20 minutes, selon les conditions ambiantes.
3. Une fois le préchauffage terminé, réglez le cadran de commande sur la température de cuisson souhaitée, entre les réglages les plus bas et les plus élevés.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, placez vos aliments sur la grille de cuisson pour commencer la cuisson.



DANGER

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



ATTENTION

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



ATTENTION

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

CUISINER AVEC VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE

L'utilisation du couvercle de votre gril électrique est essentielle pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Couvercle fermé :

1. Fermer le couvercle crée un environnement semblable à celui d'un four, emprisonnant la chaleur et la faisant circuler autour des aliments. Cela garantit une cuisson uniforme des viandes, en particulier des morceaux plus épais, de tous les côtés.
2. En gardant le couvercle fermé, vous maintenez la chaleur et l'humidité à l'intérieur, empêchant ainsi les aliments de se dessécher. Ceci est particulièrement important pour les morceaux de viande plus gros ou plus maigres.
3. Le couvercle fermé permet de piéger la fumée et les saveurs libérées par les marinades, les frottements ou les graisses qui s'égouttent sur le gril, infusant ainsi vos aliments avec ce délicieux goût grillé caractéristique.
4. De plus, garder le couvercle fermé minimise les éclaboussures causées par les gouttes de graisse, vous offrant un meilleur contrôle sur le processus de cuisson et évitant la carbonisation indésirable.
5. Avec le couvercle fermé, le gril conserve une température élevée et stable, réduisant ainsi le temps de cuisson tout en conservant une saveur et une texture exceptionnelles.

Couvercle ouvert :

1. Pour les aliments à cuisson rapide comme les morceaux fins de steak, les crevettes ou les légumes, garder le couvercle ouvert permet une chaleur directe intense, idéale pour saisir ou obtenir une croûte caramélisée.



CONSEILS DE CUISSON :

1. Essayez les deux positions du couvercle pour affiner votre technique de cuisson. Pour une cuisson homogène et une saveur riche, gardez le couvercle fermé et ouvrez-le brièvement pour surveiller ou lorsque vous souhaitez saisir les aliments rapidement.
2. Pour une cuisson et une caramélisation optimales, ne retournez les aliments qu'une seule fois. Retourner les aliments ou ouvrir constamment le couvercle perturbe le processus de cuisson et empêche votre gril de fonctionner efficacement.
3. Ayez tout ce dont vous avez besoin (aliments assaisonnés, sauces et plats propres) à portée de main avant de commencer à griller. S'éloigner du gril risque de brûler vos aliments et de perdre le contrôle du processus de cuisson.
4. Nettoyez toujours la grille de cuisson avant de griller pour éviter que les aliments ne collent et n'absorbent des saveurs indésirables. Une fois préchauffée, utilisez une brosse en acier inoxydable pour frotter la surface et garantir une zone de cuisson propre.



ATTENTION

Rangez le régulateur de température à l'intérieur, hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT :

- Avant chaque utilisation, inspectez le bac à graisse pour détecter toute accumulation. Retirez tout excès de graisse pour éviter tout risque d'incendie et garantir une cuisson en toute sécurité.
- En cas de feu de graisse, fermez le couvercle, débranchez le barbecue de la prise, puis laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- Ne recouvrez pas le bac à graisse ou toute autre partie du gril de papier d'aluminium.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le bac à graisse et jetez la graisse chaude.
- N'ouvrez pas le couvercle avec force et ne le poussez pas au-delà de sa plage de fonctionnement normale.
- Le régulateur de température n'est pas une poignée. Ne soulevez pas le barbecue en le saisissant par le régulateur de température.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'objets sur le régulateur de température.
- Vérifiez régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si elle perd des brins ou si vous détectez des brins sur les grilles de cuisson.



AVERTISSEMENT :

- Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être connecté à une prise avec contact de mise à la terre (pour les appareils de classe I).
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.

PIÈCES EXTERNES DU GRIL : Ce gril peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

RÉCIPIENT À GRAISSE : Le récipient à graisse se nettoie facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

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

Nettoyage de la grille de cuisson en fonte après le préchauffage :

1. Après le préchauffage, les restes de nourriture ou les débris seront plus faciles à éliminer. Une grille propre permet également d'éviter que les aliments ne collent lors de votre prochaine séance de grillades.
2. Utilisez une brosse à poils en acier inoxydable (vendue séparément) pour nettoyer les grilles de cuisson immédiatement après le préchauffage.

Nettoyage et rangement du régulateur de température :

1. Après la cuisson et une fois le gril éteint, laissez refroidir le régulateur de température avant de le nettoyer.
2. Débranchez le régulateur de température, puis tirez-le doucement d'un côté à l'autre jusqu'à ce qu'il se détache du support de montage.
3. Essuyez le régulateur de température avec un chiffon en microfibre légèrement imbibé d'eau. Laissez-le sécher complètement. Évitez d'utiliser des nettoyeurs, des brosses ou des matériaux abrasifs, car ils peuvent rayer la surface. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur sur du plastique, car il peut endommager la surface. N'immergez pas le régulateur dans l'eau.
4. Rangez le régulateur de température à l'intérieur, hors de portée des enfants, pour garantir sa sécurité et sa longévité.

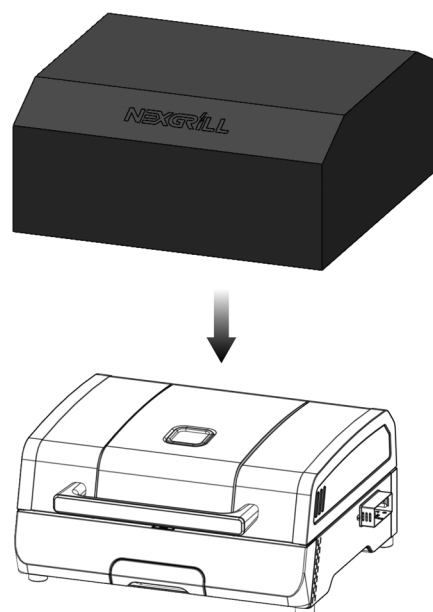
RANGEMENT



- Comme tout autre appareil, le gril conservera une meilleure apparence et durera plus longtemps s'il est à l'abri des intempéries quand il n'est pas utilisé.
- Rangez le gril à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur chaque fois que cela est possible, ainsi que lors de périodes de stockage prolongées. Le gril ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques extrêmes telles que la forte pluie, les vents violents ou la neige. Un couvre-grill est inclus pour protéger le gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Rangement du gril

1. Laissez toujours le gril refroidir avant d'installer le couvercle.
2. Installez le couvercle après avoir retiré le régulateur de température.
3. Assurez-vous que les élastiques de tous les côtés du couvercle s'enroulent complètement autour du foyer pour un ajustement parfait.



ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 770-0353) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

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

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

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

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

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

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

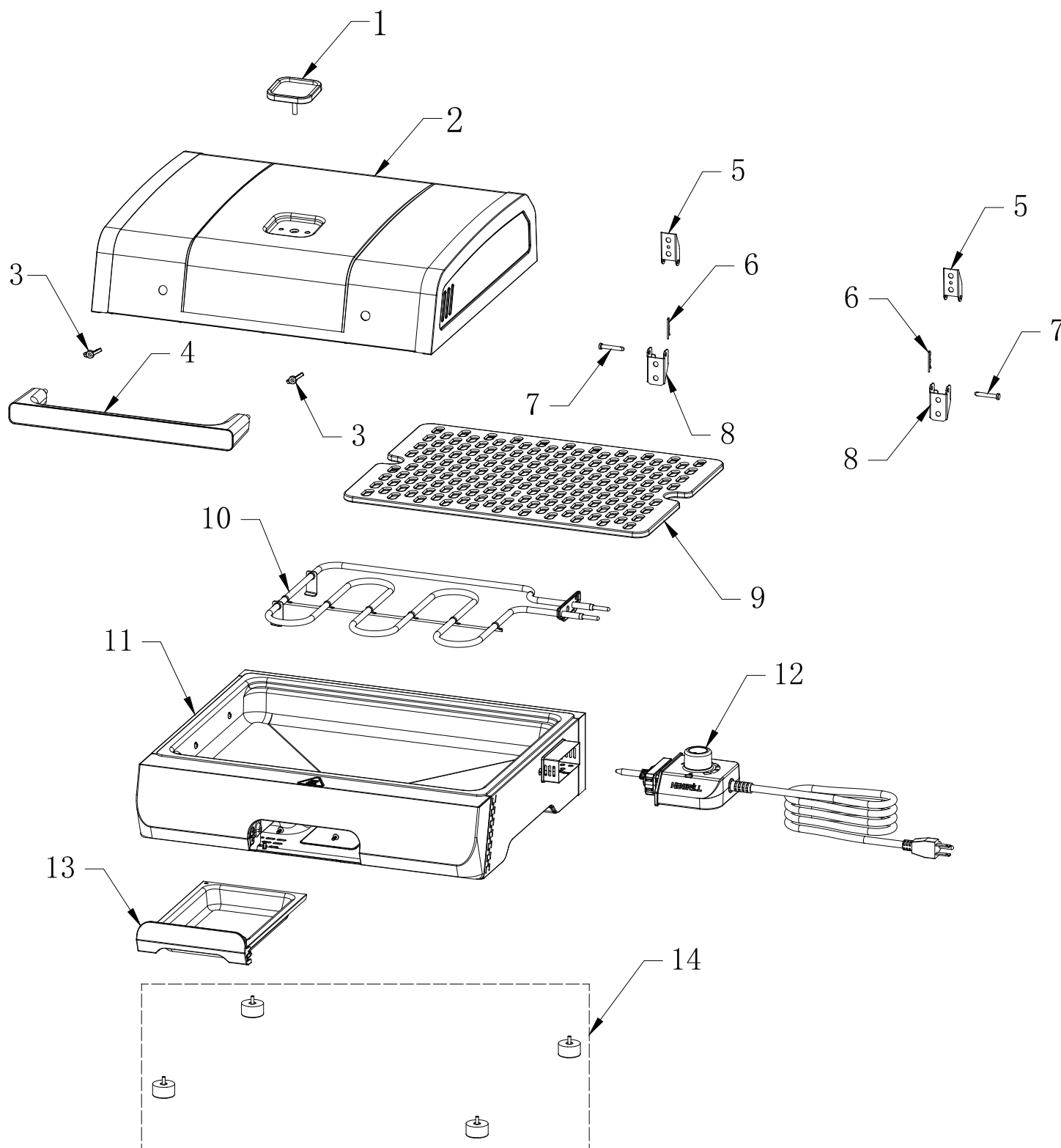
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par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

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

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

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français), ou écrire à WeCare@nexgrill.com.

PIÈCES DE RECHANGE



PIÈCES DE RECHANGE

N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
1	Jauge de température	1 an	1	9	Grille de cuisson en fonte	1 an	1
2	Couvercle	1 an	1	10	Élément chauffant	1 an	1
3	Écrou à oreilles	1 an	2	11	Châssis	1 an	1
4	Poignée du couvercle	1 an	1	12	Contrôleur	1 an	1
5	Charnière du couvercle	1 an	2	13	Récipient à graisse	1 an	1
6	Goupille en R	1 an	2	14	Coussin de pied	1 an	4
7	Arbre de charnière	1 an	2		Couvercle du gril	1 an	1
8	Charnière du foyer	1 an	2		Manuel		1

DÉPANNAGE

S'il n'y a pas d'alimentation, voir ci-dessous pour identifier la cause et résoudre le problème :

CAUSE	SOLUTION
Le régulateur de température n'est pas correctement inséré	Assurez-vous que le régulateur de température est bien inséré dans le boîtier. Branchez toujours le régulateur sur le gril avant de connecter le câble d'alimentation.
Problème d'alimentation de la prise	Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché et si d'autres appareils ont perdu de l'énergie. Débranchez ces appareils pendant l'utilisation du gril. Essayez une autre prise électrique ou consultez les « Consignes de sécurité importantes » pour obtenir des conseils sur les rallonges. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un électricien qualifié.
Interruptions de courant dues au circuit de limitation de courant	Si l'indicateur d'état de température est éteint, débranchez le câble d'alimentation pour réinitialiser le circuit de limitation de courant intégré. Attendez 30 secondes, puis rebranchez le câble d'alimentation.



AVERTISSEMENT

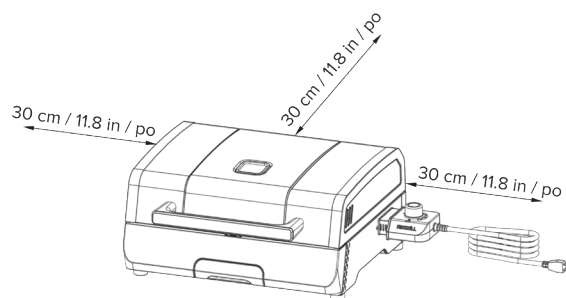
N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à WeCare@nexgrill.com.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea las siguientes instrucciones con cuidado antes de ensamblar, instalar u operar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales. Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento del Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455, Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: WeCare@nexgrill.com.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de pared. Para desconectar, gire el control a la posición "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
11. No Utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
12. El combustible, como las briquetas de carbón, no debe usarse con el electrodoméstico.
13. Úselo solo en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
14. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.
15. **PRECAUCIÓN:** Superficie caliente  La superficie puede calentarse durante el uso y puede causar quemaduras si se toca.
16. El electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
18. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión más largos y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
20. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión más largo:
 - La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se tropiece sin querer.
 - El juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
21. Los cables de extensión para exteriores deben usarse con electrodomésticos para uso en exteriores y están marcados en la superficie con el sufijo "W" y con una etiqueta que dice "Adecuado para usar con electrodomésticos para exteriores".
22. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) cuya corriente de funcionamiento residual nominal no supere los 30 mA.
23. La conexión a un cable de extensión debe mantenerse seca y alejada del suelo.
24. Guarde el aparato en el interior cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños.
25. No limpie este producto con un rociador de agua o similar.
26. No modifique el aparato. Las modificaciones resultan inseguras e invalidarán su garantía



⚠ IMPORTANTE:

Se debe mantener un mínimo de 30 cm (11.8 pulgadas) entre la parte delantera de los lados de la parrilla eléctrica y la parte trasera de la parrilla eléctrica y cualquier material combustible.



PELIGRO: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.



Este aparato está diseñado para un suministro de 120 V - 60 Hz

Potencia de salida (W): 1500 W

Utilice únicamente un enchufe de control de temperatura (DONGGUAN CITY DACHANG HARDWARE AND ELECTRONICS TECHNOLOGY CO LTD, modelo DCT-005).

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

PREPARACIÓN

Antes de iniciar el ensamblado, la instalación o la operación del producto revise que estén todas las piezas e intactas. Compare las piezas con la lista de partes y el diagrama anterior. Si cualquiera de las piezas falta o se encuentra dañada, no intente armar, instalar u operar el producto. Contacte al servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

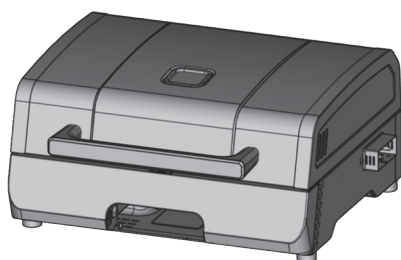
LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE INTENTAR MONTAR



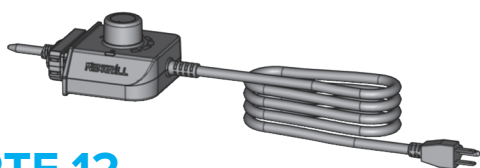
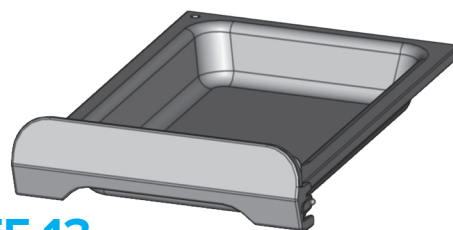
¿PREGUNTAS, PROBLEMAS, PIEZAS FALTAN??

Antes de volver a la tienda, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: **1-866-984-7455**, de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes a Viernes. Idiomas hablados: Inglés, Español, y Francés. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: WeCare@nexgrill.com.

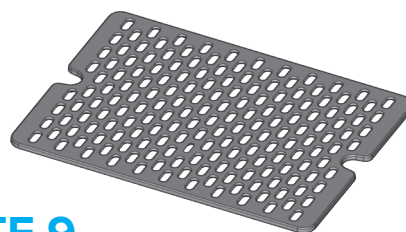
PASOS DE MONTAJE



PARTE 13



PARTE 12

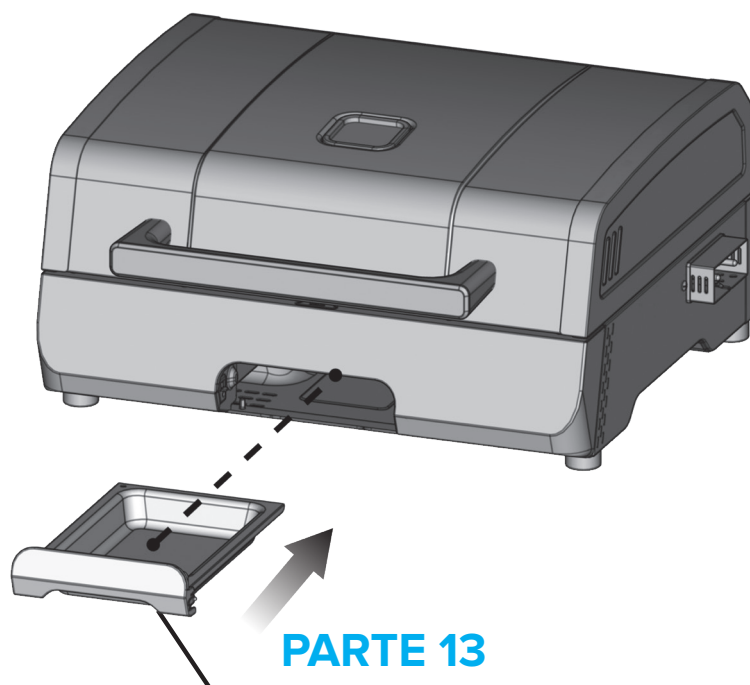


PARTE 9

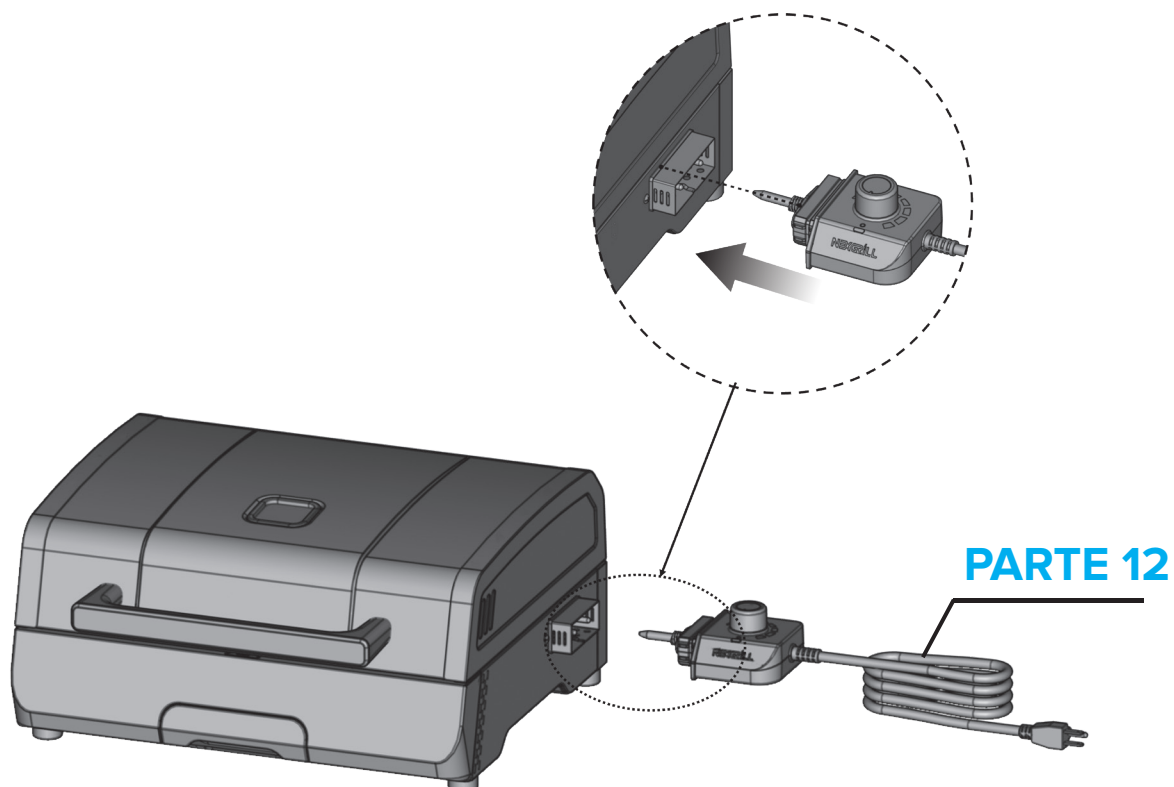
Para la lista completa de piezas de repuesto, consulte la página 33.

PASOS DE MONTAJE

1



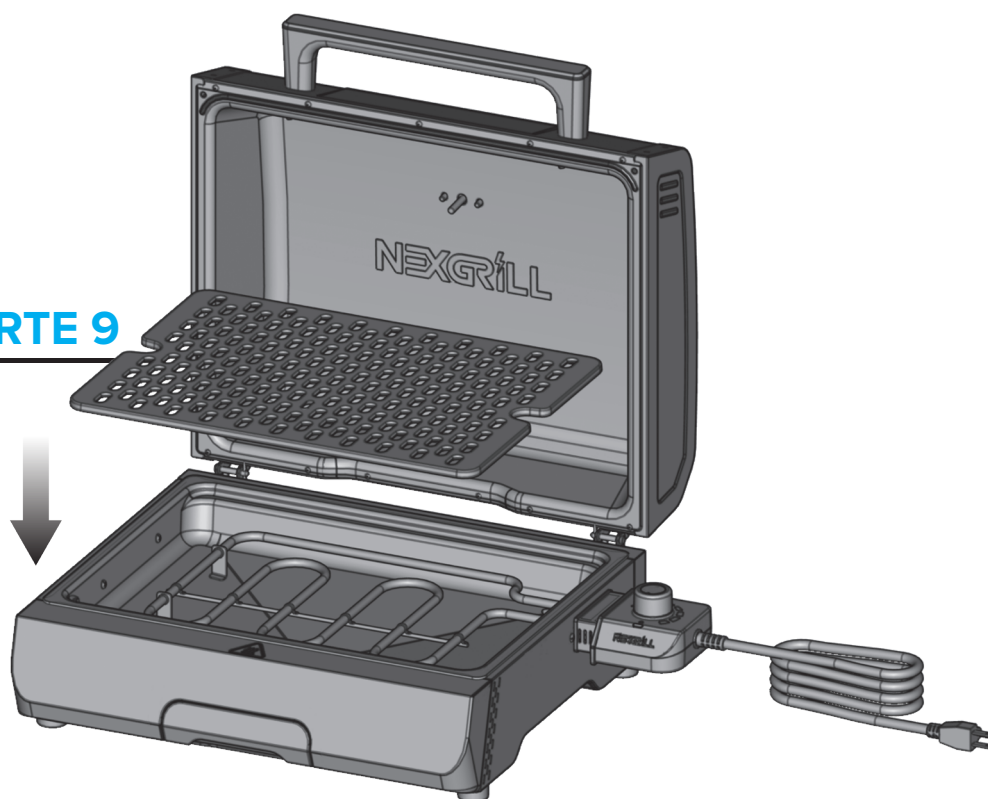
2



PASOS DE MONTAJE

3

PARTE 9



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

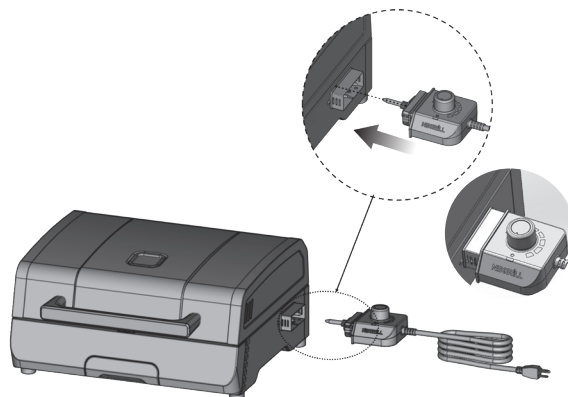


ADVERTENCIA

Retire todos los materiales de embalaje y la cinta protectora antes de operar su asador. El usuario no está autorizado para abrir o alterar las partes selladas por el fabricante.

INSERTAR CONTROLADOR DE TEMPERATURA

1. Inserte el controlador de temperatura en el zócalo de montaje de la parrilla empujándolo hacia adentro hasta que quede completamente asentado. Para una conexión segura y estable, asegúrese de que los pines del elemento calefactor estén correctamente alineados con el controlador y que no haya ningún espacio.
2. Coloque con cuidado el cable de alimentación detrás de la parrilla, asegurándose de que no entre en contacto con ninguna superficie caliente. Si es necesario, utilice el enrollador de cable para asegurar cuidadosamente el exceso de cable, de modo que no estorbe.
3. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada.

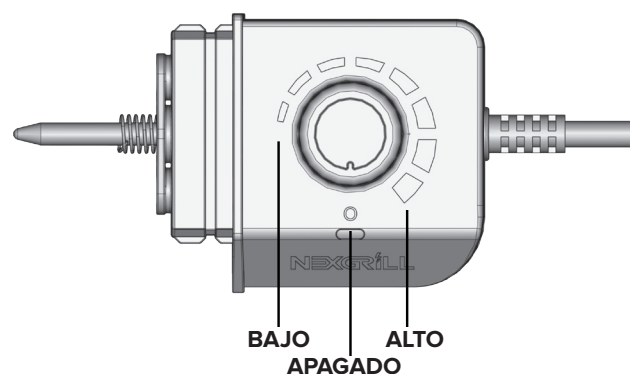


IMPORTANTE - PRIMER USO:

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, realice un quemado inicial configurando la parrilla a su temperatura más alta. Cierre la tapa y deje que se caliente durante al menos 30 minutos para quemar los residuos de fabricación y garantizar un rendimiento óptimo.

CÓMO USAR CONTROLADOR DE TEMPERATURA

Para activar o aumentar el calor, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj. La luz indicadora se iluminará, lo que indica que la parrilla está encendida. Para disminuir el calor o apagar la parrilla, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado. Cuando la luz indicadora está apagada, la parrilla ya no está activa.



PRECALENTAMIENTO DE SU PARRILLA

El precalentamiento es esencial para un rendimiento óptimo de la parrilla y una excelente experiencia de cocción. Ayuda a evitar que los alimentos se peguen, garantiza que la rejilla esté lo suficientemente caliente para quemarlos correctamente y quema los residuos de comidas anteriores.

1. Coloque el dial de control en la posición más alta. La luz indicadora se iluminará para confirmar que la parrilla está encendida.
2. Deje que la parrilla se precaliente hasta que el indicador de temperatura en la tapa alcance los 260 °C (500 °F), lo que generalmente demora entre 15 y 20 minutos, según las condiciones ambientales.
3. Una vez que se complete el precalentamiento, ajuste el dial de control a la temperatura de cocción deseada, en cualquier lugar entre la configuración más baja y la más alta.
4. Después de alcanzar la temperatura deseada, coloque la comida en la rejilla de cocción para comenzar a asar.



PELIGRO

Los elementos inflamables pueden arder si se colocan cerca del aparato. NO coloque elementos inflamables, como envases de aerosol o toallas con aceite o grasa, cerca de la superficie de cocción.



PRECAUCIÓN

NO almacene ningún artículo a menos de 8 cm (3.1 in) de la superficie de cocción mientras esté en uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



PRECAUCIÓN

Este aparato estará caliente durante y después de su uso. NO manipule las piezas calientes con las manos desprotegidas.

Utilice utensilios de mango largo que no sean de metal y guantes de cocina o protectores para protegerse de quemaduras y salpicaduras.

COCINAR CON SU PARRILLA ELÉCTRICA

El uso de la tapa en su parrilla eléctrica juega un papel crucial para lograr los mejores resultados de cocción.

Tapa cerrada:

1. Cerrar la tapa crea un ambiente similar al de un horno, atrapando el calor y haciéndolo circular alrededor de los alimentos. Esto garantiza que las carnes, especialmente los cortes más gruesos, se cocinen de manera uniforme por todos lados.
2. Al mantener la tapa cerrada, retiene el calor y la humedad, evitando que los alimentos se sequen. Esto es especialmente importante para los cortes de carne más grandes o magros.
3. La tapa cerrada ayuda a atrapar el humo y los sabores liberados por los adobos, los condimentos o las grasas que gotean sobre la parrilla, infundiéndolo a la comida ese delicioso y característico sabor a la parrilla.
4. Mantener la tapa cerrada minimiza las llamaradas causadas por los goteos de grasa, lo que le brinda un mejor control sobre el proceso de cocción y evita que se quemen de forma no deseada.
5. Con la tapa cerrada, la parrilla mantiene una temperatura alta estable, lo que reduce el tiempo de cocción y mantiene un excelente sabor y textura.

Tapa abierta:

1. Para alimentos de cocción rápida, como cortes finos de carne, camarones o vegetales, mantener la tapa abierta permite un calor directo intenso, perfecto para sellar o lograr una corteza caramelizada.



CONSEJOS DE COCINA:

1. Experimente con ambas posiciones de la tapa para perfeccionar su técnica de asado. Para una cocción uniforme y un sabor intenso, mantenga la tapa cerrada y ábrala brevemente para controlar o cuando desee dorar los alimentos rápidamente.
2. Para obtener el mejor sellado y caramelización, dé vuelta los alimentos solo una vez. Dar vuelta o abrir la tapa constantemente interrumpe el proceso de cocción y evita que su parrilla funcione de manera eficiente.
3. Tenga todo lo que necesita (comida condimentada, salsas y platos limpios) al alcance de la mano antes de comenzar a asar. Alejarse de la parrilla corre el riesgo de quemar la comida y perder el control sobre el proceso de cocción.
4. Siempre limpie la rejilla de cocción antes de asar para evitar que los alimentos se peguen y absorban sabores no deseados. Una vez precalentada, use un cepillo de acero inoxidable para parrilla para fregar la superficie y garantizar un área de cocción limpia.



PRECAUCIÓN

El controlador de temperatura debe retirarse de la parrilla y guardarse en el interior cuando la parrilla no esté en uso, fuera del alcance de los niños.



ADVERTENCIA

- Antes de cada uso, inspeccione el recipiente para la grasa en busca de cualquier acumulación. Retire el exceso de grasa para evitar el riesgo de incendio y garantizar un uso seguro de la parrilla.
- En caso de incendio por grasa, cierre la tapa, desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje la tapa cerrada hasta que el fuego se apague. No utilice líquido para apagar las llamas.
- No cubra el recipiente para la grasa ni ninguna parte de la parrilla con papel de aluminio.
- Tenga cuidado al retirar el recipiente para la grasa y desechar la grasa caliente.
- No abra la tapa a la fuerza ni la empuje más allá de su rango de funcionamiento normal.
- El controlador de temperatura no es un mango. No levante la parrilla del controlador de temperatura.
- No coloque ni guarde elementos sobre el controlador de temperatura.
- Los cepillos de la parrilla deben revisarse periódicamente para detectar cerdas sueltas y desgaste excesivo. Reemplace el cepillo si encuentra cerdas sueltas en las rejillas de cocción o en el cepillo.



ADVERTENCIA

- No se debe utilizar carbón o combustibles similares con este aparato.
- El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato debe estar conectado a una toma de corriente con contacto a tierra (para aparatos de clase I).
- El cable de alimentación debe examinarse regularmente en busca de daños, y no se debe usar el aparato si el cable está dañado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

El asador deberá limpiarse a fondo de forma periódica. :

PARTES EXTERIORES DE LA PARRILLA: Esta parrilla se puede limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.

RECEPTOR DE GRASA: El receptor de grasa se puede limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.

PRECAUCIÓN: El receptor de grasa debe mantenerse limpio y libre de acumulaciones pesadas para que la parrilla funcione correctamente y para eliminar las llamaradas.

Limpieza de la rejilla de cocción de hierro fundido después del precalentamiento:

1. Después del precalentamiento, será más fácil quitar los restos de comida o residuos. Una rejilla limpia también ayuda a evitar que la comida se pegue durante la próxima sesión de parrilla.
2. Use un cepillo de acero inoxidable para parrilla (se vende por separado) para cepillar las rejillas de cocción inmediatamente después del precalentamiento.

Limpieza y almacenamiento del controlador de temperatura:

1. Después de cocinar, y una vez que la parrilla esté apagada, deje que el controlador de temperatura se enfríe antes de limpiarlo.
2. Desenchufe el controlador de temperatura y luego tire suavemente de un lado a otro hasta que se suelte del soporte de montaje.
3. Limpie el controlador de temperatura con un paño de microfibra humedecido con agua. Deje que se seque por completo. Evite usar limpiadores, cepillos o materiales abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. Nunca use limpiacristales sobre plástico, ya que puede dañar la superficie. No sumerja el controlador en agua.
4. Guarde el controlador de temperatura en interiores, fuera del alcance de los niños, para garantizar su seguridad y longevidad.

ALMACENAMIENTO

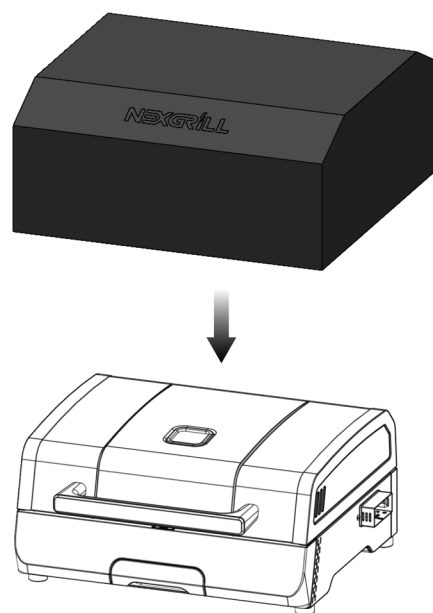


- Esta parrilla, como todos los equipos, lucirá mejor y durará más si se mantiene alejada de la intemperie cuando no se utiliza.
- Guarde la parrilla lejos de la luz solar directa y en interiores siempre que sea posible y cuando la guarde durante un período prolongado. La parrilla no debe exponerse a condiciones climáticas adversas, como lluvia intensa, vientos fuertes o nieve. Se incluye una funda para proteger la parrilla cuando no se utiliza.

Almacenamiento de la parrilla

1. Siempre deje que la parrilla se enfríe antes de instalar la cubierta.
2. Instale la cubierta después de quitar el controlador de temperatura.
3. Asegúrese de que las bandas de goma en todos los lados de la cubierta envuelvan completamente la caja de fuego para un ajuste perfecto.

El precalentamiento es esencial para un rendimiento óptimo de la parrilla y una excelente experiencia de cocción. Ayuda a evitar que los alimentos se peguen, garantiza que la rejilla esté lo suficientemente caliente para quemar correctamente y quema cualquier residuo de comidas anteriores.



DECLARACION DE GARANTIA

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 770-0353) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

TODAS LAS PIEZAS: Garantía LIMITADA de 1 año *No cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en los Estados Unidos, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

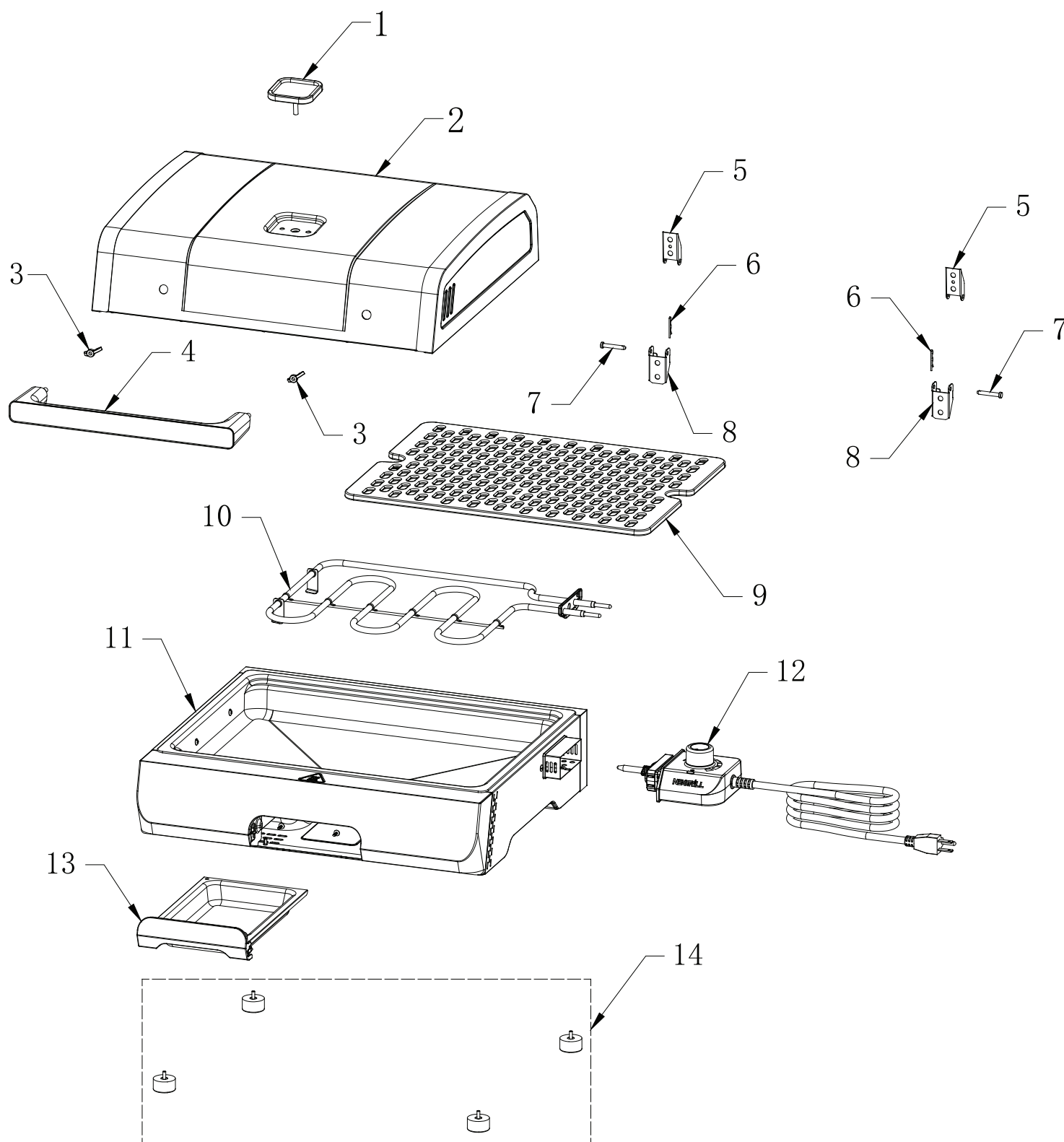
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710
Estados Unidos

Para obtener un reemplazo del product. Por favor, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455.

Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes a Viernes.

WeCare@nexgrill.com

LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO



LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO

NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE GARANTÍA	CANT.	NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE GARANTÍA	CANT.
1	Indicador de temperatura	1 año	1	9	Rejilla de cocción de hierro fundido	1 año	1
2	Tapa	1 año	1	10	Elemento calefactor	1 año	1
3	Tuerca de mariposa	1 año	2	11	Chasis	1 año	1
4	Manija de la tapa	1 año	1	12	Controlador	1 año	1
5	Bisagra de la tapa	1 año	2	13	Depósito de grasa	1 año	1
6	Pasador R	1 año	2	14	Almohadilla para los pies	1 año	4
7	Eje de la bisagra	1 año	2		Cubierta de la parrilla	1 año	1
8	Bisagra de la cámara de combustión	1 año	2		Manual		1

SOLUCION DE PROBLEMAS

Si no hay energía, consulte a continuación para identificar la causa y resolver el problema:

CAUSA	SOLUCIÓN
El controlador de temperatura no está insertado correctamente	Asegúrese de que el controlador de temperatura esté bien insertado en la carcasa. Siempre enchufe el controlador en la parrilla antes de conectar el cable de alimentación.
Problema de alimentación desde el enchufe	Verifique si se ha disparado el disyuntor y si otros dispositivos se han quedado sin energía. Desenchufe estos dispositivos mientras usa la parrilla. Pruebe con otro tomacorriente o consulte la sección "Medidas de seguridad importantes" para obtener instrucciones sobre cómo usar un cable de extensión. Si el disyuntor continúa disparándose, comuníquese con un electricista calificado.
Interrupciones de alimentación desde el circuito limitador de corriente	Si el indicador de estado de temperatura está apagado, desenchufe el cable de alimentación para restablecer el circuito limitador de corriente incorporado. Espere 30 segundos y luego vuelva a enchufar el cable de alimentación.



ADVERTENCIA

No intente reparar ningún componente eléctrico o estructural. Si tiene preguntas sobre el producto, llame a nuestro departamento de atención al cliente al: 1-866-984-7455, de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. (hora del Pacífico). Idiomas hablados: Inglés, Francés y Español. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: WeCare@nexgrill.com.

AUSTRALIA WARRANTY STATEMENT / AUSTRALIE ÉNONCÉ DE GARANTIE / DECLARACIÓN DE GARANTÍA DE AUSTRALIA

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

AUSTRALIE : Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

AUSTRALIA: Nuestros productos cuentan con garantías que no se pueden excluir bajo las Leyes del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a un cambio o devolución en caso de un fallo importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o reemplazo de los bienes, si éstos no cumplen con una calidad aceptable y el fallo no constituye un fallo importante.

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Limited warranty provided by manufacturer.
Garantie limitée fournie par le fabricant.
Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

Made In China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

YOUR GRILL IS READY TO USE!
VOTRE BARBECUE EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ !
¡TU PARRILLA ESTÁ LISTA PARA USAR!

Scan the QR code to try these delicious recipes
Scannez les QR codes pour découvrir ces délicieuses recettes
Escanea el código QR para probar estas deliciosas recetas



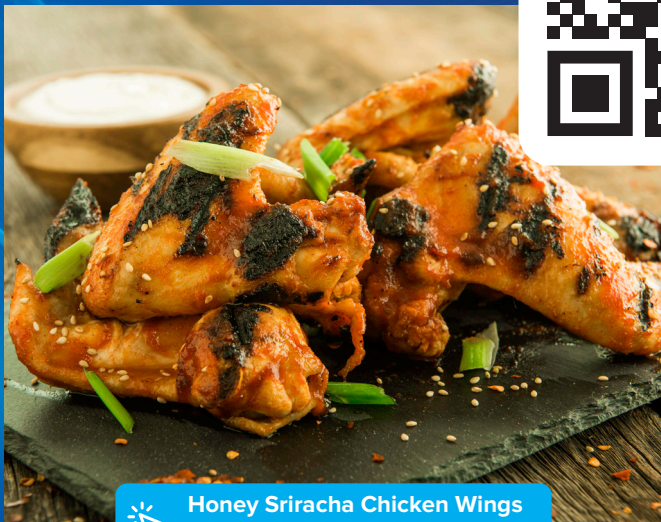
Grilled Portobello Mushroom Burgers
Burgers aux champignons portobello grillés
Hamburguesas de hongos portobello a la parrilla



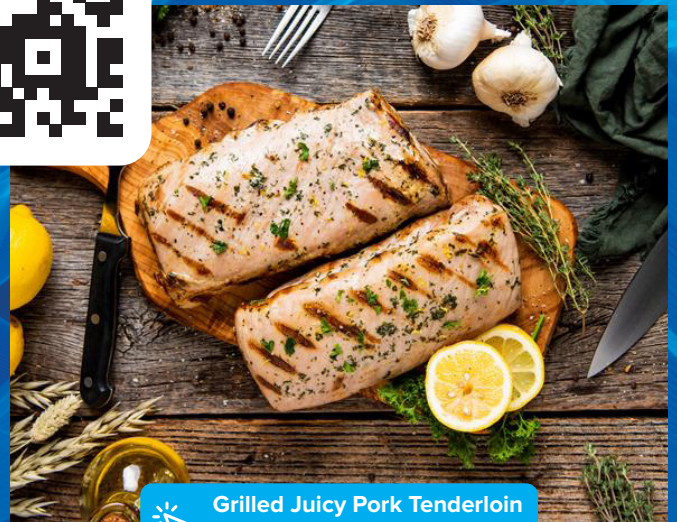
Mustard Rub Tomahawk Steak
Bifteck Tomahawk à la moutarde
Filete Tomahawk con salsa de mostaza



Honey Sriracha Chicken Wings
Ailes de poulet sriracha au miel
Alitas de pollo con salsa Sriracha y miel



Grilled Juicy Pork Tenderloin
Filet de porc juteux grillé
Solomillo de cerdo jugoso a la parrilla



NEXGRILL®

Visit www.nexgrill.com and our social pages to explore more.
Visitez www.nexgrill.com et nos réseaux sociaux pour en savoir plus.
Visita www.nexgrill.com y nuestras páginas sociales para explorar más.

