NEXGRILL

OAKFORD

OWNER'S GUIDE
GUÍA DEL PROPIETARIO
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE



OAKFORD COMBO GAS/CHARCOAL GRILL
MODEL #800-0207

OAKFORD COMBO GRIL GAZ/CHARBON
MODÈLE 800-0207

PARRILLA COMBINADA DE GAS/CARBÓN OAKFORD
MODELO # 800-0207

CERTIFIED

DESIGN CERTIFIED

19001199A0

- **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, call our Customer Service Department at U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.

- **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 U.S.A:1-800-913-8999, entre 8 h et 17 h HNP.

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

- **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 U.S.A:1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes.

Table of Contents

Safety Instruction 3

Diagrammatical Representation Of "Outdoor Areas" 8

Gas Hook–Up 9

Leak Testing 10

Installer Final Check List. 10

Component Identification 11

Important Battery Information 11

Gas Grill Lighting Instructions 12

Gas Grill Operating Instructions 12

Charcoal Grill Lighting Instructions 13

Charcoal Grill Operating Instructions 14

Care and Maintenance 15

Troubleshooting 17

Ordering Parts 18

Limited Warranty 19

Exploded View 58

Parts List 59

Tools Needed. 62

Hardware Package. 63

Package Parts List. 64

Assembly Steps. 71

⚠ 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. **An LP 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 10 ft. (3.05 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 ft. (7.62 m) 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 115 ºF (46 ºC) 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.**

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

⚠ 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.

⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:
1. FUELS USED IN LIQUIFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND REPRODUCTIVE TOXICITY, AND INCLUDING CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.
2.THIS PRODUCT AND THE FUELS USED TO OPERATE THIS PRODUCT (CHARCOAL), AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.
For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- **Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.**

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

TESTED IN ACCORDANCE WITH CSA/ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Grill Installation Codes
Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA B149.2 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code, and the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

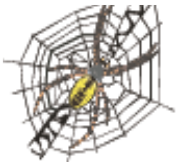
Correct LP Gas Tank Use
LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. (9.1 kg) Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

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 LP gas tank is connected to your 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.

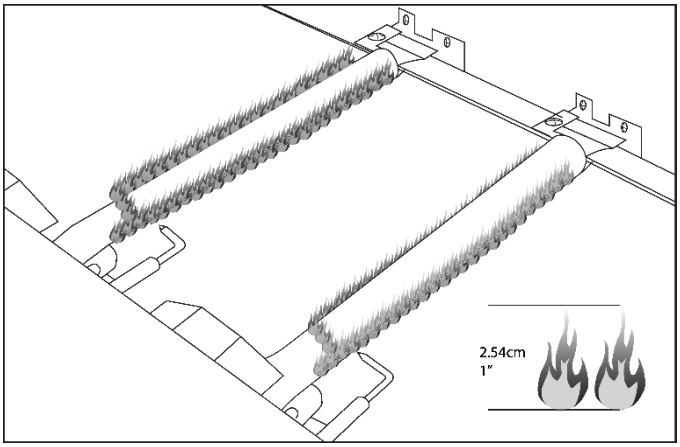
CAUTION: Beware of Flashback

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.

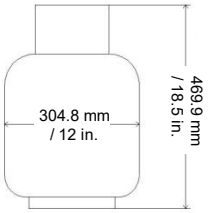


Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

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 be lead to a fire beneath the grill.



LP-Gas Supply System



- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20 lb (9 kg) tank of approximately 12 in (304.8 mm) diameter by 18.5 in (469.9 mm) high is the maximum size LP gas tank to use.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP –Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA –B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission .
- The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (O.P.D) The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank. This safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP 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 propane.
- Never connect an unregulated LP 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 20 lb (9 kg) Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP 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 LP gas tank.

Charcoal Supply System

- Do not burn more than 2 lb. (0.9 kg) of charcoal in this unit at one time.
- Keep a fire extinguisher nearby at all times.
- This grill is for outdoor use only, in well-ventilated areas.
- Keep children and pets away.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this unit.
- Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Two people are recommended to lift or move the unit. Do not move the unit while it is in use.
- DO NOT operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports.
- Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground.
- DO NOT operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.
- Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.
- DO NOT use this product in a manner other than its intended purpose.
- DO NOT Store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- DO NOT store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry, protected location.
- DO NOT leave the unit unattended while in use.
- DO NOT leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- DO NOT move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.
- NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.
- Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on cooking grid.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in a heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

⚠CAUTION

Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!

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, 36 in. (91.44 cm) from sides and 36 in. (91.44 cm) from back.
- Do not use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed or used in or on recreational vehicles and/or boats.
- LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

Proper Placement And Clearance Of Grill

- 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 LP Gas ANSI/ UL 144.
- 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 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 propane 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.

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.

⚠WARNING

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not move it during operation. Do not use indoors. 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.

⚠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.

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 or 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.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

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.

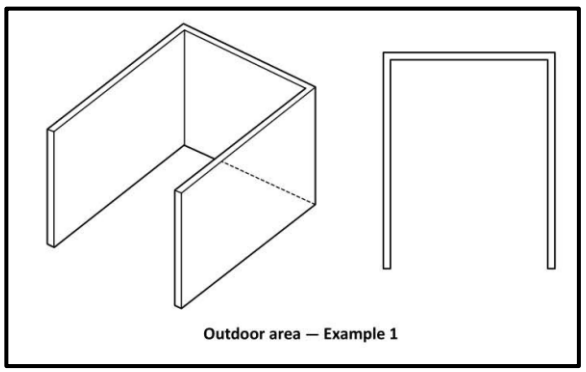
This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.
Total gas consumption (per hour) of the gas grill with all burners on highest setting:

Main burner	3 x 8,000 BTU/hr (each)
Total	24,000 BTU/hr

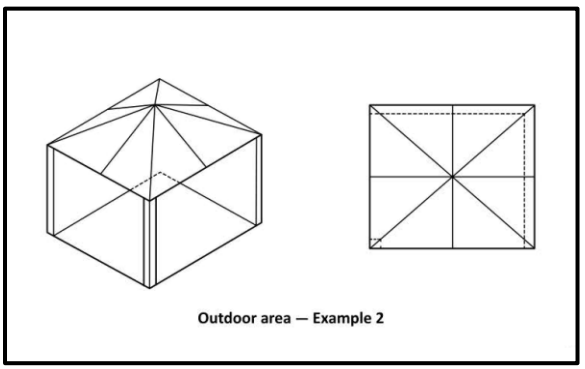
Diagrammatical Representation Of “Outdoor Areas”

This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

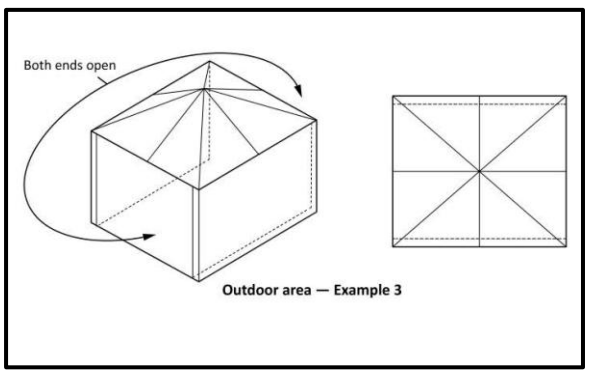
1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent opening.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclose that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings are not considered as permanent openings
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



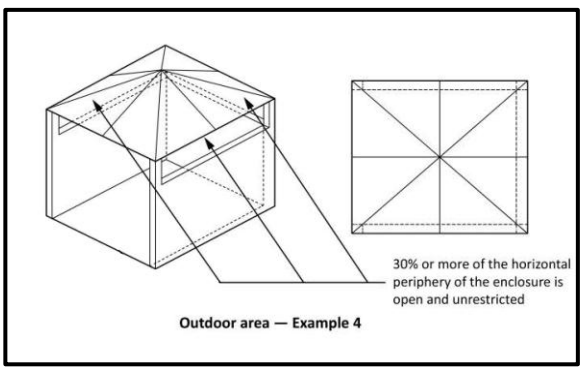
Outdoor area — Example 1



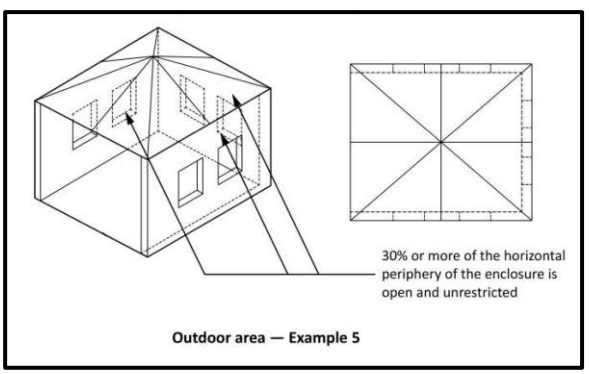
Outdoor area — Example 2



Outdoor area — Example 3



Outdoor area — Example 4



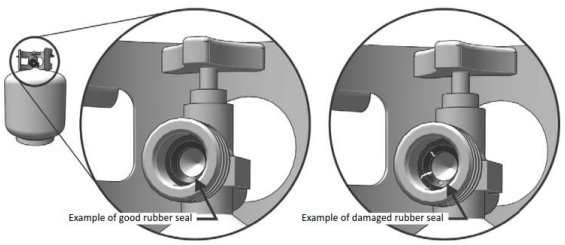
Outdoor area — Example 5

L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCC1 connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Manifold pressure: 11” water column (W.C.).

TANK RUBBER SEAL INSPECTION

1. The cylinder face elastomeric face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even with the connection tightened.
2. Visual inspection for the seal must be carried out every time a LP gas cylinder is replace or refilled.
3. LP-gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be return unused to the seller.



The cylinder should be mounted such that the pressure relief value outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

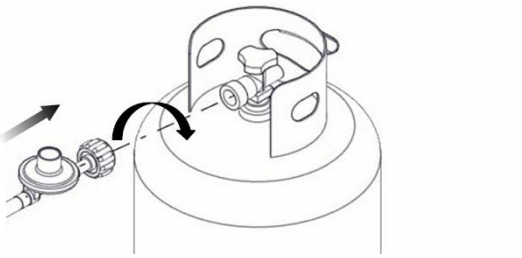
L.P. GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LP 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 liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. (9.1kg) L.P. cylinder 18.49 in / 469.9 mm high, 11.9 in. / 304.8 mm diameter).
To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
2. Check tank valve to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSI Z21.81).



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. 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 L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). 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.
7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 1-800-913-8999 or your gas supplier for repair assistance.
8. 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 LP gas supplier or your fire department for assistance.



To disconnect L.P. gas cylinder:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

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.

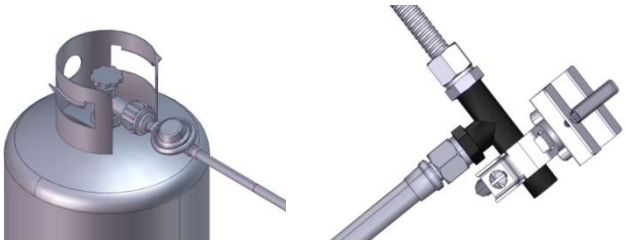
BEFORE TESTING

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 L.P. 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 L.P. gas 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 1-800-913-8999, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.



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 1-800-913-8999, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. 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, 36 in. (91.44 cm) from sides and 36 in. (91.44 cm) 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.

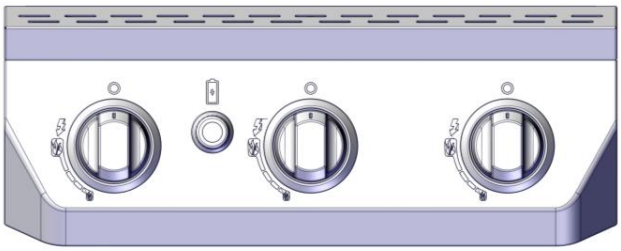
PROPANE CYLINDER CAUTIONS

a) **DO NOT store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.**

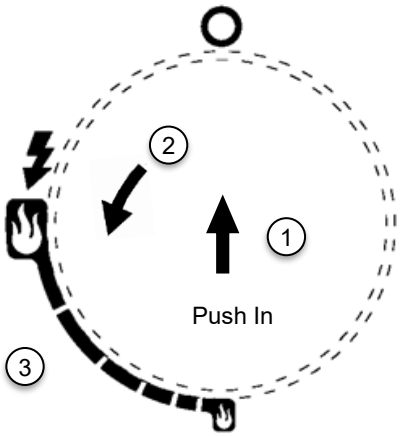
b) **NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.**

c) **If the information in "a" and "b" is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.**

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



Main Burners



Control Knob, Label

Important Battery Information

To reduce the probability of exposing the battery to conditions of misuse and/or abuse, please follow battery installation instructions below.

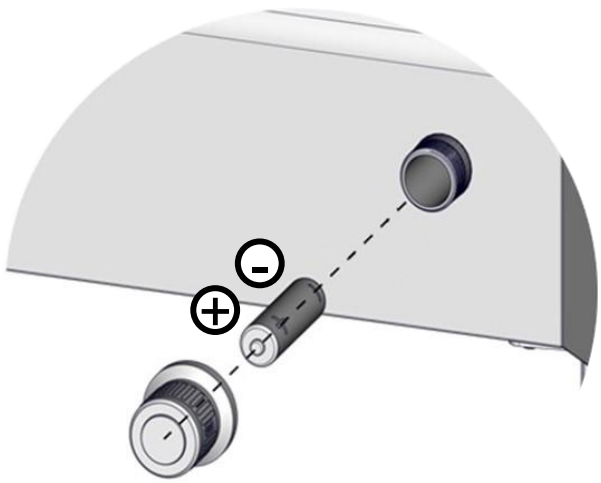
a) **Non-rechargeable batteries are not to be recharged.**

b) **Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.**

c) **Do not mix old and new batteries.**

d) **Exhausted batteries are to be removed from the product.**

CAUTION: Connect properly.
Battery is to be inserted with the correct polarity as shown to the right.



- **1 DC 1.5 V Type AA battery included**
- **Not for Retail Sale**
- **Alkaline**
- **Made in China**
- **Mercury-free**

Gas Grill 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 LP (Liquid Propane) 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.

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 propane.

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 at 1-800-913-8999.

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. Light long match.
3. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic file.
4. Push and turn the designated control knob to ⚡ .
5. Burner should ignite immediately.

Gas Grill Operating Instructions

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 8,000 BTU/hr. 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.

Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

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.

USING THE GRILL

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the high 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.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

⚠ WARNING
READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Charcoal Grill Lighting instructions:

You may use charcoal as fuel in the grill (up to 2 pounds of charcoal). If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.

Pull the air ventilator to the left halfway.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4

1. Open the grill lid and use a glove to remove Cooking Grid.
2. Add up to 2 pounds of regular charcoal briquettes to the Charcoal Tray and arrange into a pile. Make sure charcoal does not go above the Charcoal Grid.
3. Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
4. With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn for approximately 15 minutes. Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 15 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.
5. Spread the charcoal evenly. Place cooking grids on grill. Use a charcoal tray to set the desired cooking level.
6. Place food on cooking grid and close the lid. By closing the front air ventilation more, the burning intensity is slowed. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing it from the grill.
7. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After Use Safety" and "Care and Maintenance" section of this manual.

⚠ WARNING
Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal.

⚠ WARNING
Always wear oven mitts/glovers when adjusting cooking levels to protect your hands from burn.

⚠ WARNING
Do not use grill without charcoal ash drawer in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while drawer contains hot coals.

⚠ WARNING
Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

ADJUSTING TEMPERATURE
To control the cooking temperature and smoke, open or close the vent. To increase temperature, open the ventilation. To decrease temperature, close the ventilation.

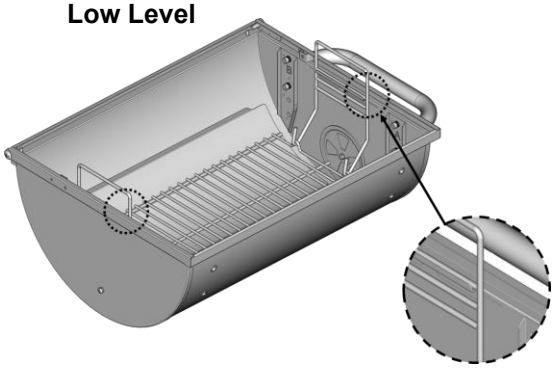
NOTE: The temperature should not exceed 650 ˚F; The temperature can be checked using the temperature gauge on the grill lid.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals do not touch the walls of grill.

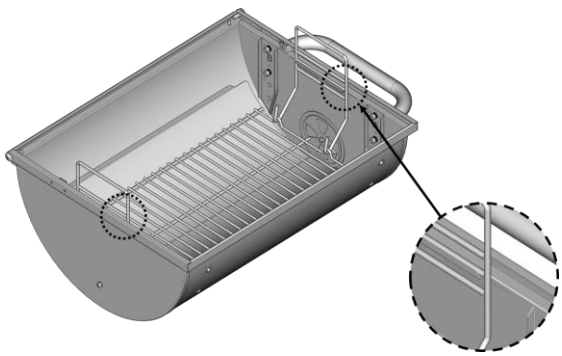
Charcoal Tray Hook Operation

By lifting the charcoal tray hook, the charcoal tray can be raised or lowered to adjust the cooking heat at any time during cooking. Raising the tray increases direct heat. Lowering the tray reduces direct heat. Raise the tray after unit has cooled down completely to make it easier to brush left over ash into the ash tray. Do not lift the tray more than halfway when it is completely full of fresh charcoal.

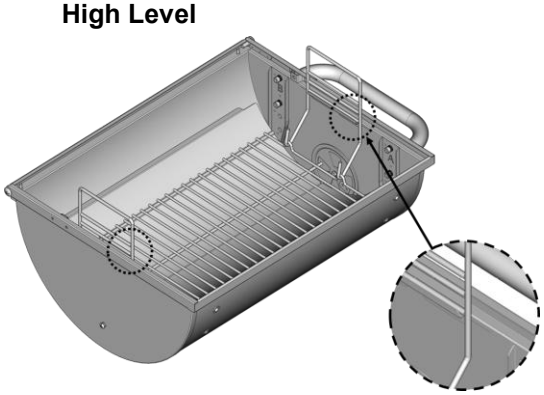
Low Level



Medium Level



High Level



Add Charcoal During Cooking

Additional charcoal and may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

2. Wearing oven mitts/gloves, use charcoal tray handle to adjust the charcoal tray to the low position. Remove the food from cooking grid, then remove the cooking grid.

3. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal to charcoal tray, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal.

4. When the charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return charcoal tray to desired cooking level.

5. Close the grill lid and door. Allow food to continue cooking.

After-Use Safety

⚠ WARNING:

• Always allow grill and all components to cool completely before handling.

• Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.

• Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.

• Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.

• With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.

• Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use.

Wash cooking grill and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry.

Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal tray or charcoal ash tray.

If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth, Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque 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 "○" POSITION. MAKE SURE THE RANGE TOP BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.

CLEANING 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.

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "○" 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 1-800-913-8999.

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.

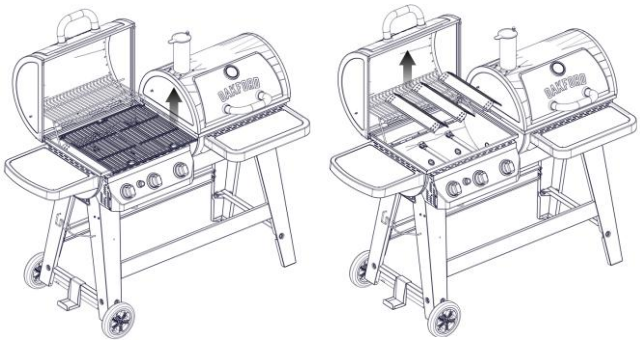
CAUTION

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.

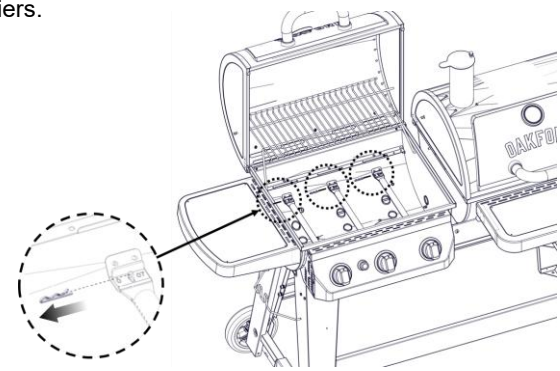
Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REMOVE BURNER FOR CLEANING

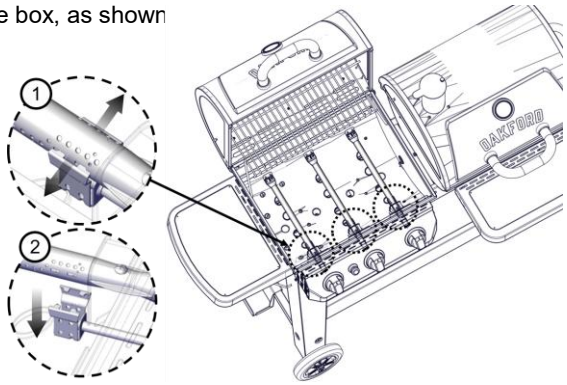
Step 1. Remove the cooking grid and flame tamers.

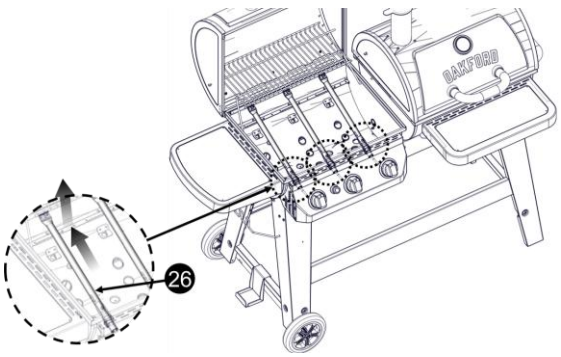


Step 2. Remove the main burner "R" by using needle nose pliers.



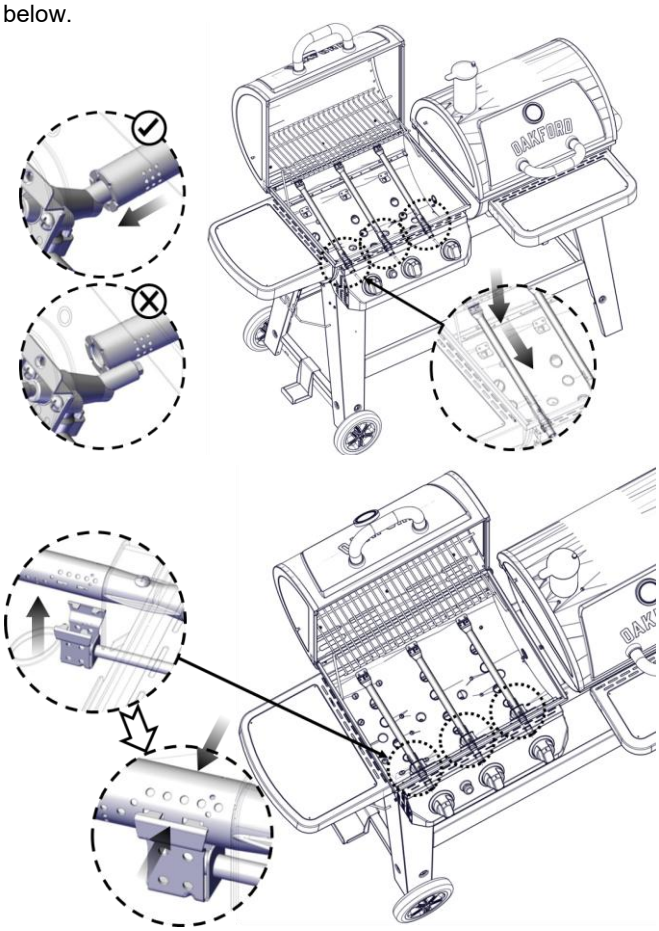
Step 3. Use a flathead screwdriver to separate the ignitor from the burner, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown



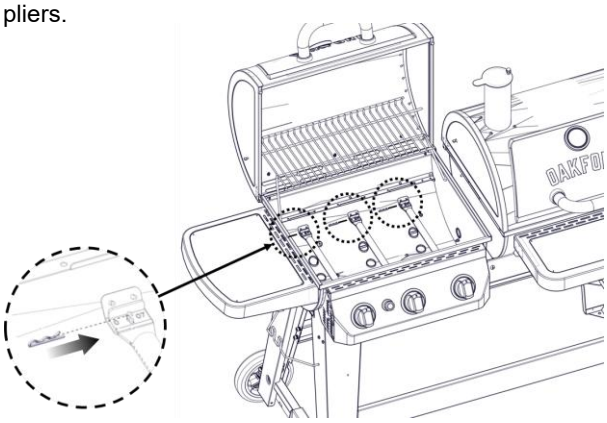


HOW TO REPLACE BURNER AFTER CLEANING

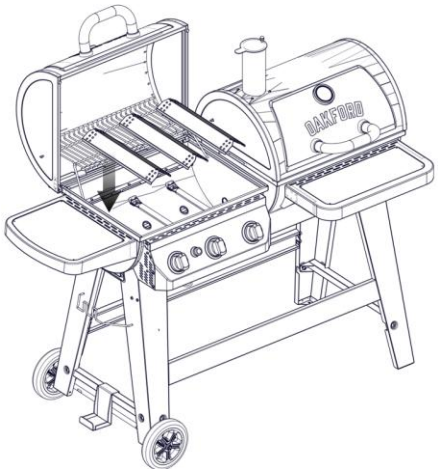
Step 1. Reinstall the burners in their original positions. Ensure each burner is properly seated and aligned with the gas valve. Reattach the igniter clip to the burner, as shown below.



Step 2. Reinstall the main burner “R” pin using needle-nose pliers.



Step 3. Place the flame tamers and cooking grids back into the grill.





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 gill is no exception.

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. Ensure that the wire is connected to the electrode assembly. Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. 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. 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. Ensure the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement. Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.

PROBLEM	SOLUTION
Grill only heats to 200-300 °F (93-149 °C)	Check to see if the fuel hose is bent or kinked. Make sure the grill area is clear of dust. Make sure the burner and orifices are clean. Check for spiders and insects. 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 LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.
Grill takes a long time to preheat.	Normal preheat 500-600 °F (260-316 °C), takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time. If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.
Burner flames are not light blue.	Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.

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. 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 1-800-913-8999.

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 2-in. (50.8 mm) intervals.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product *(Model #800-0207)* 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.

- **BURNERS:** 5 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **ALL OTHER PARTS:** 2 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 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, corrosions 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 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 1-800-913-8999.

Table des matières

Mesures de sécurité. **21**

Représentation schématique des “espaces extérieurs” **27**

Raccordement au gaz **28**

Test de fuite. **29**

Liste de contrôle finale de l’installateur **29**

Composante d'identification **30**

Information importante sur le pile. **30**

Instructions d'allumage du barbecue à gaz . . **31**

Instructions d'utilisation du barbecue à gaz. . **31**

Instructions d'allumage du gril à charbon. . . . **32**

Instructions d'utilisation du gril à charbon . . . **33**

Nettoyage et entretien **34**

Dépannage **36**

Commande de pièces **37**

Garantie limitée. **38**

Vue éclatée. **58**

Liste des pièces **60**

Outillage Requis. **62**

Package matériel. **63**

Liste des pièces de l'emballage **64**

Étapes d'assemblage. **71**

⚠ 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 propane liquide 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 ºC 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.**

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:
1. LES CARBURANTS UTILISES DANS LES APPAREILS AU GAZ PROPANE LIQUEFIE, ET LES PRODUITS DE COMBUSTION DE CES CARBURANTS, PEUVENT VOUS EXPOSER A DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS LE BENZENE, QUI EST RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER ET LA TOXICITE REPRODUCTIVE, AINSI QUE LE MONOXYDE DE CARBONE, QUI EST RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME CAUSANT DES MALFORMATIONS CONGENITALES OU D'AUTRES TROUBLES DE LA REPRODUCTION.
2. CE PRODUIT ET LES COMBUSTIBLES QUI SONT UTILISES POUR SON FONCTIONNEMENT AVEC LE (CHARBON) ET LES PRODUITS DE COMBUSTION COMME LE FIOUL PEUVENT VOUS EXPOSER A DES PRODUITS CHIMIQUES, TELS QUE LE CARBONE NOIRE, QUI EST CONNU PAR L'ETAT DE CALIFORNIE DE CAUSER LE CANCER ET LE MONOXYDE DE CARBONE QUI EST CONNU DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE DE CAUSER DES MALFORMATIONS CONGENITALES OU DES DANGER POSSIBLE A LA REPRODUCTION.
Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :
- **Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.**

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

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME CSA/ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Codes d'installation du gril
Vérifiez les codes du bâtiment locaux concernant la méthode d'installation appropriée. En l'absence de ces derniers, l'unité doit être installée conformément au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz propane liquéfié ANSI /NFPA B149.2 ou au code d'installation de gaz naturel et de gaz propane CSA B149.1 et au code national d'électricité, ANSI/NFPA 70.

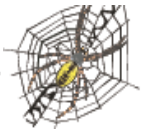
Utilisation appropriée de la bouteille de gaz PL
Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9,1 kg (20 lb), non compris avec le gril. **Ne branchez jamais** votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

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 ré-installer en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de LP est branché à votre 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.

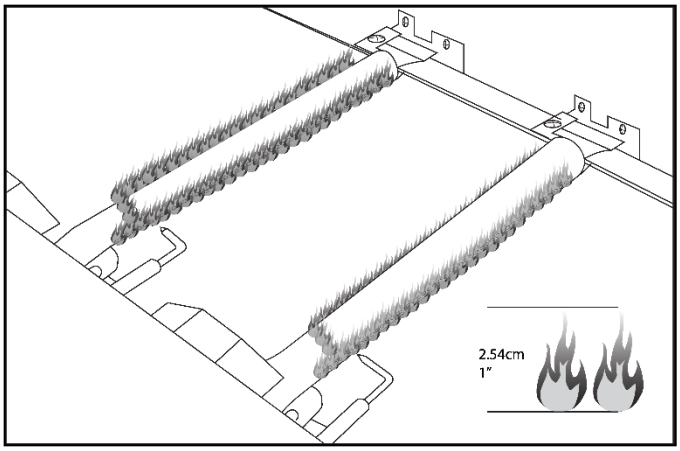
MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme

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.

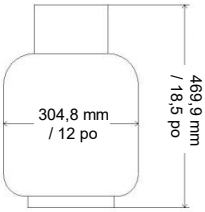


Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

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.



Système d'alimentation de gaz PL



- Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- La capacité maximale d'un réservoir de propane liquide est de 9 kg (20 lb) avec un diamètre d'environ 304,8 mm (12 po) sur une hauteur de 469,9 mm (18,5 po).
- La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA –B339, bouteilles, bouteilles sphériques, et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.
- La bouteille de gaz PL doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie du robinet de PL compatible avec le Type 1. La bouteille de gaz LP doit être munie d'un robinet d'arrêt aboutissant à la sortie du robinet spécifié pour le raccordement de type QCC1 conformément à la norme pour le raccordement de la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas. La bouteille de gaz PL doit être munie d'un dispositif anti-débordement (ODP). La bouteille de PL doit également être munie d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur de la bouteille. Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif de la bouteille qui pourrait entraîner le dysfonctionnement de la bouteille de gaz LP, du régulateur ou du gril.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
- 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 propane.
- 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 propane liquide de 9 kg (20 lb). Bouteille de gaz propane.
- Faites remplir votre bouteille de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz PL 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'entreposez 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 PL.

Système d'approvisionnement en charbon de bois

- Ne pas brûler plus de 0.9 kg (2 lb.) de charbon dans cette unité en une seule fois.
- Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.
- Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- Garder loins des enfants et des animaux.
- Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et en toute sécurité.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'unité. Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.
- NE PAS faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures.
- Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme.
- NE PAS utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.
- NE PAS utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu.
- NE PAS stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.
- NE PAS stocker ni utiliser ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stockez cette unité dans un endroit sec et protégé.
- NE PAS laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le gril n'a pas totalement refroidi.
- NE PAS déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- NE JAMAIS utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage.
- Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.
- Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.
- Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou de maintenance.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ni de liquides semblables pour allumer ou réallumer le gril.

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 (36 po) des côtés et 91,44 cm (36 po) 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 gaz PL doit être entreposé à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de LP 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 PL ANSI/UL 144.
- 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 rôtisserie 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 propane 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.

⚠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.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

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 protégés. 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 propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour le gaz naturel.

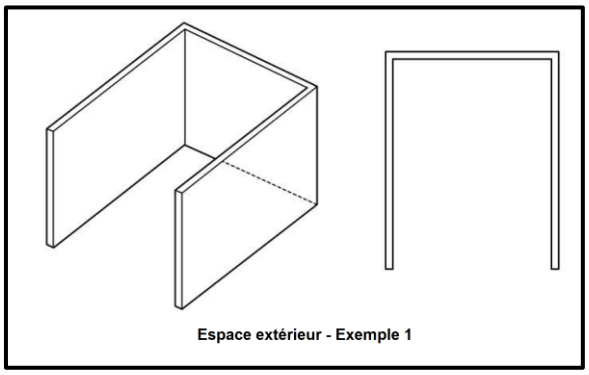
Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril avec tous les brûleurs au réglage le plus élevé :

Brûleur principal	3 x 8,000 BTU/hr (chacun)
Total	24,000 BTU/hr

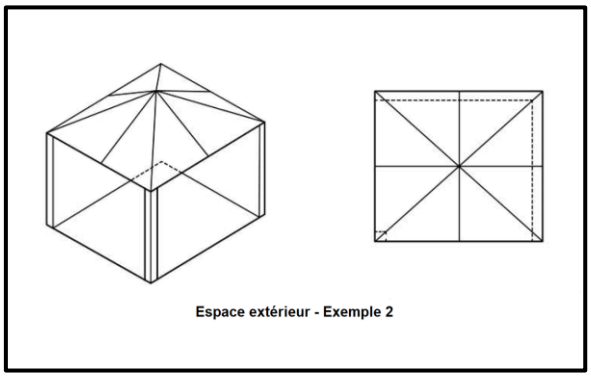
Représentation Schématique Des “Espaces extérieurs”

Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation d’air libre en surface avec ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

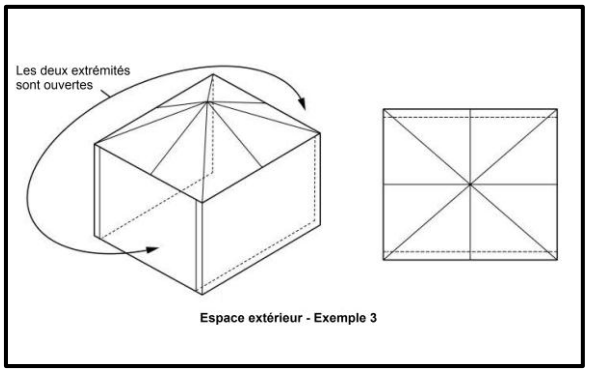
1. Un appareil est considéré comme étant à l’extérieur s’il est installé avec un abri non plus inclusif qu’avec des murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l’extérieur s’il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans un enclos partiel qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l’extérieur s’il est installé avec un abri pas plus inclusif qu’avec une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l’enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



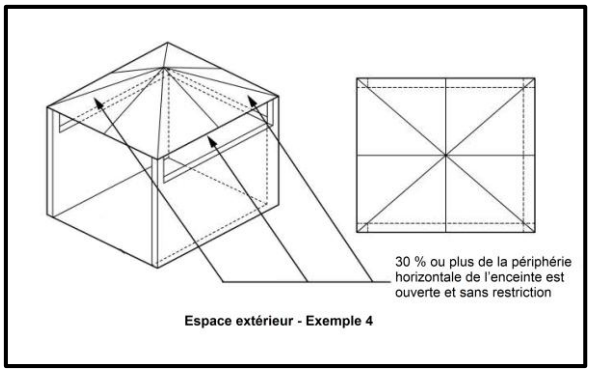
Espace extérieur - Exemple 1



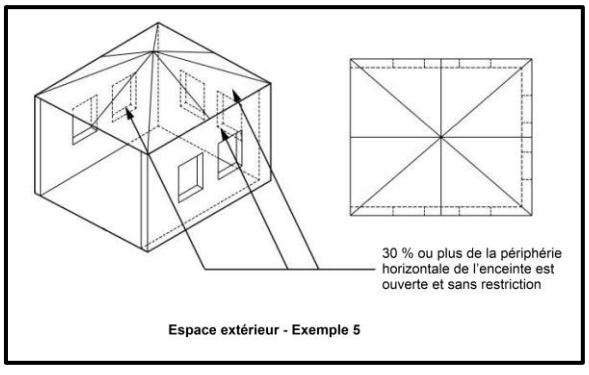
Espace extérieur - Exemple 2



Espace extérieur - Exemple 3



Espace extérieur - Exemple 4



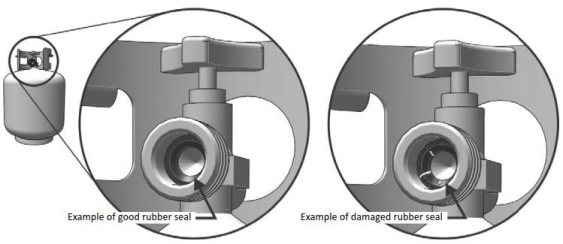
Espace extérieur - Exemple 5

CONDITIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PL

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de gaz PL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL régies par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou régies par la Norme nationale du Canada CAN/CANB339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, tel qu'applicable. Un dispositif anti-débordement (ODP) doit être installé sur la bouteille avec une connexion QCC1 sur le robinet de la bouteille conformément à ANSI/CGA-V-1. Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille. La bouteille doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie de robinet de la bouteille d'alimentation de gaz PL spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.
Pression du collecteur : 27,94 cm colonne d'eau (W.C.).

INSPECTION DES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ EN CAOUTCHOUC DES CITERNES

1. L'élément d'étanchéité de la face du cylindre en élastomère sur ces dispositifs pourrait, au fil du temps, montrer des dommages marqués et visibles ou une détérioration qui pourrait causer une fuite même avec la connexion resserrée.
2. L'inspection visuelle du joint doit être effectuée chaque fois qu'une bouteille de gaz LP est remplacée ou rechargée.
3. La bouteille de gaz LP montrant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être remise au vendeur.



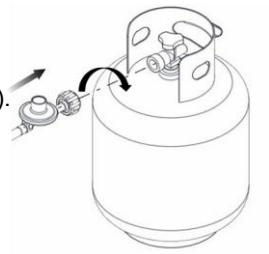
La bouteille doit être montée de telle sorte que la sortie de la valeur de décompression ne soit pas orientée vers la position de fonctionnement normale de l'utilisateur.

RACCORDEMENT DU GAZ PL

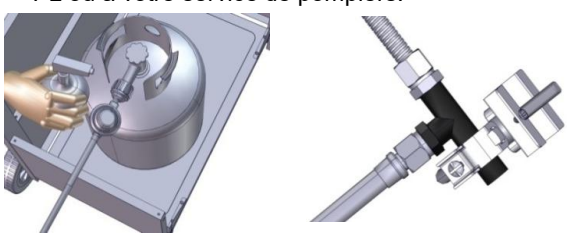
Assurez-vous que les œillets en plastique noirs sur le robinet de la bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas n contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du propane liquide. Cet appareil est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9,1 kg (20 lb) (hauteur 469,9 mm, diamètre de 304,8 mm). Pour connecter la bouteille de propane liquide, procédez comme suit:



1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).
2. Vérifiez le robinet de la bouteille pour assurer qu'elle dispose de filets externes appropriés (raccordement de type 1 conformément à ANSIZ21.81).
3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. 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 propane liquide pour toute réparation.
5. Lorsque vous joignez le régulateur à la valve, serrez l'écrou à raccord rapide à la main dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet. Ne pas utiliser de clé pour serrer. Elle risque d'endommager l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (en tournant dans le sens antihoraire). 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.
7. 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 1-800-913-8999. ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
8. 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 PL ou à votre service de pompiers.



Pour déconnecter la bouteille de PL:

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
3. Détachez l'ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

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.

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 propane liquide 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 gaz PL 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.
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 1-800-913-8999 aux États-Unis. Langues parlées : Anglais, Français, Espagnol 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 contrôler 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 1-800-913-8999 aux États-Unis. Langues parlées : anglais, français, espagnol entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL

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. Pulvérisez 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 (36 po) des côtés et 91,44 cm (36 po) de l'arrière**
- ✓ **Emballage entièrement retiré.**
- ✓ **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 (préréglé pour une colonne d'eau de 11 po)**
- ✓ **Unité testée et sans fuites**
- ✓ **Utilisateur informé sur l'emplacement de la valve d'arrêt de l'alimentation du gaz**

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

MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE PROPANE

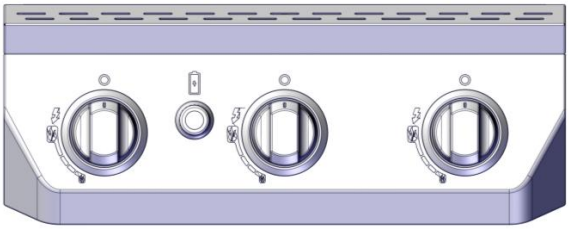
a) Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil

b) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité

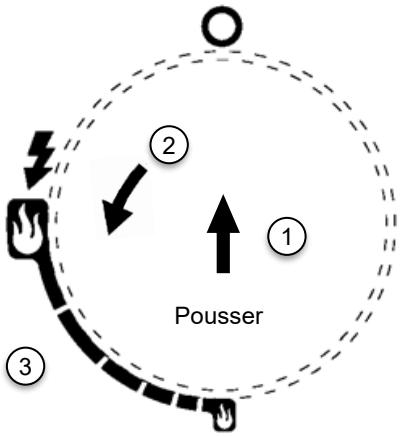
c) Si ces consignes des points a et b ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort

Composante d'identification

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



Brûleur Principal



Etiquette de bouton de commande

Information importante sur le pile

Our réduire la probabilité d'exposer la pile à des conditions de mauvais usage et/ou d'abus, veuillez suivre les instructions d'installation de la pile ci-dessous.

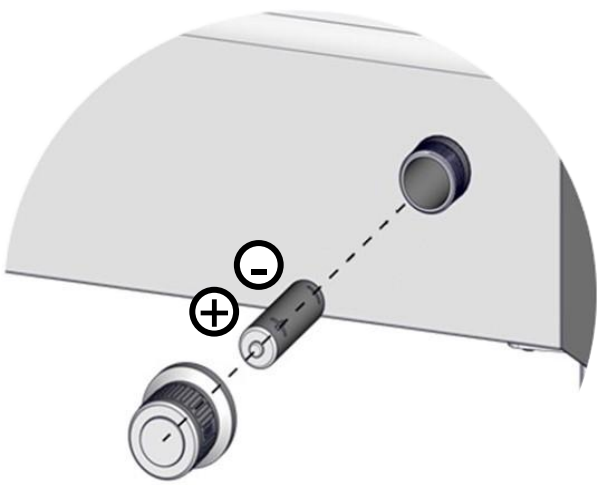
a) Ne pas recharger les piles non rechargeables.

b) Ne pas mélanger différents types de piles, telles que les piles alcalines, au carbone-zinc ou rechargeables.

c) Ne pas mélanger des piles usagées et des piles neuves.

d) Les piles usées doivent être retirées du produit.

MISE EN GARDE : Placez correctement.
La pile doit être insérée avec la polarité correcte, comme indiqué à droite.



- **1 pile AA 1.5 V DC incluse**
- **Interdit à la vente au détail**
- **Alcaline**
- **Fabriqué en Chine**
- **Sans mercure**

Instructions d'allumage du barbecue à gaz

⚠ 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 PL.
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 enfoncéle 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.

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 propane.

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 U.S.A : 1-800-913-8999 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.

Allumé avec une allumette

1. Allumage avec une allumette. 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. Allumer une longue allumette.
3. Introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande approprié que vous tournez en position .
5. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

Instructions d'utilisation du barbecue à gaz

UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU GRIL

La capacité de chaque brûleur principal est de 8 000 BTU/hr. 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.

Température ambiante minimale de fonctionnement:
0 °F, (-17.8 °C)

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

UTIILSATION 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 élevée 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 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.

⚠ AVERTISSEMENT
LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

Consignes pour l'allumage du charbon
Vous pouvez utiliser du charbon comme carburant dans le gril (jusqu'à 2 livres).
Si vous choisissez d'utiliser du liquide d'allumage à charbon, n'utilisez QUE du liquide conçu pour allumer le charbon. N'utiliser pas d'essence, de kerosene, d'alcool ou autre matériau enflammable pour allumer le charbon. Respectez toutes les instructions du fabricant concernant l'emploi de leurs produits.

Ouvrez la bouche d'aération à moitié.

Si vous utilisez un allume-feu pour charbon de cheminée, suivez les consignes et avertissements du fabricant concernant l'utilisation de leur produit.

EN CAS D'UTILISATION D'UN ALLUME-FEU POUR CHARBON DE CHEMINÉE, PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et, à l'aide d'un gant, retirez la grille de cuisson.
2. Ajoutez jusqu'à 0.9 kilos (2 livres) de charbon. Placez le charbon au centre du bac à charbon. Assurez-vous que le charbon ne dépasse pas la grille à charbon.
3. Saturez le charbon avec le liquide d'allumage. Laissant le couvercle du grill ouvert, attendez 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'allumage d'imprégner le charbon. Ranger le liquide d'allumage de charbon en toute sécurité loin du gril.
4. Avec le couvercle du gril ouvert, reculez et allumez soigneusement le charbon de bois et laissez brûler pendant environ 15 minutes. Le liquide d'allumage du charbon de bois doit pouvoir brûler complètement avant de fermer le couvercle du gril (environ 15 minutes). Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les fumées du liquide d'allumage au charbon de bois dans le gril et entraîner un incendie éclair ou une explosion lorsque le couvercle est ouvert.
5. Étalez le charbon de bois uniformément. Placer les grilles de cuisson sur le support du gril. Utilisez une poêle à charbon pour régler le niveau de cuisson souhaité.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle. En fermant davantage la ventilation d'air frontale, l'intensité de la combustion est ralentie. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du gril.
7. Laissez le gril refroidir complètement, puis suivez les instructions des sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien et maintenance » de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais de charbon pré-traité avec de l essence. Utilisez seulement un charbon non-traité.

⚠ AVERTISSEMENT
Utilisez toujours des gants de cuisine pendant l'ajustement des niveaux de cuissons afin de protéger vos main de la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais le gril sans mettre en place le tiroir de cendres. N'ESSAYEZ PAS de retirer le plateau des cendres du charbon tant que le tiroir contient des braises chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne jamais ajouter du liquide d'allumage de charbon sur des braises chaude ou tièdes au risque de retour de flamme qui peut entrainer des brûlures sérieuses.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Pour contrôler la température de cuisson et la fumée, ouvrez ou fermez la ventilation. Pour augmenter la température, ouvrez la ventilation. Pour diminuer la température, fermez la ventilation.

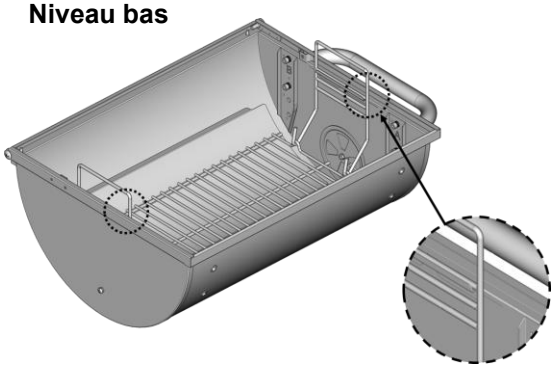
REMARQUE : La température ne doit pas dépasser 650 °F ; La température peut être vérifiée à l'aide de la jauge de température sur le couvercle du gril.

REMARQUE: Pour prolonger la vie utile de votre gril, assurez-vous que le charbon ne touche pas les parois du gril.

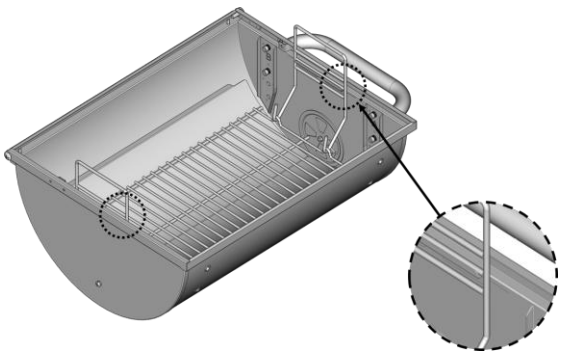
Fonctionnement de la crochet du plateau à charbon

Utilisez la crochet du plateau à charbon pour relever ou abaisser le bac à charbon et régler la chaleur de cuisson à n'importe quel moment de la cuisson. Lorsque vous soulevez le bac, la chaleur directe augmente. Lorsque vous abaissez le bac, la chaleur directe est réduite. Relevez le bac une fois que l'unité a totalement refroidi pour faciliter le nettoyage des cendres que vous brossez dans le tiroir des cendres. Ne relevez pas le plateau à plus de la moitié lorsqu'il est rempli de charbon que vous venez de mettre.

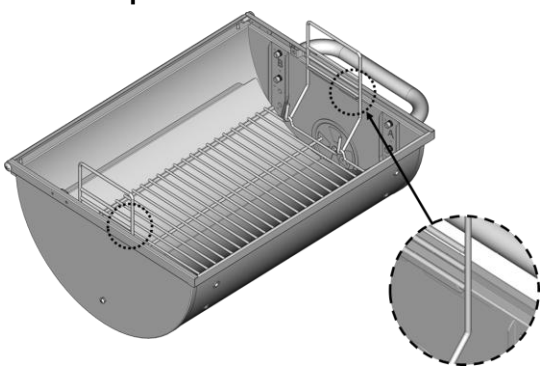
Niveau bas



Niveau moyen



Niveau supérieur



Ajouter des briquettes de charbon pendant la cuisson

Des briquettes de charbon supplémentaires peuvent devoir être ajoutées pour maintenir ou augmenter la température de la cuisson.

1. Éloignez-vous et ouvrez le couvercle du gril avec précaution. Soyez prudent étant donné que les flammes peuvent flamber dés que l'air frais entre en contact avec le feu

2. Avec la poignée du bac à charbon, ajustez le bac de charbon en position inférieure. Retirez les nourritures de la grille du gril puis la grille du gril.

3. Tenez vous à une distance sûre et utilisez des pinces de cuisson longues pour brosser légèrement les cendres sur les braises chaudes. Utilisez des pinces de cuisson pour ajouter du charbon au bac à charbon, en prenant garde de ne pas attiser les cendres et les étincelles. Si besoin est, utilisez votre allume-feu pour charbon de cheminée pour allumer du charbon en plus et les ajouter au feu existant.

4. Une fois que le charbon brûle fort une fois encore, utilisez des gants de cuisine et remettez le bac a charbon au niveau de cuisson désiré.

5. Fermez le couvercle et la porte du gril. Laissez les aliments griller.

Sécurité après usage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Laissez toujours refroidir le gril et tout ses composants avant de les manipuler.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance. Assurez-vous que les braises et les cendres soit complètement éteintes avant de les retirer.
- Avant que le gril puisse être laissé sans surveillance, les braises et cendres restent doivent être retirée du gril. Soyez prudent pour vous protéger ainsi que vos biens. Placez les braises et les cendres restantes dans un récipient en métal non-combustible et complètement saturé d'eau. Laissez reposer les braises et l'eau dans le récipient en métal 24 heures avant d'y jeter.
- Les braises et cendres éteintes devraient être placer à une distance sûre loin des structures et matériaux combustibles.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface en-dessous et autour du gril pour éteindre toutes cendres ou braises tombées pendant la cuisson our le processus de nettoyage.
- Couvrez et rangez le gril dans un endroit protégé loin des enfants et des animaux domestiques.

Pour protéger le gril de la rouille, l unité doit être nettoyée soigneusement et couverte à tout moment quand il n'est pas utilisé.

Lavez la grille de cuisson et la grille de charbon à l'eau chaude savonnée, rincez bien et séchez.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du gril en essuyant avec un linge humide. Appliquez une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol sur la surface intérieur afin d'éviter la rouille. Ne couvrez pas le plateau à charbon ou le plateau de cendres à charbon.

Si la rouille apparait sur la surface extérieure du gril, nettoyez et frottez la zone affectée avec de laine de verre ou une toile émeri fine. Retouchez avec une peinture résistante aux températures élevées de bonne qualité.

Ne jamais peindre la surface intérieure. Les endroits rouiilés à l'intérieur peuvent être frottés, nettoyés et recouvert d'une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol.

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.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

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.

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 U.S.A : 1-800-913-8999.

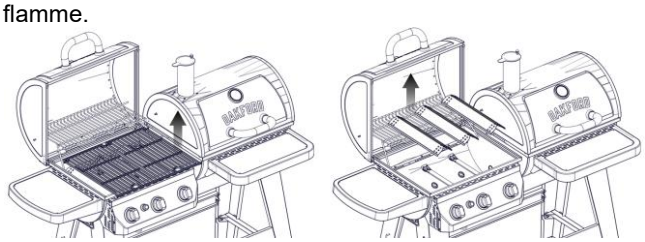
NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

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.

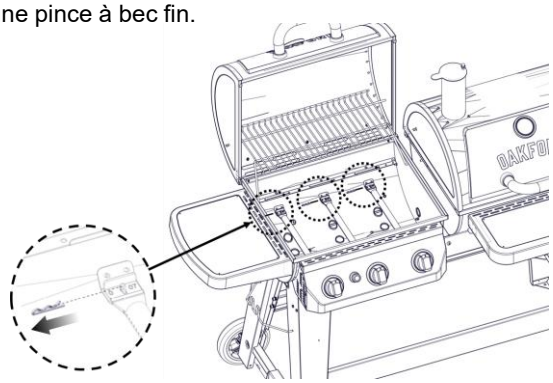
Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement d'engager un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte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

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

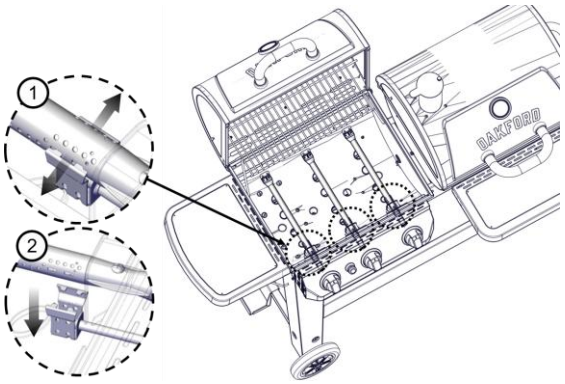
Étape 1. Retirez la grille de cuisson et les diffuseurs de flamme.

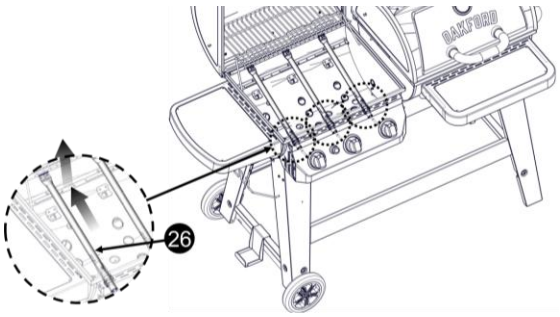


Étape 2. Retirez la goupille « R » du brûleur principal à l'aide d'une pince à bec fin.



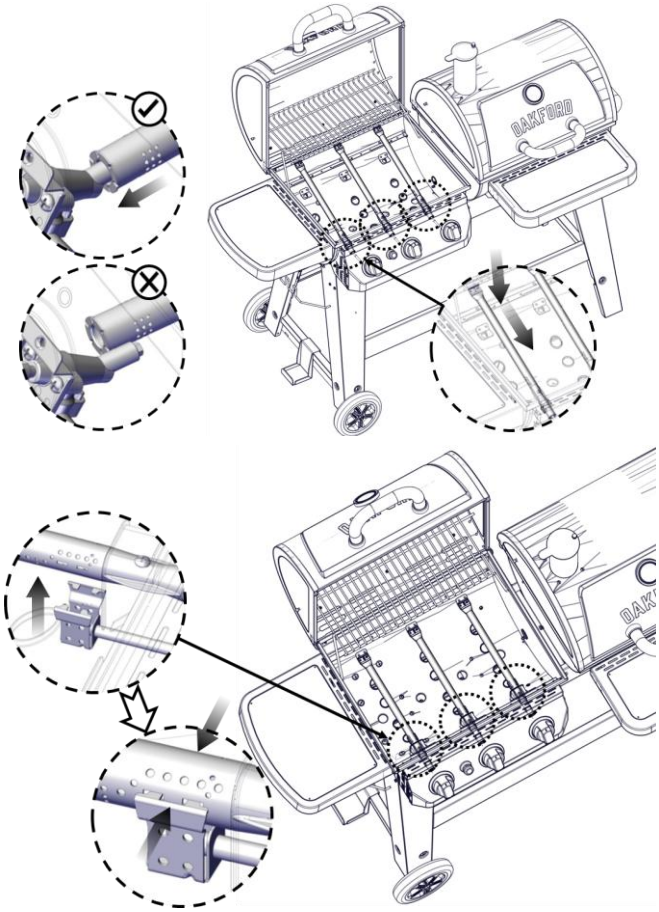
Étape 3. Utilisez un tournevis plat pour séparer l'allumeur du brûleur, puis retirez le brûleur situé sur la paroi avant de la chambre de combustion, comme indiqué ci-dessous.



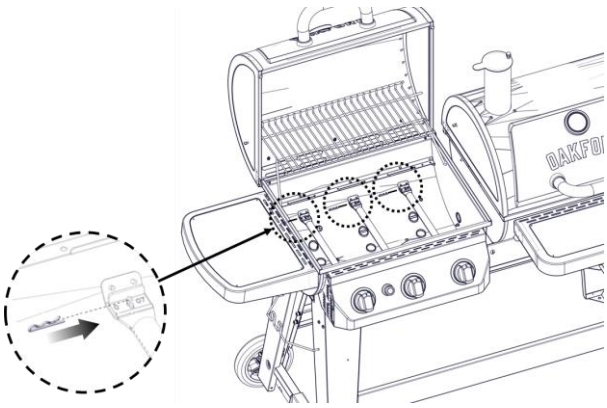


COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR APRÈS LE NETTOYAGE

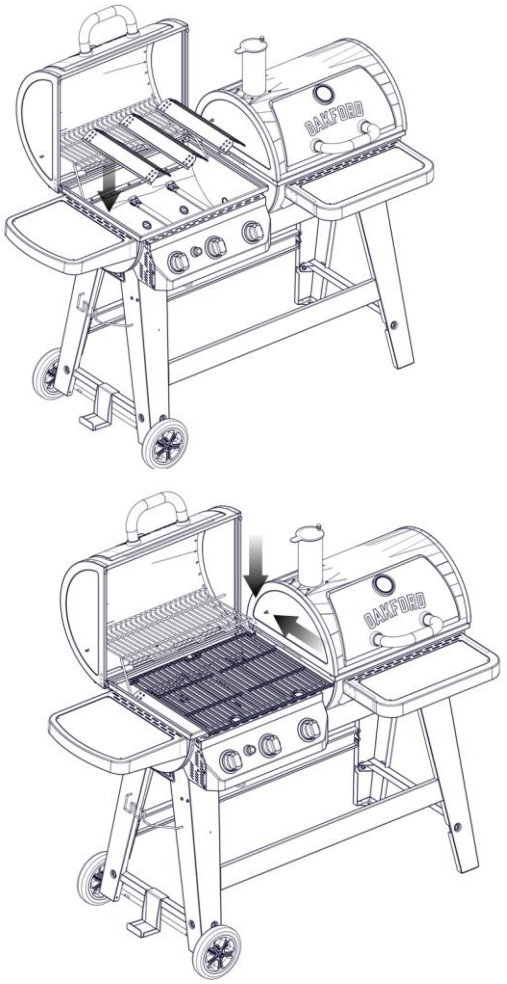
Étape 1. Remettez les brûleurs en place. Assurez-vous que chaque brûleur est correctement positionné et aligné avec la vanne de gaz. Refixez le clip d'allumage au brûleur, comme indiqué ci-dessous.



Étape 2. Remettez en place la goupille « R » du brûleur principal à l'aide d'une pince à bec fin.



Étape 3. Remettez les diffuseurs de flamme et les grilles de cuisson dans le barbecue.



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 rôtissage, 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 que 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.

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 instalée. 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.

PROBLÈME	SOLUTION
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 PL. Déconnectez le régulateur de la bouteille PL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille PL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille PL 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.

Commande de pièces

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. 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 U.S.A : 1-800-913-8999.

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.

Garantie limitée

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit *(Modèle nº 800-0207)* 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 5 ans contre la perforation.
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 pièces 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 REMBOURSERA 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 achetés 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 1-800-913-8999 aux États-Unis.

Índice

Instrucciones de seguridad 42

Representación esquemática de "áreas al aire libre“ 46

Conexión de gas 47

Control de fugas 48

Lista final de control para el instalador. 48

Identificación de los components 49

Información importante de pila 49

Instrucciones de encendido de la parrilla de gas 50

Instrucciones de uso de la parrilla de gas. . . 50

Instrucciones de encendido de la parrilla de carbón 51

Instrucciones de uso de la parrilla de carbón. 52

Cuidado y mantenimiento. 53

Localización y resolución de problemas 55

Ordenar repuestos. 56

Garantía limitada. 57

Vista en detalle 58

Lista de partes 61

Herramientas necesarias 62

Paquete de components 63

Lista de piezas del paquete 64

Pasos de montaje. 71

⚠ PELIGRO

En caso de que usted huela 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 propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) 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 10 ft. (3.05 m) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.**
3. **Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 25 ft. (7.62 m) 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 115 ºF (46 ºC) 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.**

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE – ADVERTENCIA
1. LOS COMBUSTIBLES UTILIZADOS EN LOS APARATOS DE GAS PROPANO LICUADO Y LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN DE DICHOS COMBUSTIBLES PUEDEN EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS, COMO EL BENCENO, QUE SEGÚN EL ESTADO DE CALIFORNIA CAUSA CÁNCER Y TOXICIDAD REPRODUCTIVA, Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE SEGÚN EL ESTADO DE CALIFORNIA CAUSA DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS.
2. RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA QUEMAR CARBÓN, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE TAL COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL NEGRO DE HUMO Y EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA, RESPECTIVAMENTE, DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR.
Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:
- **Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.**

⚠ **ADVERTENCIA**
No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección “INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO” en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR CSA/ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

Códigos de instalación de la parrilla
Para utilizar el método correcto de instalación, verifique los códigos locales de la propiedad. En caso de no existir códigos locales, la presente unidad deberá instalarse de acuerdo con lo dispuesto en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de gases de petróleo licuados, ANSI / NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Nacional de Electricidad., ANSI/NFPA 70.

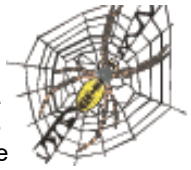
Uso correcto del tanque de gas LP
Los modelos de parrilla de gas LP están diseñadas para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 9.1 kg (20 lb) estándar, que no está incluido con la parrilla. **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas propano líquido que supere esta capacidad.

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 gas LP a la parrilla.

Controle en forma visual las llamas de los quemadores 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 quemadores en este manual.

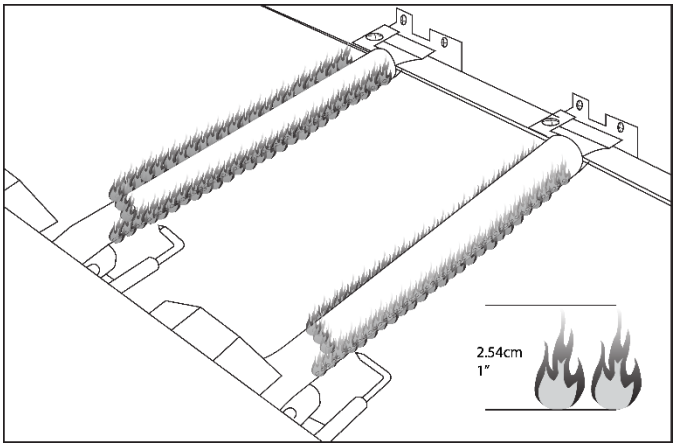
PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente
tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los quemadores de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podríanhacer que se quemen los tubos de los quemadores 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.

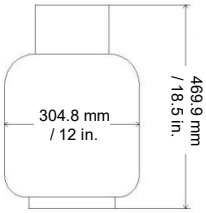


Aunque el tubo de un quemador obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los quemadores 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.



Sistema de suministro de gas LP



- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Un tanque de 20 libras (9 kg) de 12 in. (304.8 mm) de diámetro por 18.5 in. (469.9 mm) de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.
- El cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.
- El tanque de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de LP que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. Esta característica de seguridad impide que el tanque se llene en exceso, lo que puede causar un mal funcionamiento del tanque de gas LP, el regulador y / o la parrilla.
- 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 propano.
- Jamás conecte un tanque de gas LP sin regular 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 propano líquido estándar de 20 lb (9 kg). Cilindro de propano líquido.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un cilindro de gas LP 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 gas LP 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 gas LP.

Sistema de suministro de carbón

- No queme más de 2 libras (0.9 kg) de carbón en esta unidad de una sola vez.
- Siempre tenga un extinguidor de fuego cerca.
- La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.
- Mantenga alejados a niños y mascotas.
- El consumo de alcohol o fármacos prescritos o no prescritos puede reducir la capacidad del usuario para armar esta unidad correctamente y para utilizarla de manera segura.
- Tenga cuidado al levantar o al mover la unidad para así evitar lesiones o daño en la espalda. Es aconsejable que sean dos personas las que levanten o muevan la unidad. No mueva la unidad mientras esté en uso.
- NO utilice la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles tales como cubiertas, porches o cocheras
- Utilice esta unidad sobre una superficie estable, plana y no inflamable, tal como asfalto, concreto o suelo sólido.
- NO utilice esta unidad sobre un material inflamable tal como una alfombra o piso de madera.
- Tenga cuidado al armar y al utilizar esta unidad para no cortarse ni rasparse con los bordes.
- NO utilice este producto con otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. El presente producto no tiene un fin comercial.
- NO guarde esta unidad cerca de gasolina o de cualquier otro líquido combustible o donde puedan haber otros vapores combustibles.
- NO guarde ni utilice este producto en lugares a los que tengan acceso niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.
- NO descuide la unidad mientras la esté utilizando.
- PRESTE ATENCIÓN a las cenizas calientes hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- NO mueva la unidad mientras la esté utilizando o mientras las cenizas aún estén calientes. Antes de mover o guardar la unidad, espere a que se enfríe por completo.
- JAMÁS utilice combustible u otros fluidos altamente volátiles para encender el fuego.
- Antes de colocar alimentos sobre la rejilla de cocción, espere a que se hayan apagado todas las llamas del carbón.
- Para deshacerse de las cenizas frías, envuélvalas en papel de aluminio fuerte y colóquelas en un cesto no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del cesto.
- Antes de limpiar o realizarle el mantenimiento a la unidad, déjela enfriar por completo.

⚠ PRECAUCIÓN:
¡No use alcohol, gasolina o líquidos semejantes para encender o reencender la parrilla!

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: 36 in. (91.44 cm) en los laterales y 36 in. (91.44 cm) 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 gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños.
- No deben guardarse los tanques de gas LP 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.

Ubicación y espacio libre apropiado para la parrilla

- 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 gas LP ANSI/UL 144.
- 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 quemadores 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 propano 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 quemadores debe realizarse una vez que estos se han enfriado.

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 quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse fuego y ocasionar lesiones físicas.

⚠ 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.

⚠ 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.

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 guantes.
Jamás se incline sobre la parrilla cuando ésta esté abierta.

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

Prácticas de seguridad para evitar lesiones personales

Para que los quemadores se enciendan y funcionen correctamente, mantenga limpios los orificios de los quemadores. Es necesario limpiarlos con frecuencia para que su funcionamiento sea óptimo. Los quemadores 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 propano líquido. No intente usar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido diseñada para su uso con gas natural.

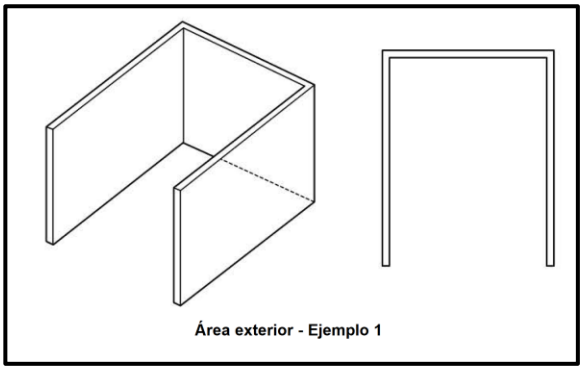
El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla con todos los quemadores en posición alta:

Quemador principal	3 x 8,000 BTU/hr (cada uno)
Total	24,000 BTU/hr

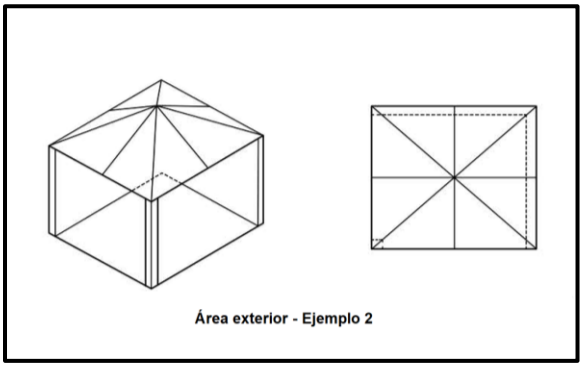
Representación esquemática de "áreas al aire libre"

Este aparato solo se utilizará en una situación de aire libre sobre el suelo con ventilación natural, sin zonas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.

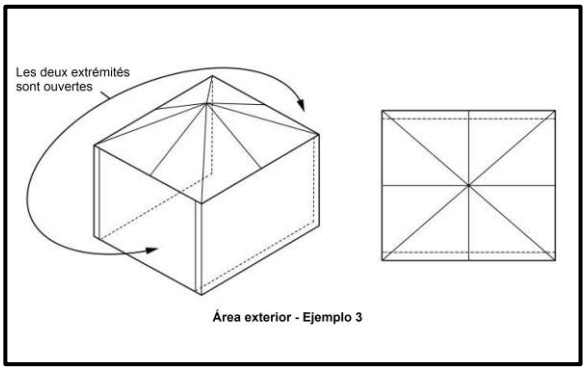
1. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que con paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
2. Se considera que un electrodoméstico está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que dentro de un cierre parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en una pasarela, o en ángulo recto entre sí; Todas las aperturas no se consideran aperturas permanentes
3. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que en un recinto parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.



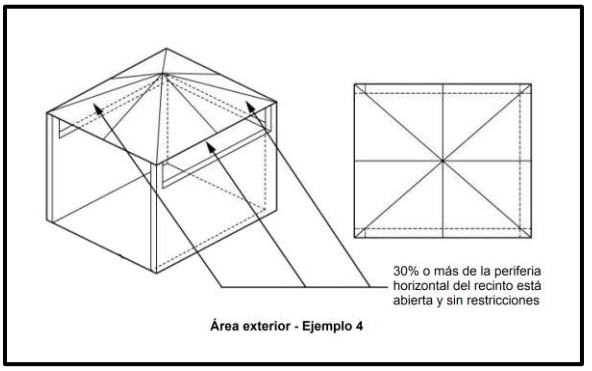
Área exterior - Ejemplo 1



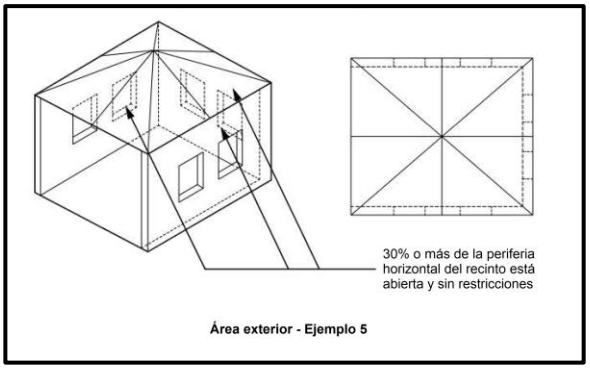
Área exterior - Ejemplo 2



Área exterior - Ejemplo 3



Área exterior - Ejemplo 4



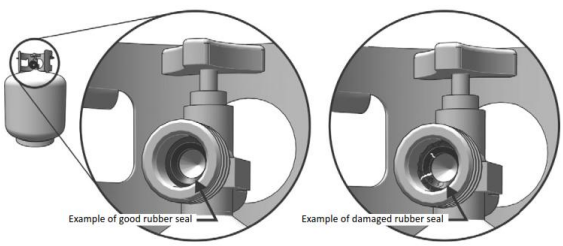
Área exterior - Ejemplo 5

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas propano líquido debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte. de los EE.UU. (DOT) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos; y Comisión, según corresponda. Debe haber un dispositivo de prevención de sobrecarga (OPD) en el cilindro y la conexión QCC1 de la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe estar equipado con una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del cilindro de suministro de gas propano líquido compatible, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para salidas de válvulas de los cilindros de gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1.
Presión del colector: 11 pulgadas columna de agua (c.d.a).

INSPECCIÓN DEL SELLO DE GOMA DEL TANQUE

1. El elemento de sellado de la cara elastomérica de la cara del cilindro en estos dispositivos podría, con el tiempo, mostrar daños o deterioros marcados y visibles que podrían causar una fuga incluso con la conexión apretada.
2. La inspección visual del sello debe llevarse a cabo cada vez que se reemplace o rellene una bombona de gas LP.
3. El cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluidas grietas visibles y picaduras, debe devolverse sin usar al vendedor.



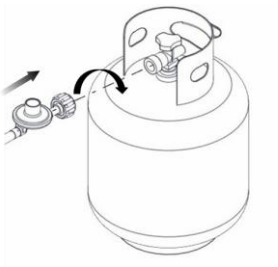
El cilindro debe montarse de tal manera que la salida del valor de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de funcionamiento del usuario.

INSTALACIÓN DEL GAS LP

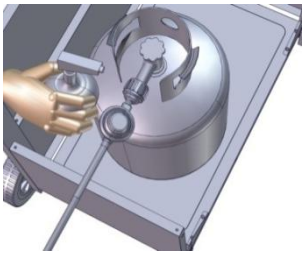
Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de propano líquido se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. Además, está equipada con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro estándar de propano líquido de 9.1 kg (20 lb) (469.9 mm / 18.49 pulgadas de alto por 304.8 mm / 11.9 pulgadas de diámetro). Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos a continuación:



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. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSIZ21.81).
3. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén en posición de apagado (OFF).
4. 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 obstruído. Póngase en contacto con su proveedor local de gas LP para solicitar reparaciones.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) 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.
7. 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 1-800-913-8999, Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las junturas 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 LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.





Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Cierre por complete la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
3. Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

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 descriptos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

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 LP 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 gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los quemadores). 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. Vuelva a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierro el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-913-8999. Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes.





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 quemador de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los quemadores debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los quemadores 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 quemadores 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 1-800-913-8999. Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.- 5 p.m., PST. Lunes –Viernes.

LUEGO DE CAMBIAR UN TANQUE LP, 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 36 in. (91.44 cm) en los laterales y 36 in. (91.44 cm) la parte trasera**
- ✓ **Todo el embalaje interno retirado**
- ✓ **Las perillas giran con libertad**
- ✓ **Los quemadores 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

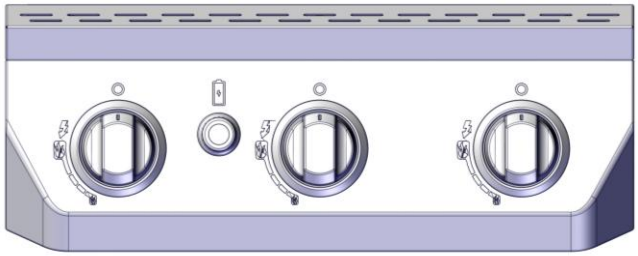
ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO

a) No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo

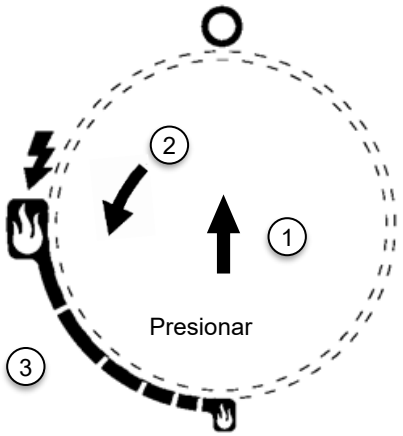
b) Al llenar el cilindro, JAMÁS supere el 80 por ciento de su capacidad

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

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



Quemador principal



Etiqueta de la perilla
de control

Información importante de pila

Para reducir la probabilidad de exponer la pila a condiciones de mal uso y/o abuso, siga las instrucciones de instalación de la pila a continuación.

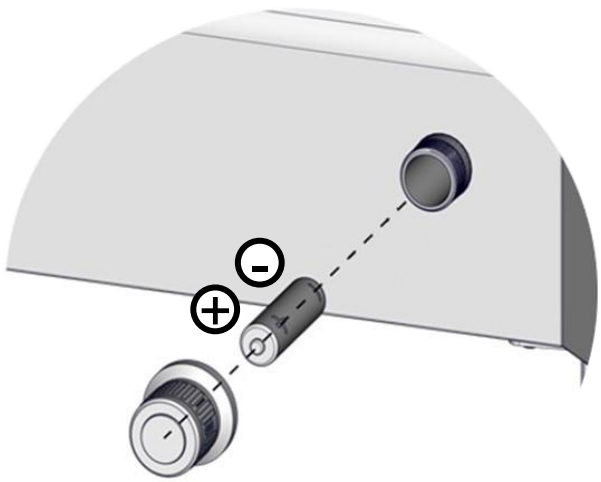
a) Las pilas no recargables no se deben recargar.

b) No mezcle diferentes tipos de pilas como alcalinas, de carbono-zinc o recargables.

c) No mezcle pilas nuevas y viejas.

d) Las pilas agotadas deben retirarse del producto.

PRECAUCIÓN: Conecte correctamente.
La pila debe ser insertadas con la polaridad correcta como se muestra en la imagen de arriba.



- **1 pila 1.5 V c.c. tipo AA incluida**
- **No para venta al por menor**
- **Alcalina**
- **Hecho en China**
- **Sin mercurio**

Instrucciones de encendido de la parrilla de gas

⚠ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDERLA

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. No use la parrilla si hay olor a gas. Solo se debe usar el conjunto de manguera y regulador de presión suministrado con la unidad. Nunca sustituya el conjunto de reguladores y mangueras por los suministrados con la parrilla. Si es necesario un reemplazo, comuníquese con el fabricante para obtener un reemplazo adecuado. El reemplazo debe ser el especificado en el manual.

⚠ ADVERTENCIA

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

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Asegúrese de que todas las perillas estén cerradas y luego abra el suministro de gas desde el tanque de LP (propano líquido). Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la parrilla cuando la encienda.

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 quemador no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

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 propano.

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 U.S.A: 1-800-913-8999.

Cada quemador se ajusta antes de despachar la parilla. 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 quemador no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el quemador con una cerilla; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Enciende una cerilla larga.
3. Inserte el cerillo encendido junto a los puertos del quemador.
4. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de ⚡.
5. El quemador debe encenderse de inmediato.

Instrucciones de uso de la parrilla de gas

USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada quemador principal tiene una tolerancia de 8,000 BTU/hr. Los quemadores 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.

Temperatura ambiente mínima de funcionamiento:
0 °F, (-17.8 °C)

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.

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 alta durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carme 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.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Instrucciones de encendido de la parrilla de carbón

⚠ ADVERTENCIA
LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE OPERAR SU PARRILLA.

Instrucciones para el encendido del carbón:

Puede utilizar carbón como combustible en la parrilla hasta 2 libras).
Si decide utilizar fluido para encender el carbón, utilice SOLO fluido para encender carbón aprobado para encender carbón. No utilice gasolina, kerosén, alcohol u otros materiales inflamables para encender carbón, Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante en relación con el uso de su producto.

Abre la ventilación hasta la mitad.

Si está utilizando un iniciador de carbón en chimenea, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante en relación con el uso de su producto.

SI ESTÁ UTILIZANDO UN INICIADOR DE CARBÓN EN CHIMENEA, VAYA AL PASO 4

1. Abra la tapa de la parrilla y utilice mitones/guantes para retirar la rejilla de cocción.
2. Agregue hasta 2 libras de carbón en la bandeja y haga una pila. Coloque el carbón en el centro de la bandeja de carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la rejilla.
3. Sature el carbón con fluido para encendido. Espere 2 a 3 minutos para permitir que el fluido de encendido se embeba dentro del carbón. Almacene de forma segura el fluido para encender carbón lejos de la parrilla.
4. Con la tapa de la parrilla abierta, retroceda y encienda cuidadosamente el carbón y déjelo arder por aproximadamente 15 minutos. Se debe permitir que el líquido para encender carbón se queme por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 15 minutos). Si no lo hace, los vapores del líquido para encender carbón podrían quedar atrapados en la parrilla y podría provocar un incendio repentino o una explosión cuando se abre la tapa.
5. Extienda el carbón de manera uniforme. Coloque las rejillas de cocción sobre el soporte de la parrilla. Utilice una bandeja de carbón para establecer el nivel de cocción deseado.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción y cierre la tapa. Al cerrar más la ventilación de aire frontal, se reduce la intensidad de la quema. Siempre use un termómetro para carnes para asegurarse de que los alimentos estén completamente cocidos antes de retirarlos de la parrilla.
7. Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en la sección "Seguridad después del uso" y "Cuidado y mantenimiento" de este manual.

⚠ ADVERTENCIA:
Nunca utilice carbón que haya sido pretratado con fluido para encendedores. Utilice sólo carbón de alto grado.

⚠ ADVERTENCIA:
Siempre utilice mitones/guantes cuando ajuste los niveles de cocción para proteger sus manos de quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA:
NO utilice la parrilla sin el cajón de cenizas en su lugar. NO intente retirar la bandeja de cenizas mientras esta contiene carbón caliente.

⚠ ADVERTENCIA:
Nunca añada fluido para encender carbón a carbones calientes o tibios, ya que podría ocurrir un flamazo que causaría quemaduras severas.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA
Para controlar la temperatura de cocción y el humo, abra o cierre la compuerta de ventilación. Para aumentar la temperatura, abra la ventilación. Para disminuir la temperatura, cierre la ventilación.

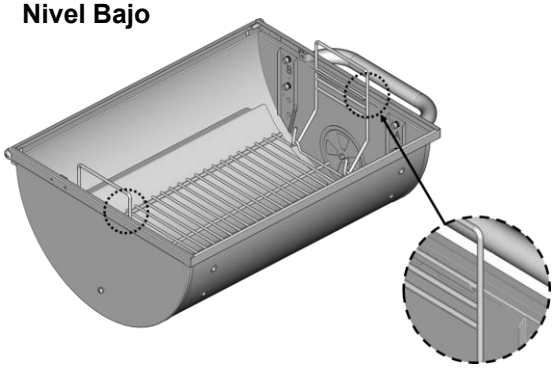
NOTA: La temperatura no debe exceder 650 °F; La temperatura se puede verificar usando el indicador de temperatura en la tapa de la parrilla.

NOTA: Para prolongar la duración de su parrilla, no permita que los carbones calientes toquen las paredes de la parrilla.

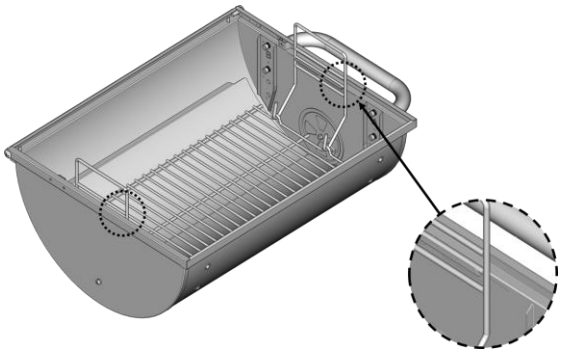
Funcionamiento del gancho de la bandeja para carbón

Con el gancho de la bandeja para carbón puede levantarse o bajarse en cualquier momento de la cocción para ajustar el calor que se desea. Si eleva la charola aumenta el calor directo. Si baja la charola se reduce el calor directo. Levante la bandeja una vez que la unidad se haya enfriado por completo para que así sea más fácil poner las cenizas en la bandeja para cenizas. No levante la bandeja más de la mitad cuando esté totalmente llena con carbón fresco.

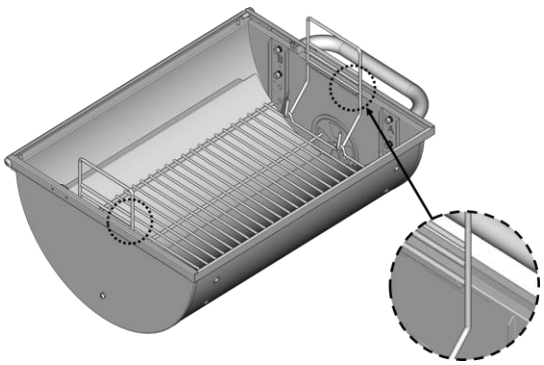
Nivel Bajo



Nivel medio



Nivel Alto



Cómo añadir más carbón mientras cocina

Es posible que necesite más briquetas de carbón para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

1. Aléjese y abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden aumentar de tamaño cuando el aire fresco entra súbitamente en contacto con el fuego.

2. Utilice mitones/guantes para horno y utilice la manivela para ajustar la charola de carbón en la posición baja. Retire los alimentos de la parrilla, después retire la parrilla en sí.

3. Retírese a una distancia segura y utilice pinzas de cocción largas para retirar con cuidado la ceniza de los carbones calientes. Utilice pinzas de cocción para añadir carbón a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no hacer saltar cenizas y chispas. Si es necesario, utilice su iniciador de carbón en chimenea para encender carbón adicional y añadirlo al fuego existente.

4. Cuando el carbón se esté quemando fuertemente de nuevo, utilice mitones o guantes para horno y vuelva a colocar cuidadosamente la bandeja de carbón en el nivel de cocción deseado.

5. Cierre la tapa y la puerta de la parrilla. Deje que los alimentos se sigan asando.

Seguridad después del uso

⚠ ADVERTENCIA:

- Siempre permita que la parrilla y todos sus componentes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Nunca deje carbones ni cenizas en la parrilla sin atención. Asegúrese de que el carbón y las cenizas se han extinguido completamente antes de retirarlos.
- Antes de dejar la parrilla sin atención, deben removerse de la parrilla los carbones y cenizas restantes. Tenga cuidado de protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones y cenizas restantes en un contenedor metálico no combustible y satúrelos completamente con agua. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor metálico por 24 horas antes de desecharlos.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera de jardín moje completamente la superficie por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pudiere haber caído durante la cocción, o durante el proceso de limpieza.
- Cubra y almacene la parrilla en un área protegida, lejos de niños y mascotas.

Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe limpiarse adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no está en uso.

Lave la parrilla de cocción y la bandeja de carbón con agua caliente, jabonosa, enjuague bien y seque.

Limpie el interior y el exterior de la parrilla, limpiándola con un trapo húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal o atomice aceite vegetal en la superficie interior para evitar la oxidación. No cubra la bandeja de carbón ni la bandeja para la ceniza.

Si aparece oxido en la superficie exterior de su parrilla, limpie y frote el área afectada con lana de acero o con papel de lija fina y retoque con pintura resistente a altas temperaturas de buena calidad.

Nunca aplique pintura a la superficie interior. Los puntos de óxido en la superficie interior pueden frotarse, limpiarse y cubrirse ligeramente con aceite vegetal o con aceite vegetal en aerosol para minimizar la oxidación.

ARMADURA DE LA PARILLA

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 "○" . ASEGÚRESE DE QUE EL QUEMADOR SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un quemador 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.

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición "○" . Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del quemador 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 quemador. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al U.S.A: 1-800-913-8999.

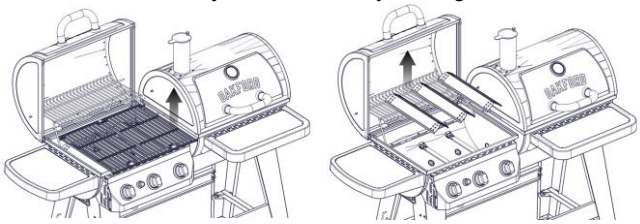
LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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.

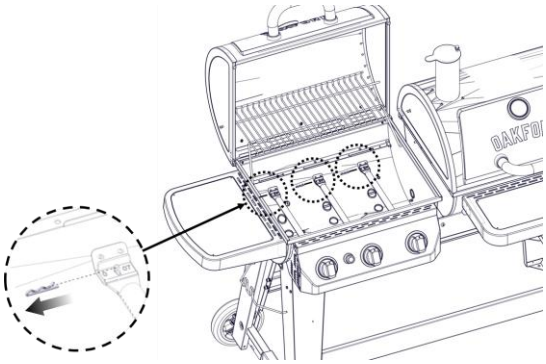
Advertencia: Si desea reemplazar el quemador principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un quemador armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

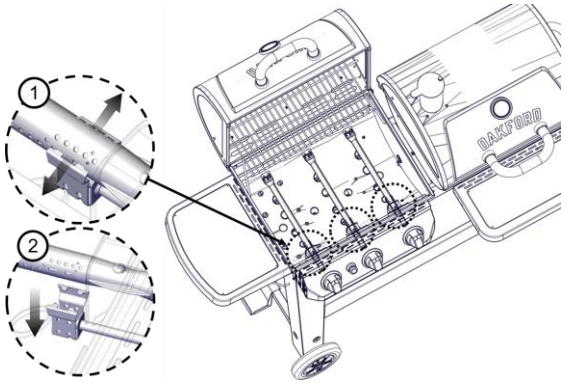
Paso 1. Retire la rejilla de cocción y los reguladores de llama.

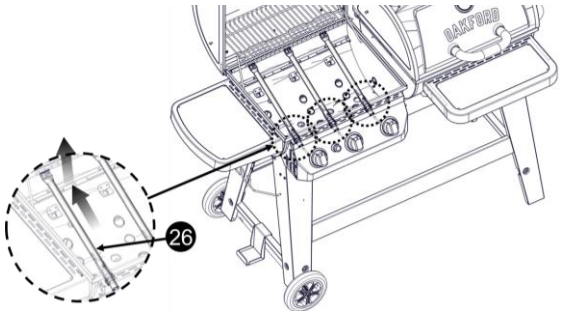


Paso 2. Retire el pasador "R" del quemador principal con unos alicates de punta fina.



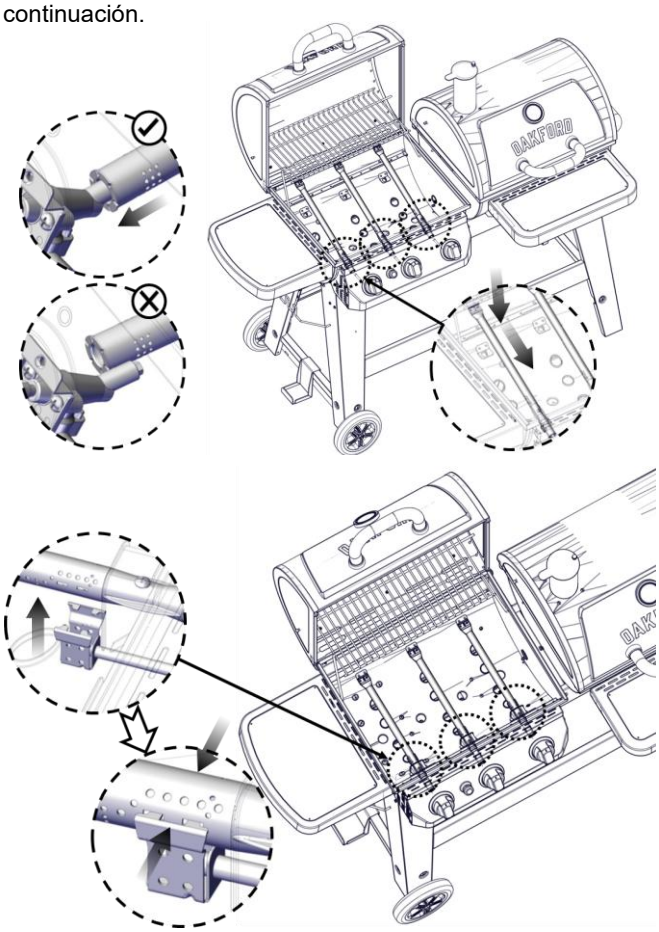
Paso 3. Utilice un destornillador de punta plana para separar el encendedor del quemador y luego retire el quemador, como se muestra a continuación.



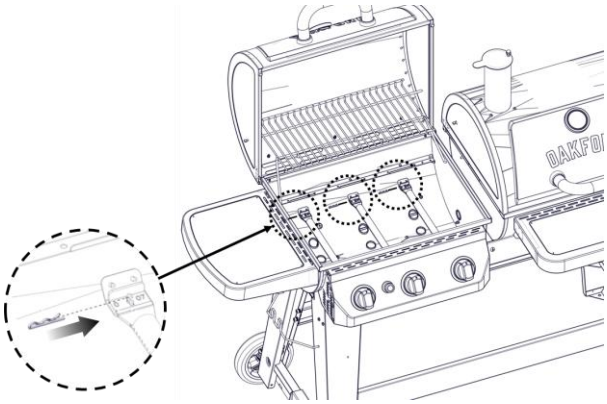


CÓMO VOLVER A INSTALAR LOS QUEMADORES DESPUÉS DE LA LIMPIEZA

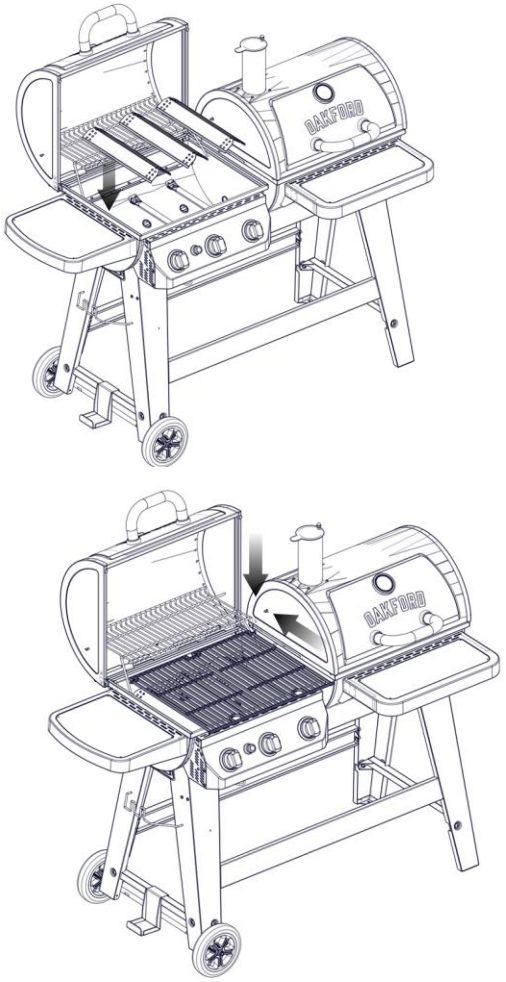
Paso 1. Vuelva a instalar los quemadores en sus posiciones originales. Asegúrese de que cada quemador esté bien colocado y alineado con la válvula de gas. Vuelva a colocar el clip del encendedor en el quemador, como se muestra a continuación.



Paso 2. Vuelva a instalar el pasador "R" del quemador principal.



Paso 3. Vuelva a colocar los difusores de llama y las rejillas de cocción en la parrilla



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.

Localización y resolución de problemas

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Inspeccione y limpie los quemadores / 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 quemador 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 quemadores 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 quemadores 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 quemadores.
2. La parrilla no toma temperatura.
3. La parrilla no se calienta de manera uniforme.
4. Los quemadores 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 bifes 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 quemadores del lado opuesto. El calor del quemador 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 quemadores 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 quemadores 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.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el quemador (si no hay chispa) Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Compruebe si la batería está instalada correctamente. Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio. Verifique si los otros quemadores funcionan. De ser así. verifique si el orificio de gas del quemador 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 obstruído. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo. Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.
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.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La parrilla sólo calienta entre 200-300 ˚F (93-149 ˚C)	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 quemadores y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los quemadores y observe la temperatura.
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	La temperatura normal de precalentamiento es 500-600 ˚F (260-316 ˚C) 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 quemadores 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 quemadores. La parrilla está en un lugar con mucho viento.

Ordenar 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. 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 U.S.A: 1-800-913-8999.

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 bifes o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 in. (50.8 mm).

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Garantía limitada

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto *(Modelo N° 800-0207)* 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: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación
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.

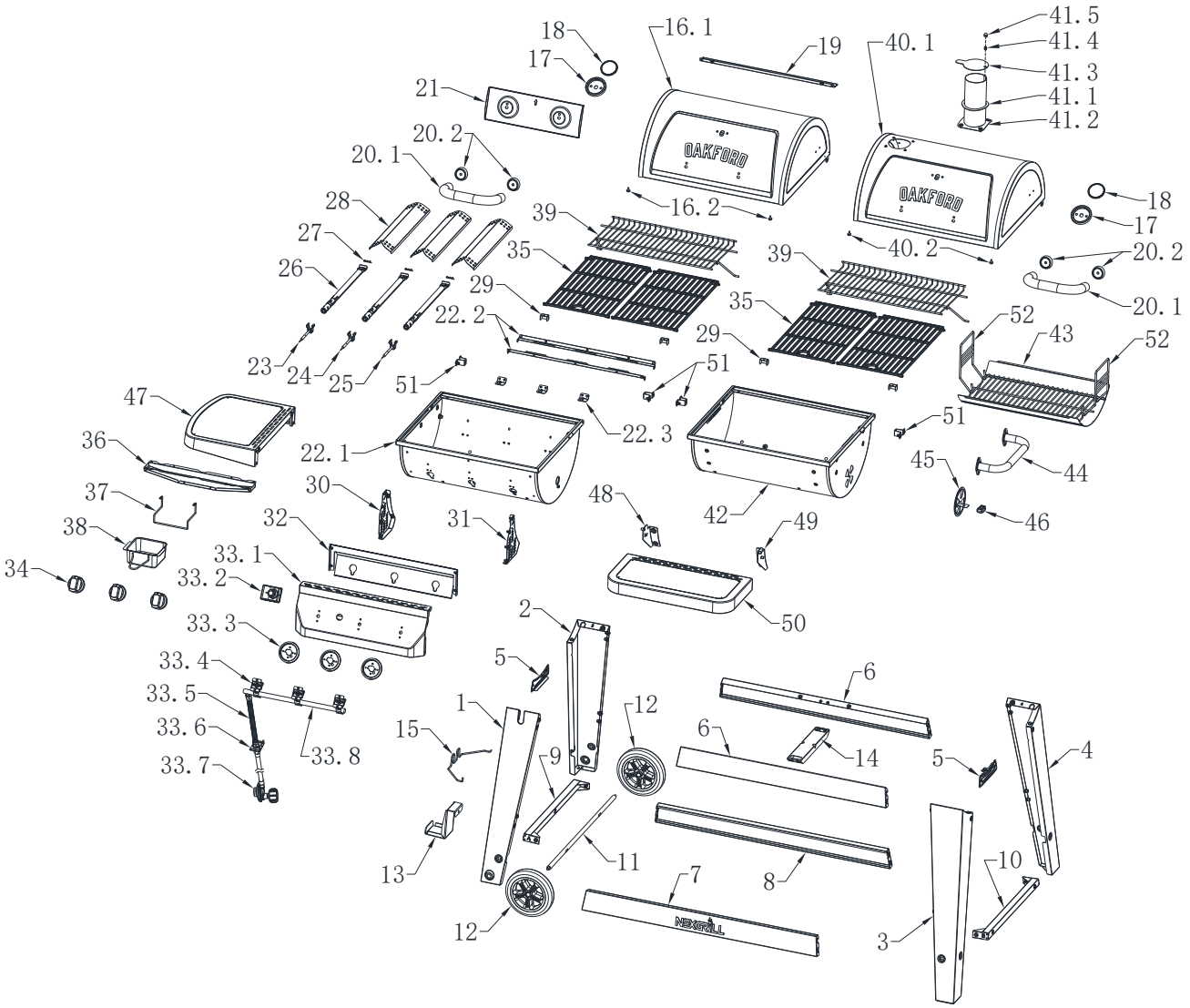
Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar 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:

Nexgrill Customer Relations
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 U.S.A: 1-800-913-8999.

Exploded View / Vue éclatée / Vista en detalle



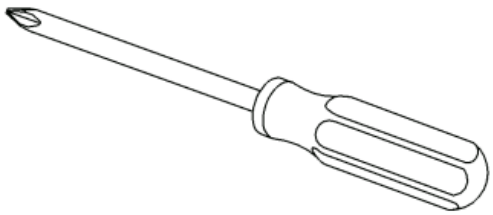
No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Cart Leg – Front Left	1	31	Side Panel for Control Panel - Right	1
2	Cart Leg – Rear Left	1	32	Control Panel Heat Shield	1
3	Cart Leg – Front Right	1	33.1	Control Panel	1
4	Cart Leg – Rear Right	1	33.2	Ignitor (1 out of 3)	1
5	Cart Side Beam - Top	2	33.3	Knob Bezel	3
6	Cart Cross Beam - Top	2	33.4	Gas Valve	3
7	Cart Cross Beam A - (Nexgrill)	1	33.5	Flex Gas Line (L=300mm)	1
8	Cart Cross Beam B - Bottom	1	33.6	Adapter and Bracket	1
9	Cart Side Beam - Bottom Left	1	33.7	Regulator	1
10	Cart Side Beam - Bottom Right	1	33.8	Manifold	1
11	Wheel Axle	1	34	Knob	3
12	Wheel	2	35	Cooking Grid	4
13	Tank Bracket	1	36	Grease Funnel	1
14	Firebox Connect Plate	1	37	Grease Cup Bracket	1
15	Tank Wire	1	38	Grease Cup	1
16.1	Lid Assembly A (Gas Grill)	1	39	Warming Rack Assembly	2
16.2	Lid Bumper	2	40.1	Lid Assembly B (Charcoal Grill)	1
17	Temperature Gauge Bezel	2	40.2	Lid Bumper	2
18	Temperature Gauge	2	41.1	Chimney Sealing Gasket	1
19	Rain Shield	1	41.2	Chimney	1
20.1	Lid Handle Assembly	2	41.3	Chimney Cap	1
20.2	Lid Handle Bezel	4	41.4	Spring	1
21	Lid Handle Heat Shield	1	41.5	Nut	1
22.1	Firebox Assembly A (Gas Grill)	1	42	Firebox Assembly B (Charcoal Grill)	1
22.2	Flame Tamer Bracket	2	43	Charcoal Tray	1
22.3	Main Burner Bracket	3	44	Side Handle	1
23	Igniter A (L=165mm)	1	45	Vent	1
24	Igniter B (L=240mm)	1	46	Vent Handle	1
25	Igniter C (L=400mm)	1	47	Left Side Shelf Assembly	1
26	Main Burner	3	48	Front Side Shelf Bracket - Left	1
27	R Pin	3	49	Front Side Shelf Bracket - Right	1
28	Flame tamer	3	50	Front Side Shelf Assembly	1
29	Lid Stopper	4	51	Warming Rack Bracket	4
30	Side Panel for Control Panel - Left	1	52	Charcoal Tray Lifter	2

Nº	Pièce (description)	QTÉ	Nº	Pièce (description)	QTÉ
1	Pied du chariot – Avant gauche	1	31	Panneau latéral du panneau de commande - Droit	1
2	Pied du chariot – Arrière gauche	1	32	Protection thermique du panneau de commande	1
3	Pied du chariot – Avant droit	1	33.1	Panneau de commande	1
4	Pied du chariot – Arrière droit	1	33.2	Allumeur (1 sur 3)	1
5	Poutre latérale du chariot - Supérieure	2	33.3	Lunette du bouton	3
6	Poutre transversale du chariot - Supérieure	2	33.4	Robinet de gaz	3
7	Poutre transversale A - (Nexgrill)	1	33.5	Tuyau de gaz flexible (L=300 mm)	1
8	Poutre transversale B - Inférieure	1	33.6	Adaptateur et support	1
9	Poutre latérale du chariot - Inférieure gauche	1	33.7	Régulateur	1
10	Poutre latérale du chariot - Inférieure droite	1	33.8	Collecteur	1
11	Axe de roue	1	34	Bouton	3
12	Roue	2	35	Grille de cuisson	4
13	Support de bouteille de gaz	1	36	Entonnoir à graisse	1
14	Plaque de connexion du foyer	1	37	Support du bac à graisse	1
15	Câble de la bouteille de gaz	1	38	Bac à graisse	1
16.1	Ensemble couvercle A (Gril à gaz)	1	39	Ensemble grille de maintien au chaud	2
16.2	Butoir de couvercle	2	40.1	Ensemble couvercle B (Gril à charbon)	1
17	Lunette du thermomètre	2	40.2	Butoir de couvercle	2
18	Thermomètre	2	41.1	Joint d'étanchéité de la cheminée	1
19	Pare-pluie	1	41.2	Cheminée	1
20.1	Ensemble poignée de couvercle	2	41.3	Chapeau de cheminée	1
20.2	Lunette de la poignée de couvercle	4	41.4	Ressort	1
21	Protection thermique de la poignée de couvercle	1	41.5	Écrou	1
22.1	Ensemble foyer A (Gril à gaz)	1	42	Ensemble foyer B (Gril à charbon)	1
22.2	Support du pare-flammes	2	43	Plateau à charbon	1
22.3	Support du brûleur principal	3	44	Poignée latérale	1
23	Allumeur A (L=165 mm)	1	45	Ventilation	1
24	Allumeur B (L=240 mm)	1	46	Poignée de ventilation	1
25	Allumeur C (L=400 mm)	1	47	Ensemble tablette latérale gauche	1
26	Brûleur principal	3	48	Support de tablette latérale avant - Gauche	1
27	Goupille R	3	49	Support de tablette latérale avant - Droit	1
28	Pare-flammes	3	50	Ensemble tablette latérale avant	1
29	Butée de couvercle	4	51	Support de grille de maintien au chaud	4
30	Panneau latéral du panneau de commande - Gauche	1	52	Levier du plateau à charbon	2

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1	Pata del carro – Delantera izquierda	1	31	Panel lateral para el panel de control - Derecho	1
2	Pata del carro – Trasera izquierda	1	32	Protector térmico del panel de control	1
3	Pata del carro – Delantera derecha	1	33.1	Panel de control	1
4	Pata del carro – Trasera derecha	1	33.2	Encendedor (1 de 3)	1
5	Viga lateral del carro - Superior	2	33.3	Embellecedor de la perilla	3
6	Viga transversal del carro - Superior	2	33.4	Válvula de gas	3
7	Viga transversal del carro A - (Nexgrill)	1	33.5	Manguera de gas flexible (L=300 mm)	1
8	Viga transversal del carro B - Inferior	1	33.6	Adaptador y soporte	1
9	Viga lateral del carro - Inferior izquierda	1	33.7	Regulador	1
10	Viga lateral del carro - Inferior derecha	1	33.8	Colector	1
11	Eje de la rueda	1	34	Perilla	3
12	Rueda	2	35	Rejilla de cocción	4
13	Soporte del tanque	1	36	Embudo de grasa	1
14	Placa de conexión de la caja de combustión	1	37	Soporte del recipiente de grasa	1
15	Cable del tanque	1	38	Recipiente de grasa	1
16.1	Conjunto de la tapa A (Parrilla de gas)	1	39	Conjunto de la rejilla para mantener caliente	2
16.2	Parachoques de la tapa	2	40.1	Conjunto de la tapa B (Parrilla de carbón)	1
17	Embellecedor del indicador de temperatura	2	40.2	Parachoques de la tapa	2
18	Indicador de temperatura	2	41.1	Junta de sellado de la chimenea	1
19	Protector contra la lluvia	1	41.2	Chimenea	1
20.1	Conjunto del asa de la tapa	2	41.3	Tapa de la chimenea	1
20.2	Embellecedor del asa de la tapa	4	41.4	Resorte	1
21	Protector térmico del asa de la tapa	1	41.5	Tuerca	1
22.1	Conjunto de la caja de combustión A (Parrilla de gas)	1	42	Conjunto de la caja de combustión B (Parrilla de carbón)	1
22.2	Soporte del difusor de llama	2	43	Bandeja de carbón	1
22.3	Soporte del quemador principal	3	44	Asa lateral	1
23	Encendedor A (L=165 mm)	1	45	Ventilación	1
24	Encendedor B (L=240 mm)	1	46	Manija de ventilación	1
25	Encendedor C (L=400 mm)	1	47	Conjunto de la bandeja lateral izquierda	1
26	Quemador principal	3	48	Soporte de la bandeja lateral delantera - Izquierdo	1
27	Pasador R	3	49	Soporte de la bandeja lateral delantera - Derecho	1
28	Difusor de llama	3	50	Conjunto de la bandeja lateral delantera	1
29	Tope de la tapa	4	51	Soporte de la rejilla para mantener caliente	4
30	Panel lateral para el panel de control - Izquierdo	1	52	Elevador de la bandeja de carbón	2

Tools Needed / Outillage Requis / Herramientas necesarias







Some parts come with screws pre-installed.
Loosen and tighten for final assembly.



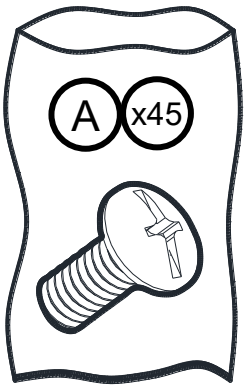
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées.
Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.



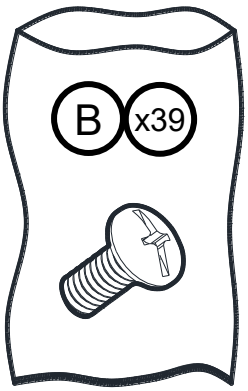
Algunas partes vienen con los tornillos pre-instalados.
Afloje y apriete para el ensamble final.

Hardware Package / Package matériel / Paquete de componentes

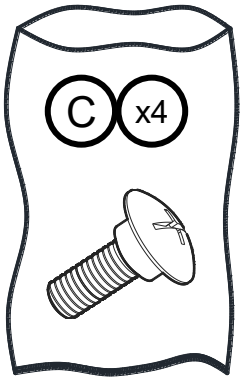
Truss Head Screw
Vis cruciforme
Tornillo de cabeza ovalada
1/4 - 20 x 1/2"



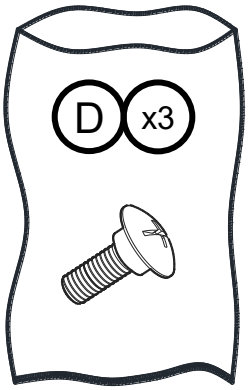
Truss Head Screw
Vis cruciforme
Tornillo de cabeza ovalada
5/32 - 32 x 25/64"



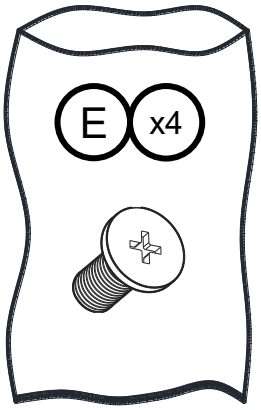
Stage Screw
Vis de scène
Tornillo de etapa
1/4"



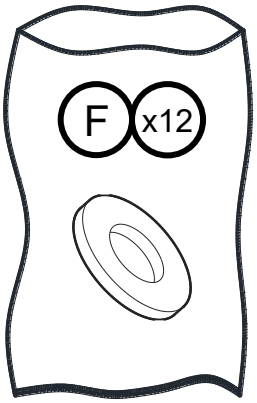
Stage Screw
Vis de scène
Tornillo de etapa
5/32"



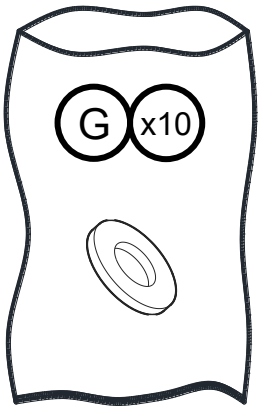
Countersunk screw
Vis à tête fraisée
Tornillo avellanado
5/32-32x 25/64"



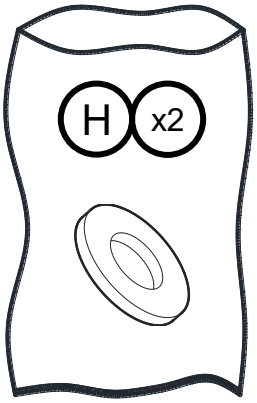
Flat Washer
Rondelle plate
Arandela plana
1/4”



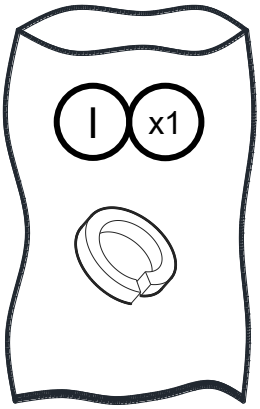
Flat Washer
Rondelle plate
Arandela plana
5/32”



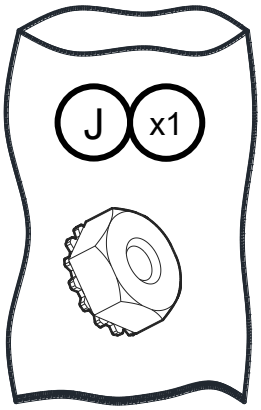
Flat Washer
Rondelle plate
Arandela plana
5/16”



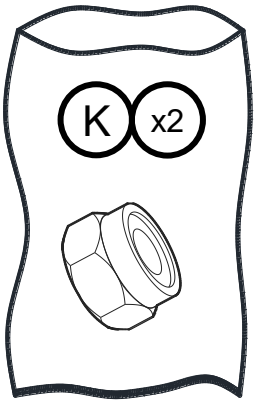
Split Lock Washer
Laveuse split lock
Arandela de seguridad partida
1/4“



Keps Nut
Écrou Keps
Tuerca Keps
W5/32”

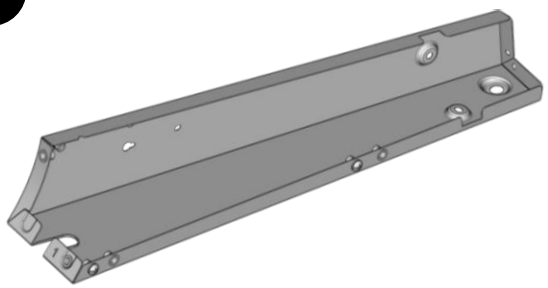


Wheel Nut
Écrou de roue
Tuerca de rueda
5/16“

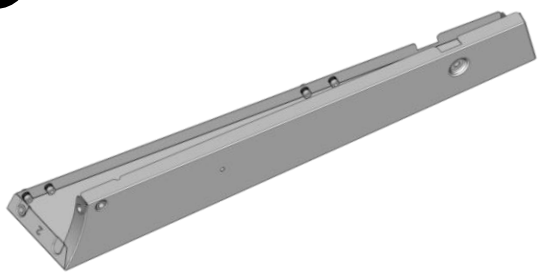


Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

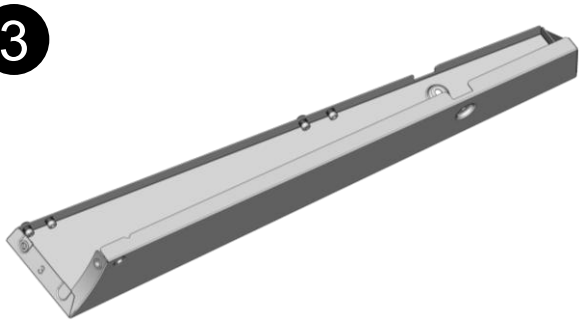
1



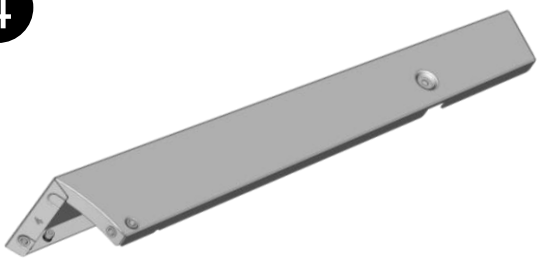
2



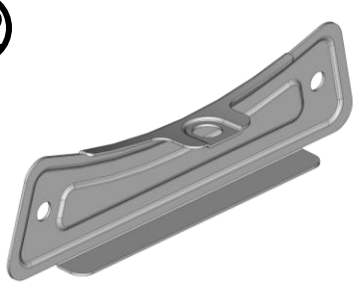
3



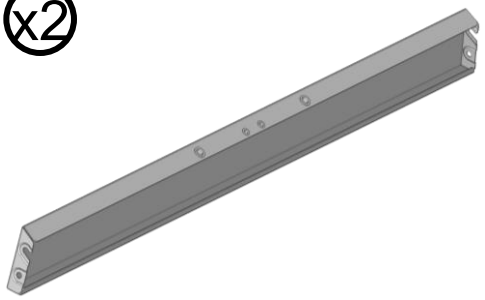
4



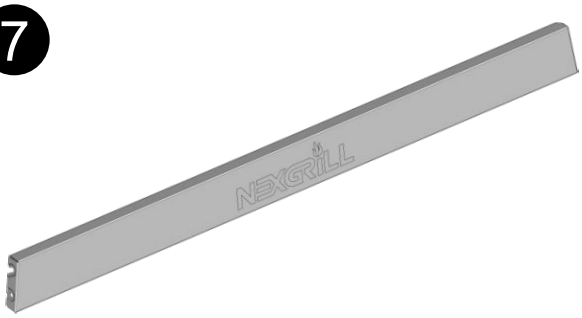
5 x2



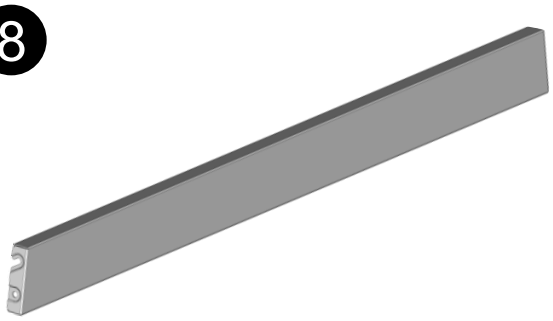
6 x2



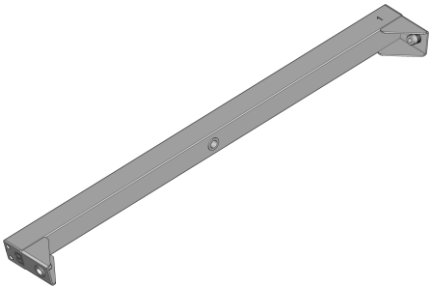
7



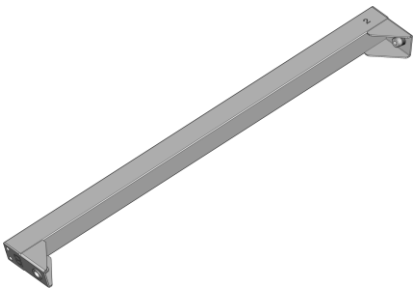
8



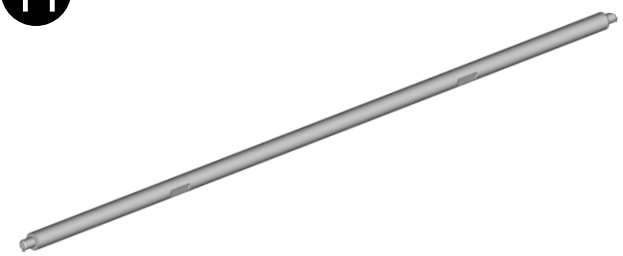
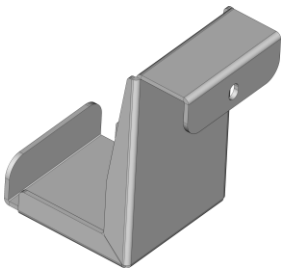
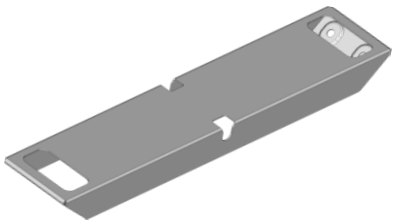
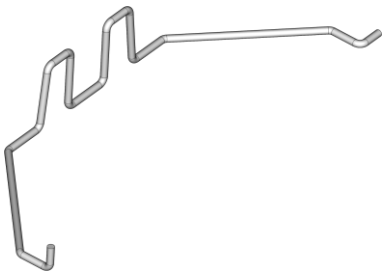
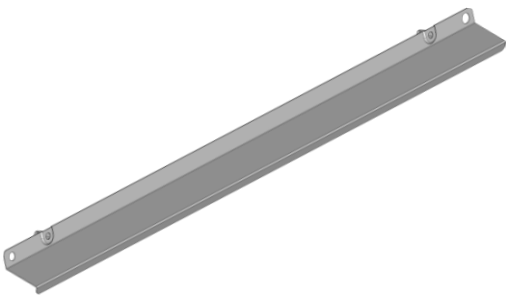
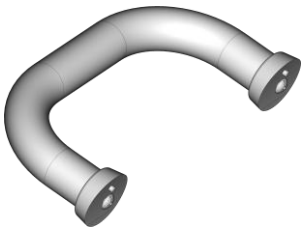
9



10

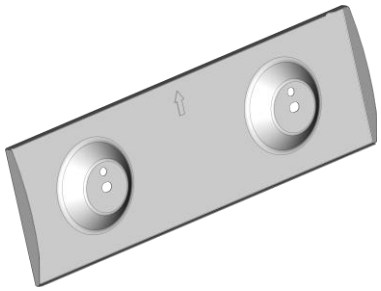


Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

11 	12 x2 
13 	14 
15 	16 
17 x2 	18 x2 
19 	20 x2 

Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

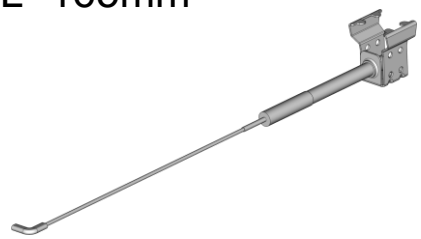
21



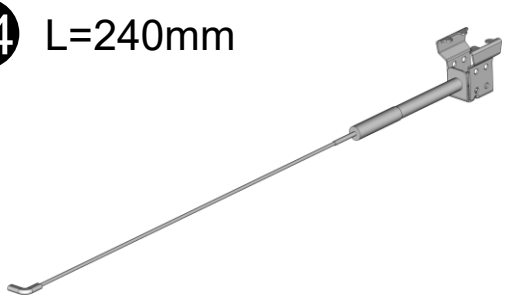
22



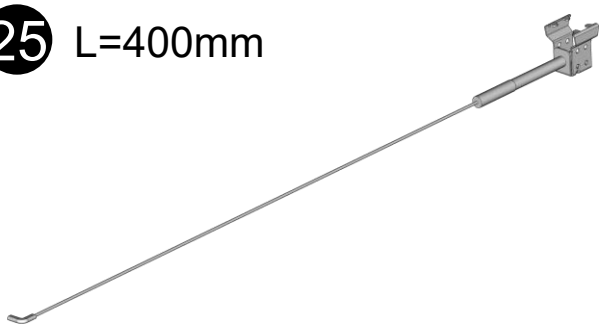
23 L=165mm



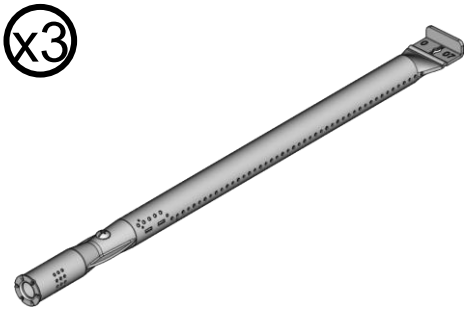
24 L=240mm



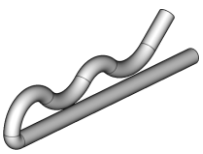
25 L=400mm



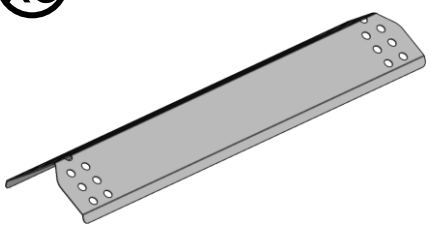
26 x3



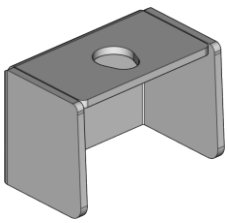
27 x3



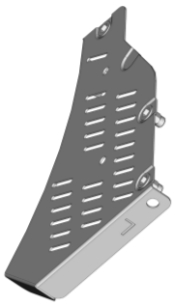
28 x3



29 x4

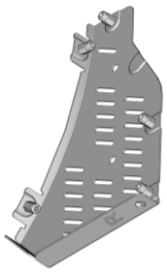


30

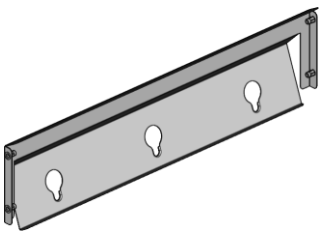


Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

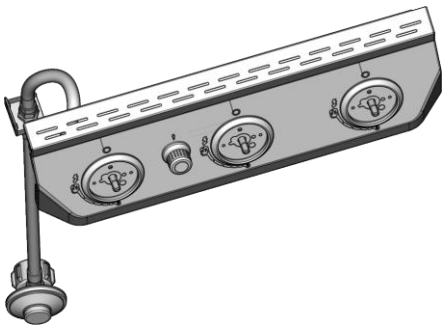
31



32



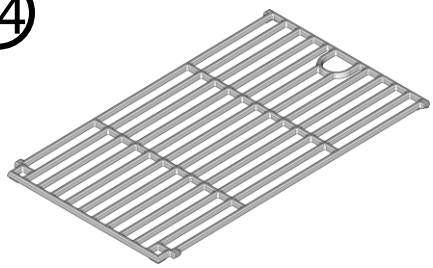
33



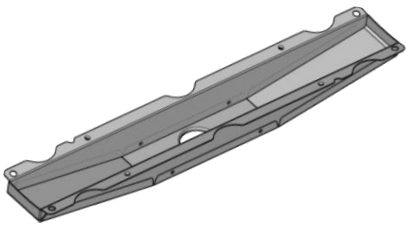
34 x3



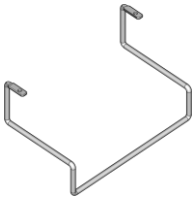
35 x4



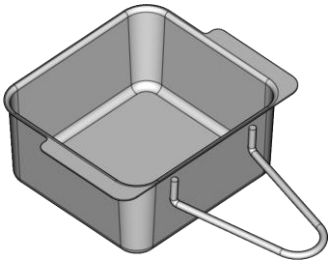
36



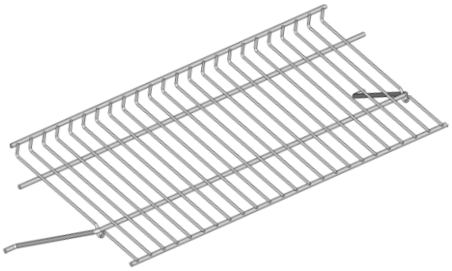
37



38



39 x2

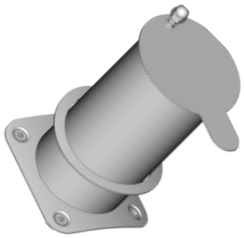


40



Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

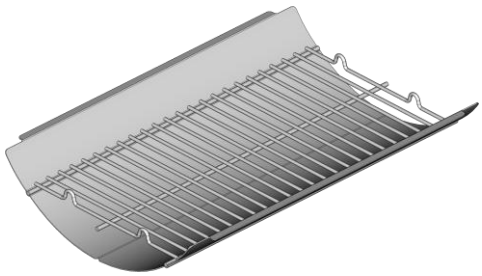
41



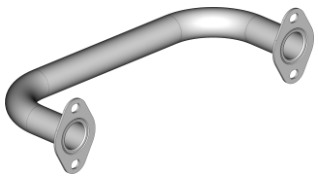
42



43



44



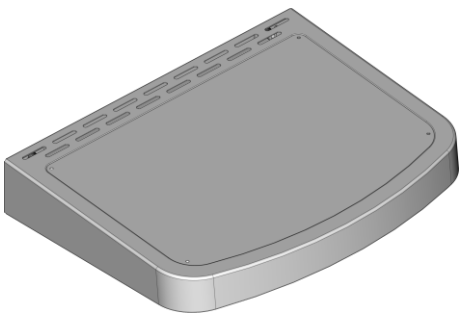
45



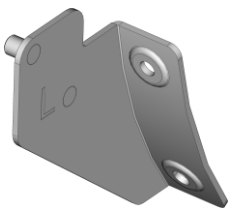
46



47



48



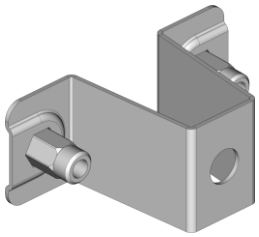
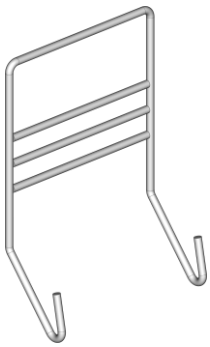
49



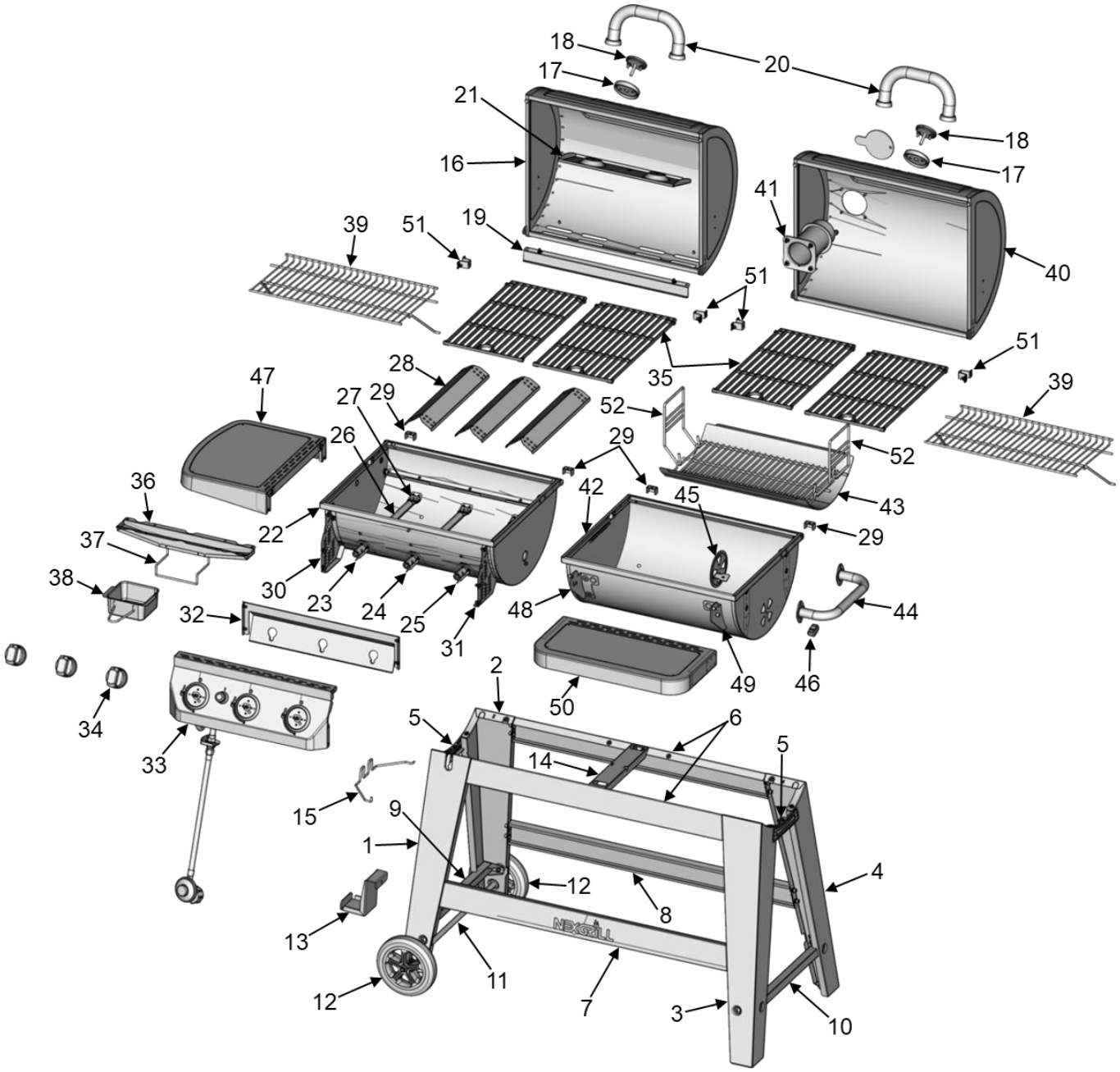
50

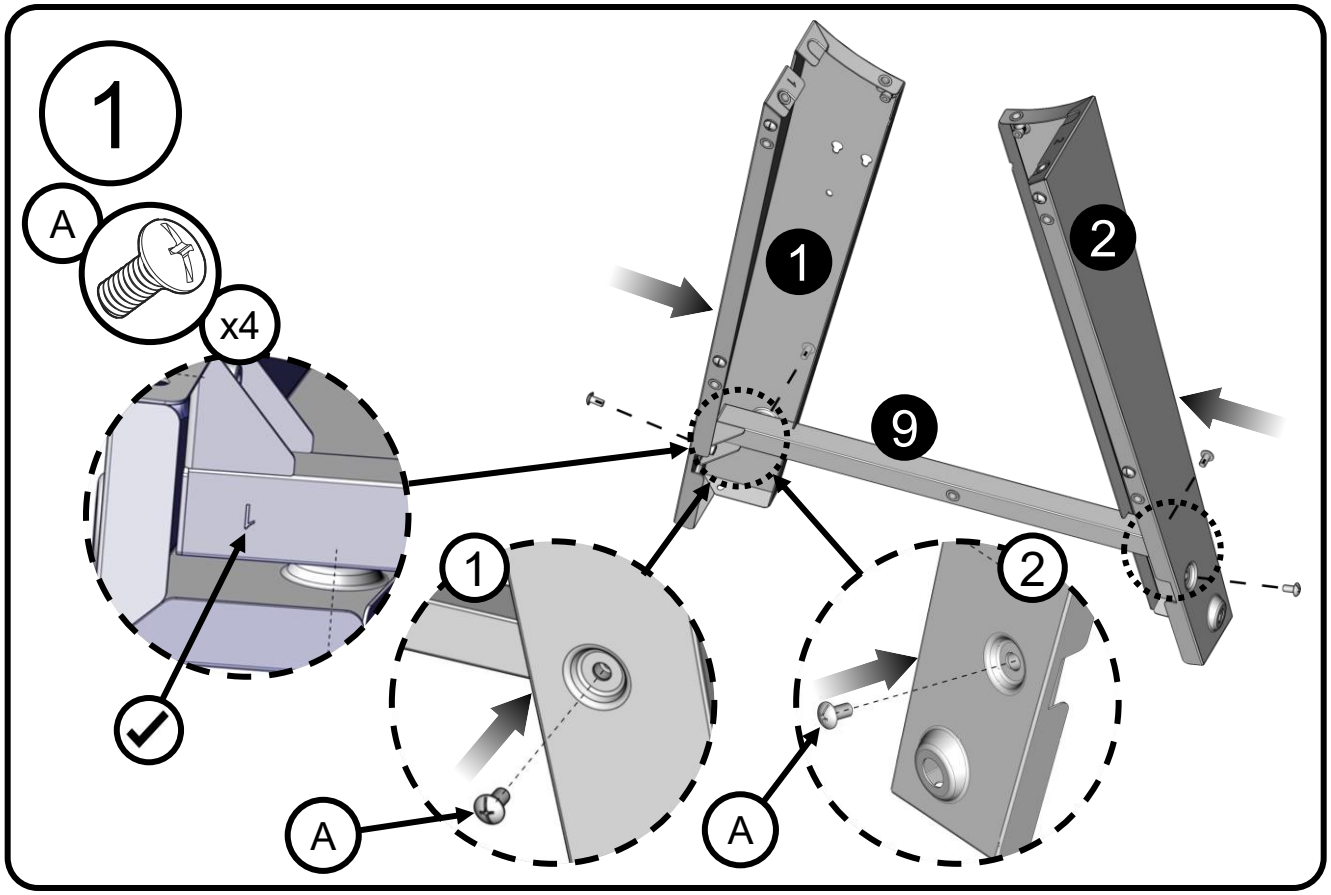


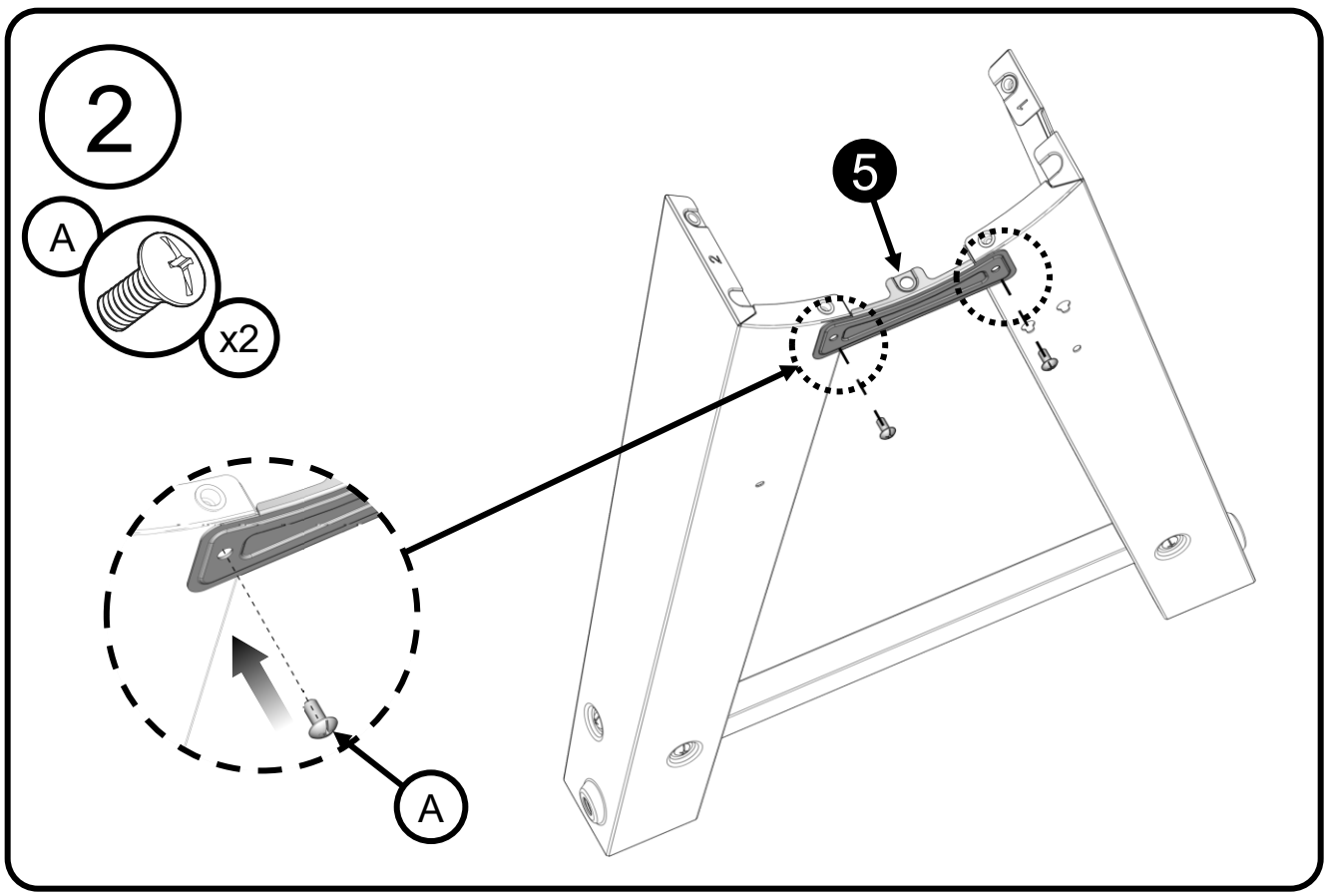
Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

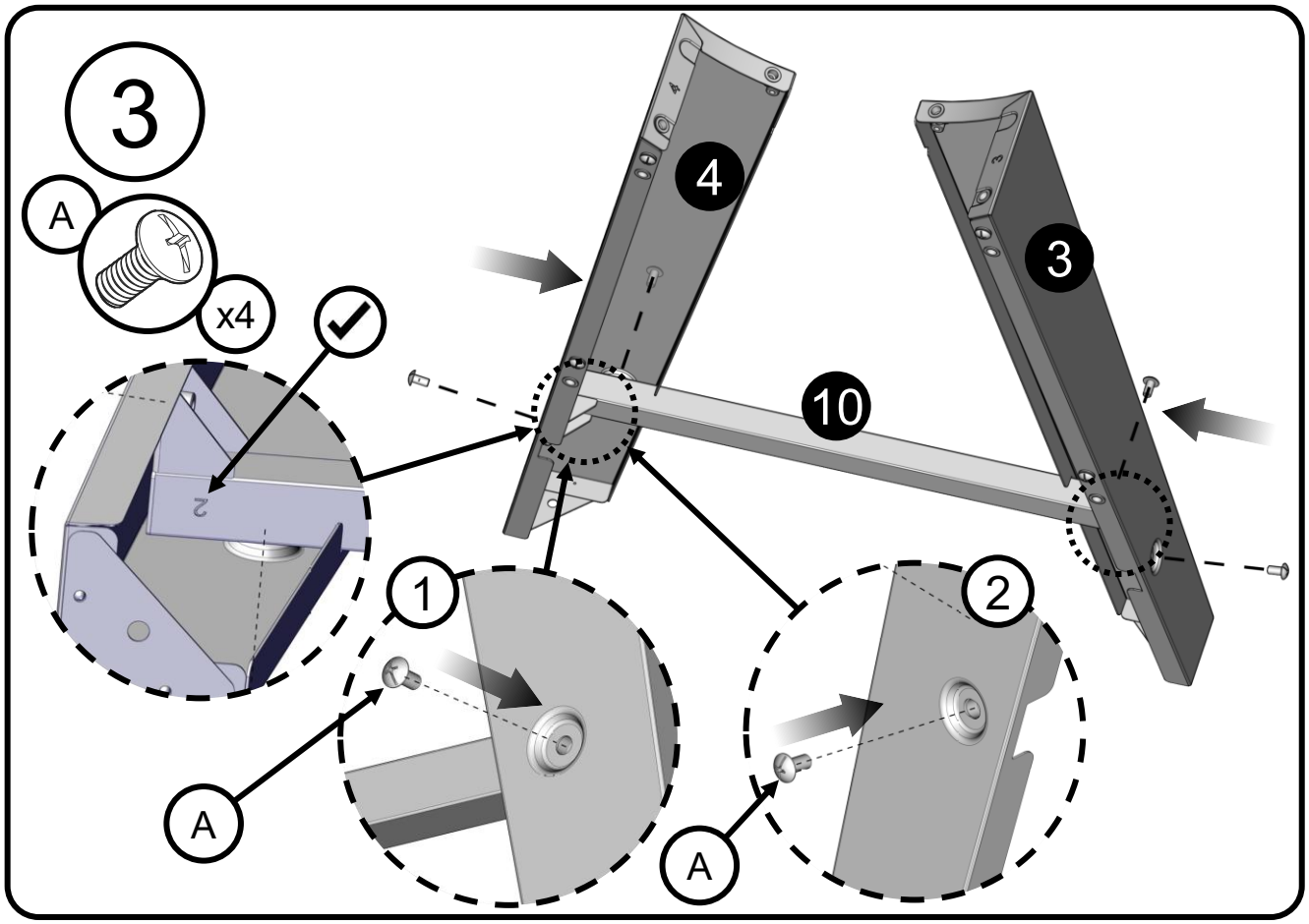
51 x4 	52 x2 
53 	

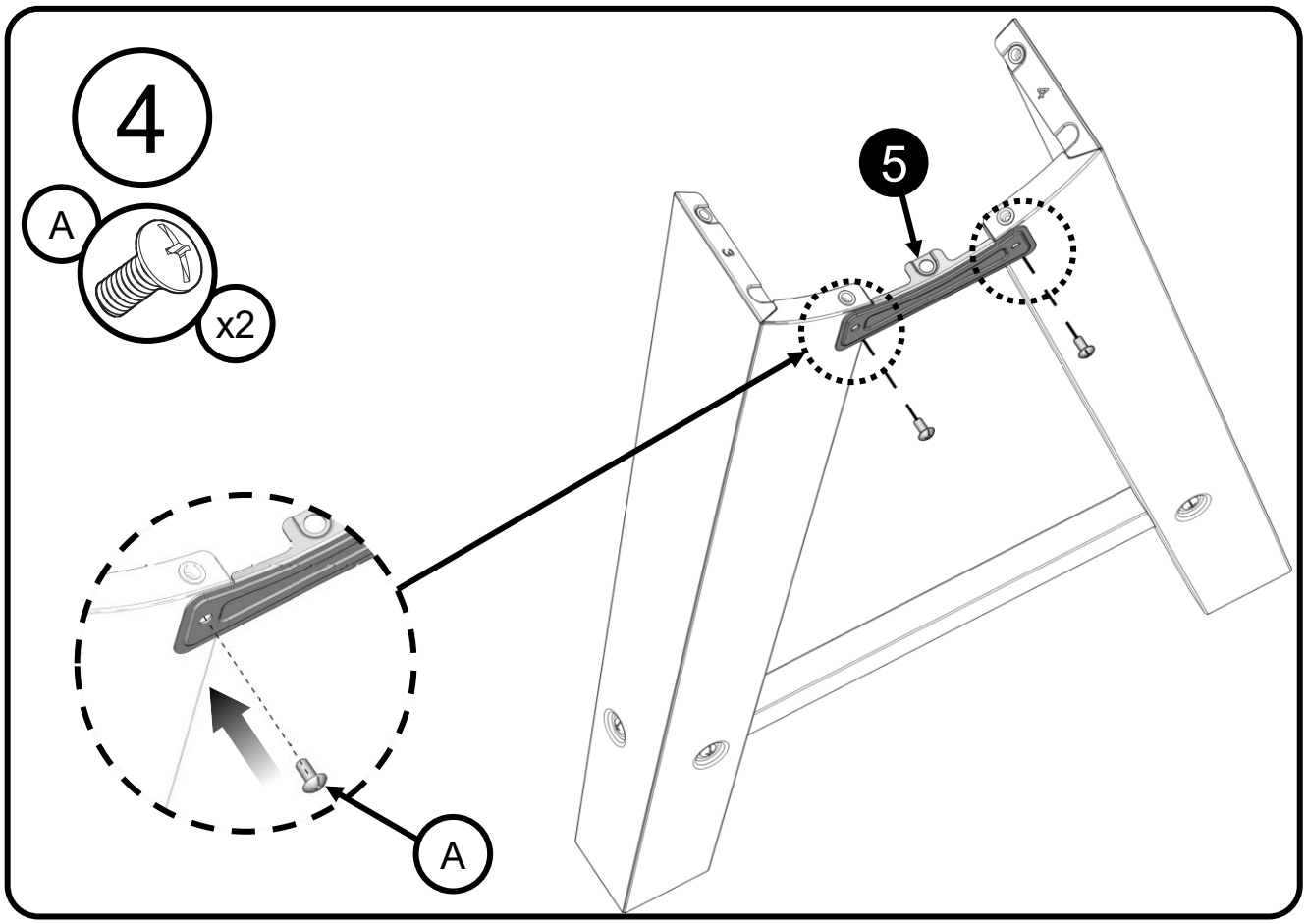
Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

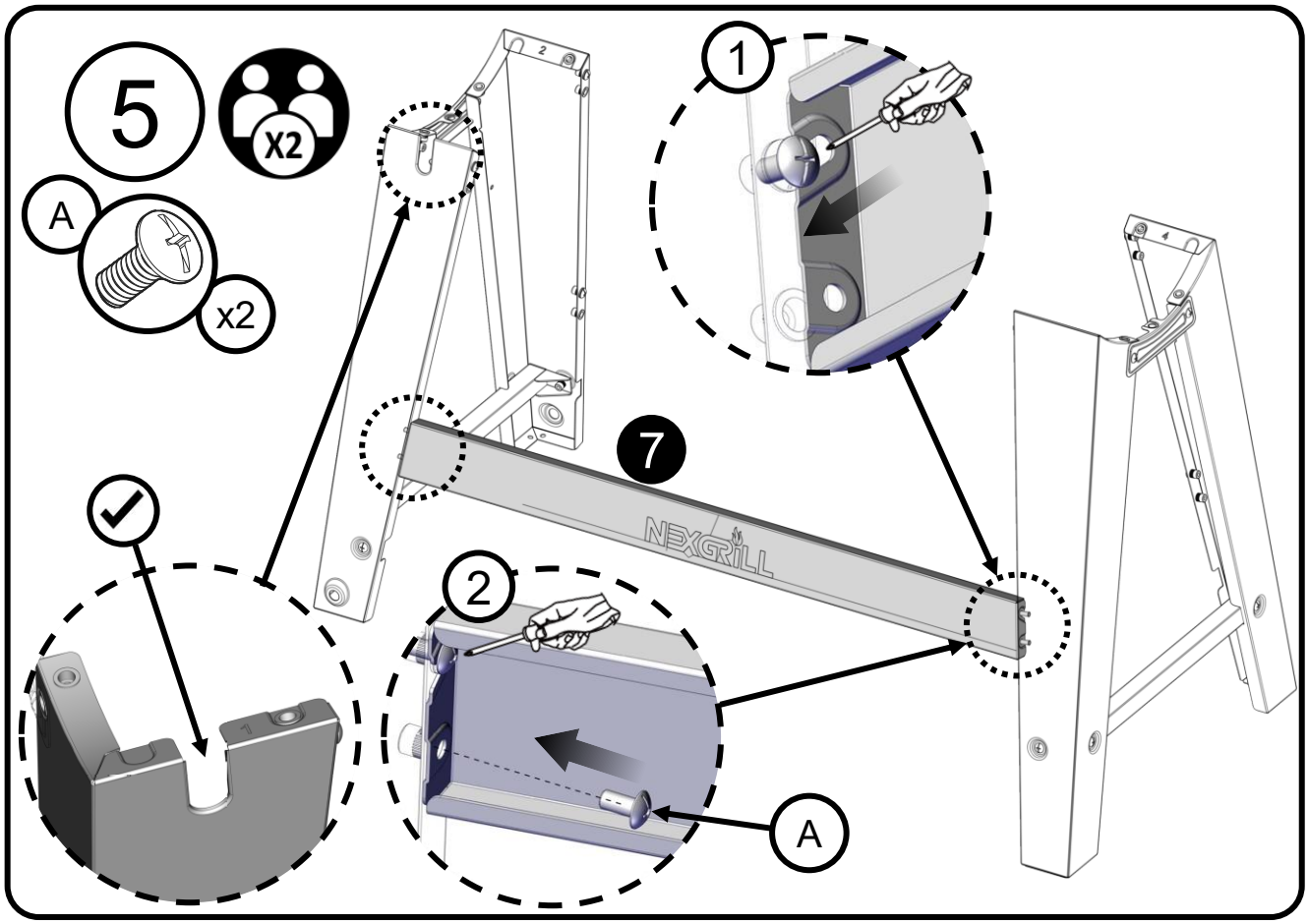


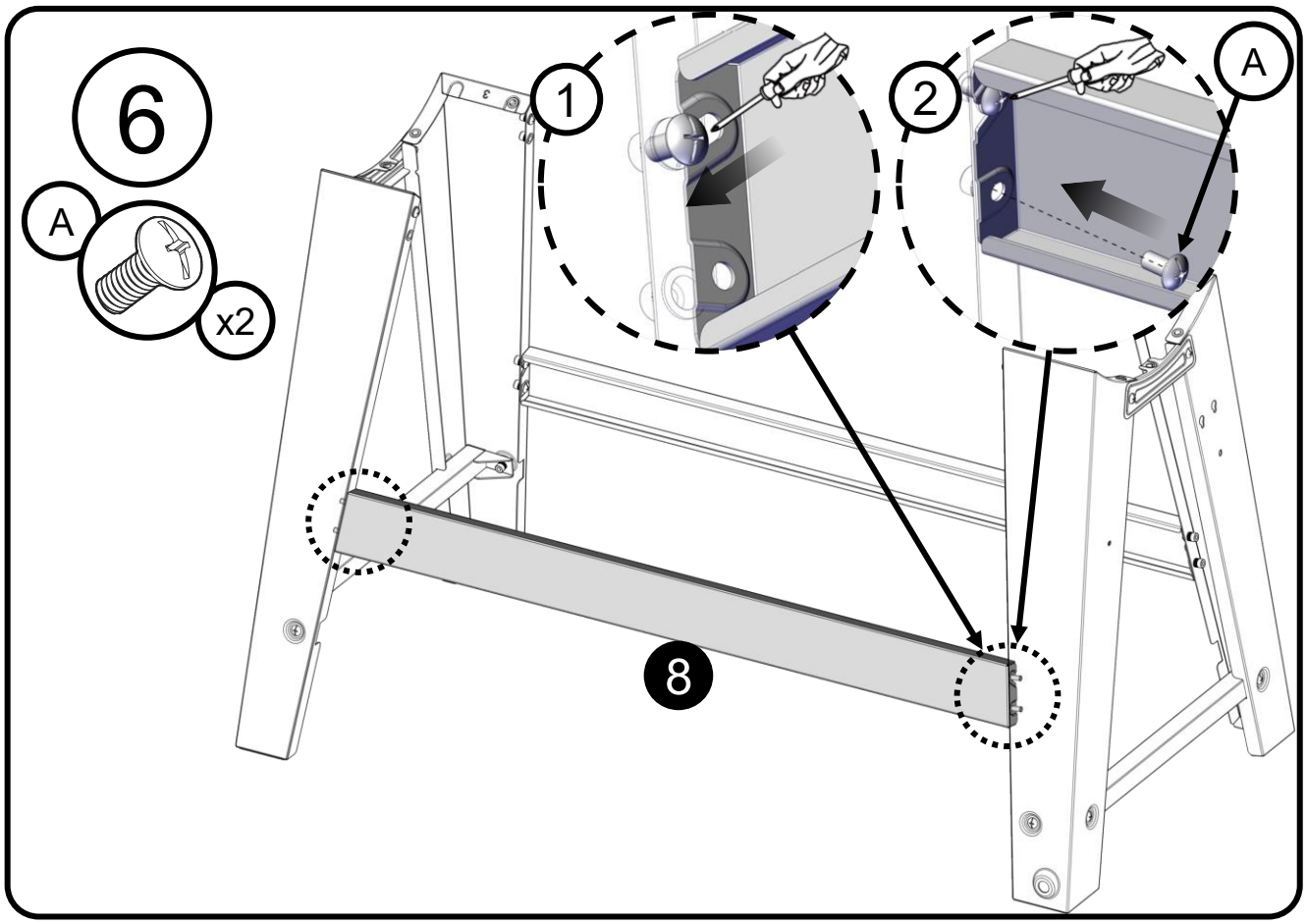

1
A
x4
1
2
9
1
2
A
A

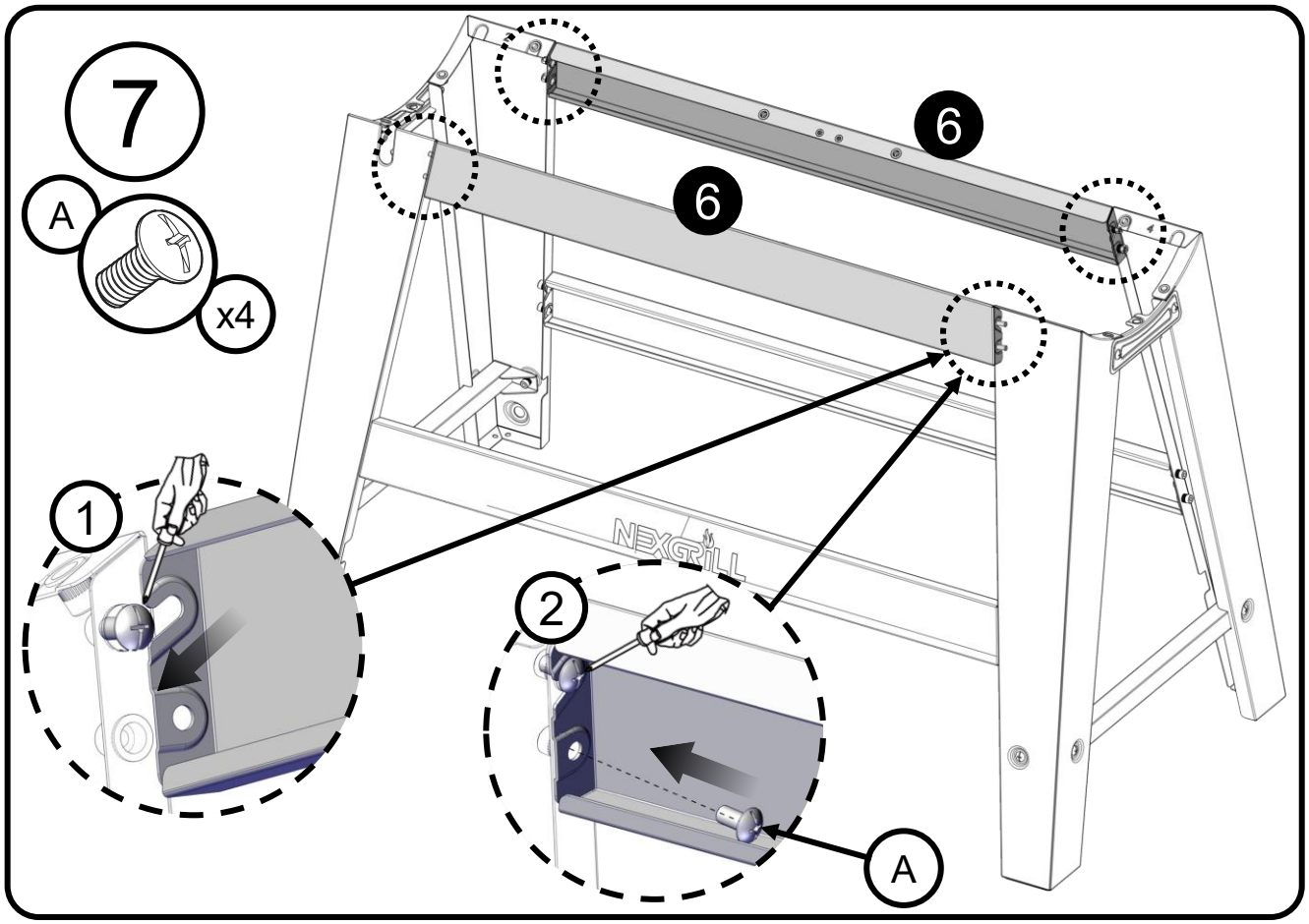

2
A
x2
5
A

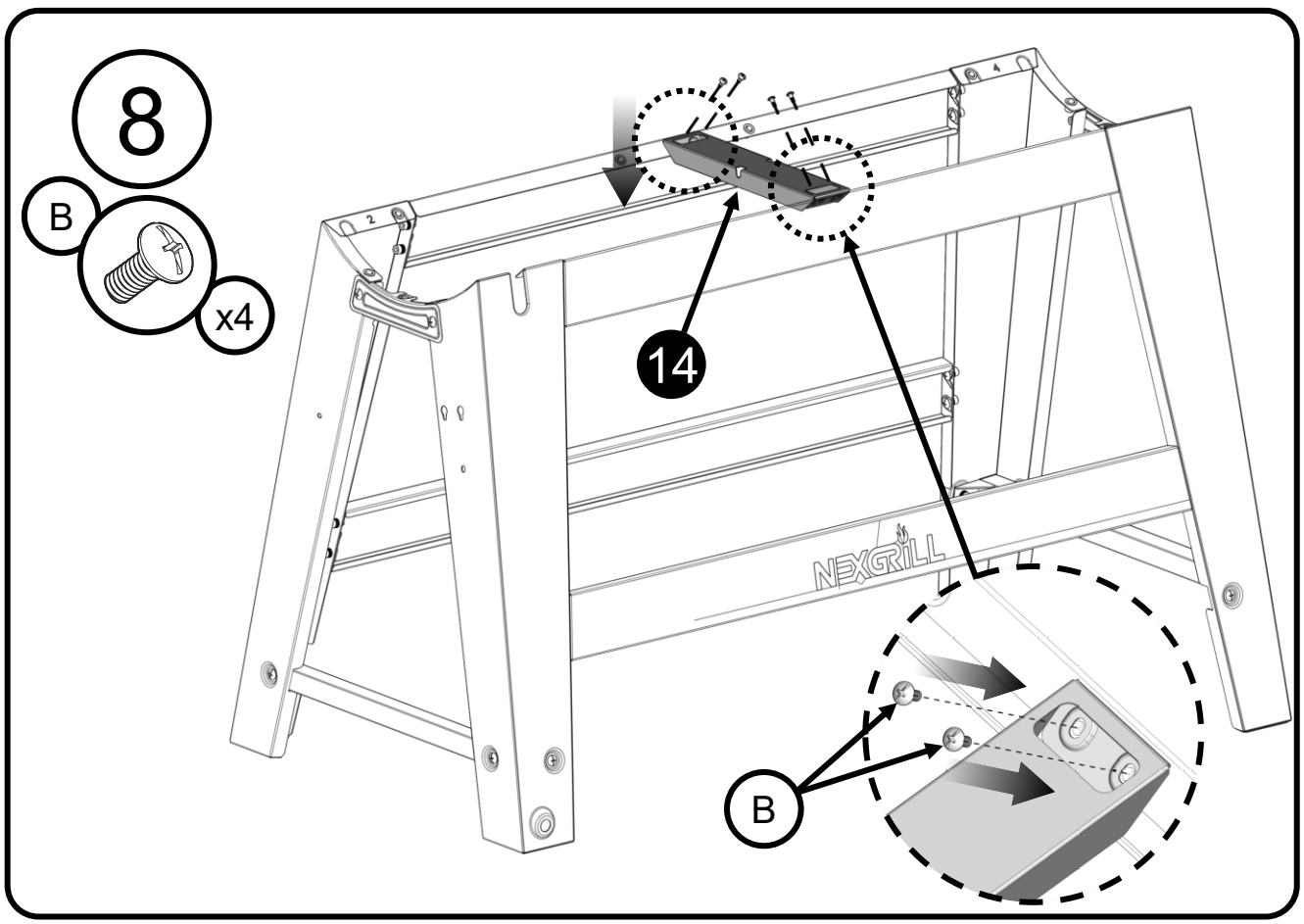

3
A
x4
4
3
10
1
2
A
A

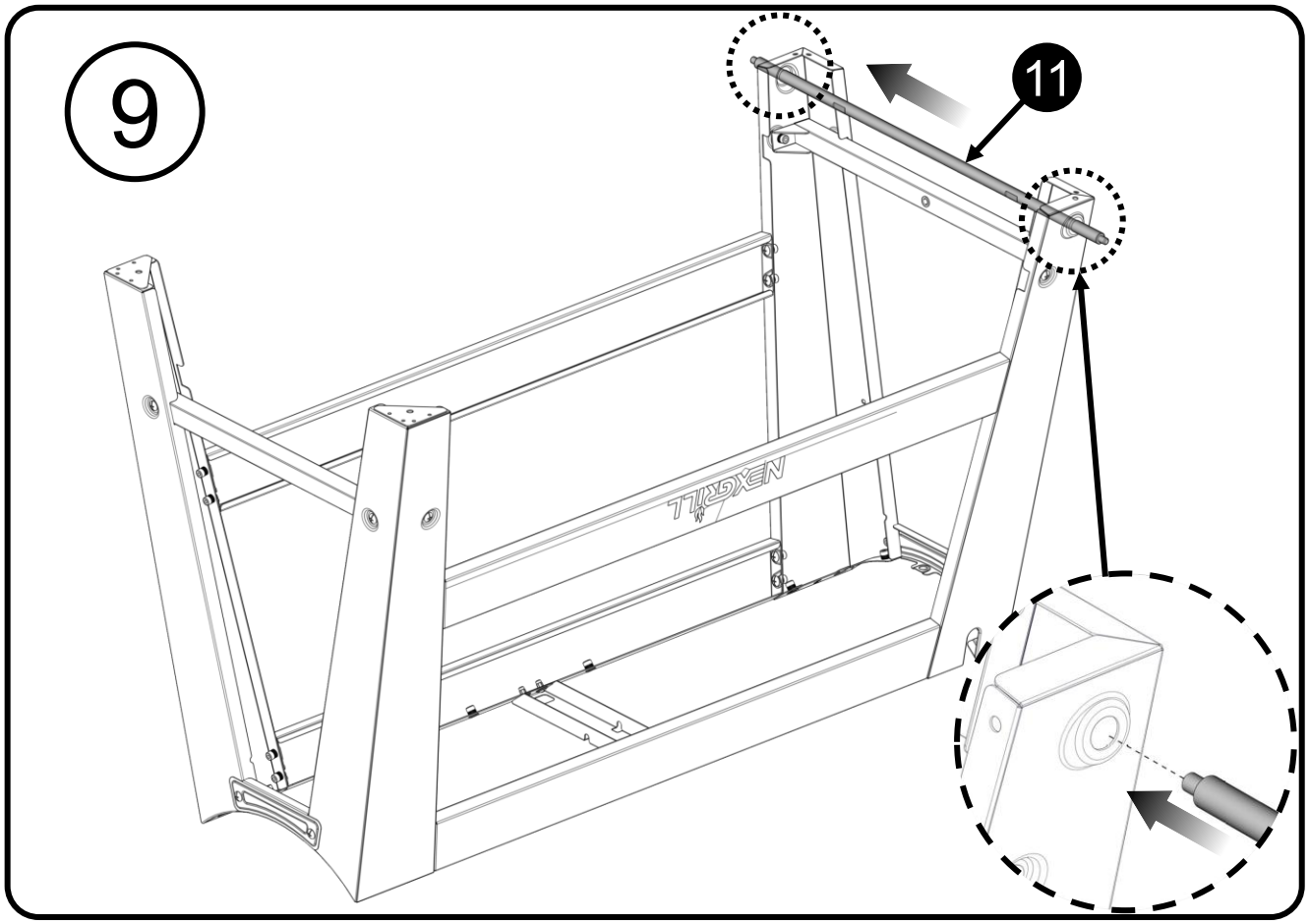

4
A
x2
5
A

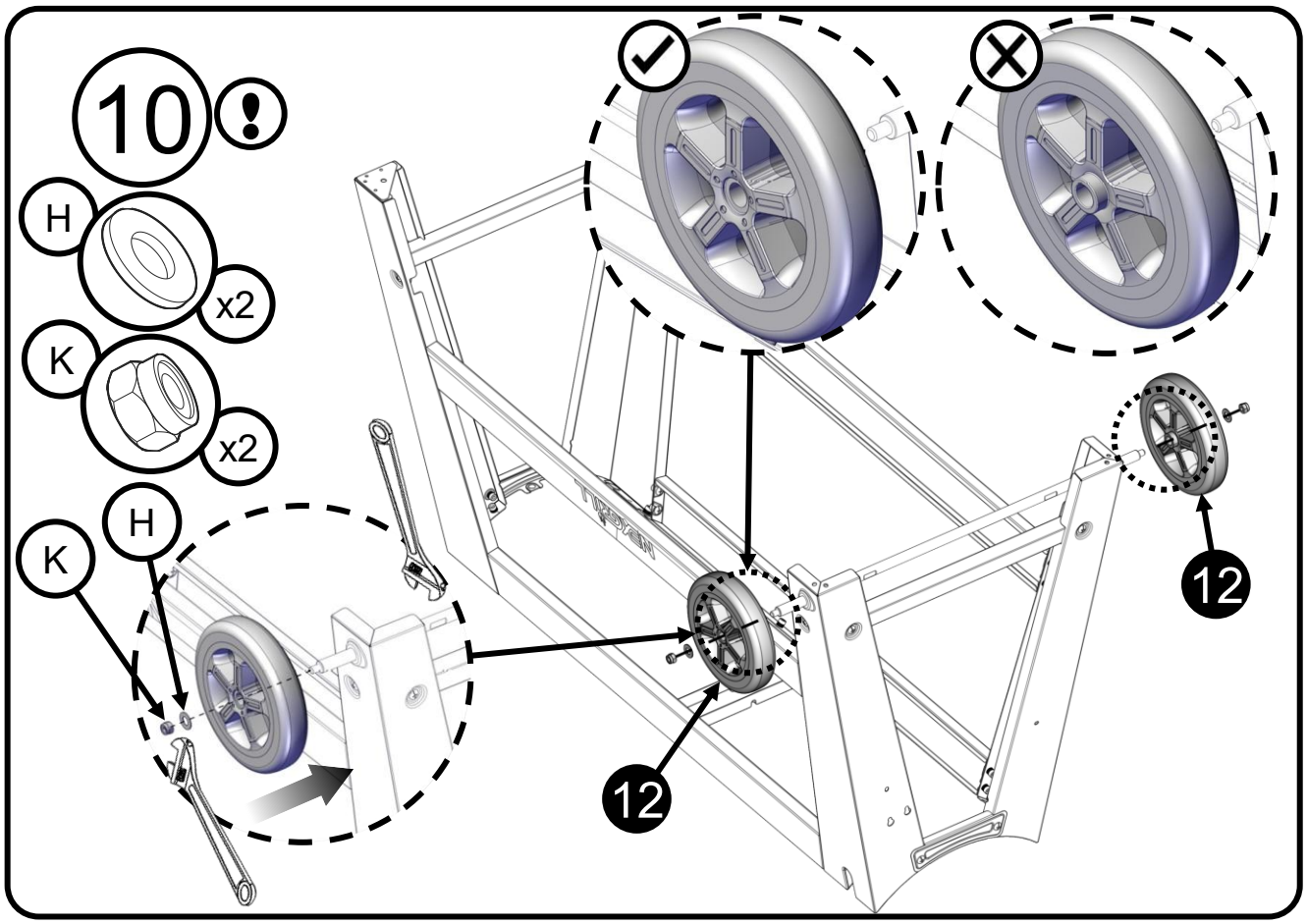

5
X2
A
x2
1
7
NEXGRILL
2
A

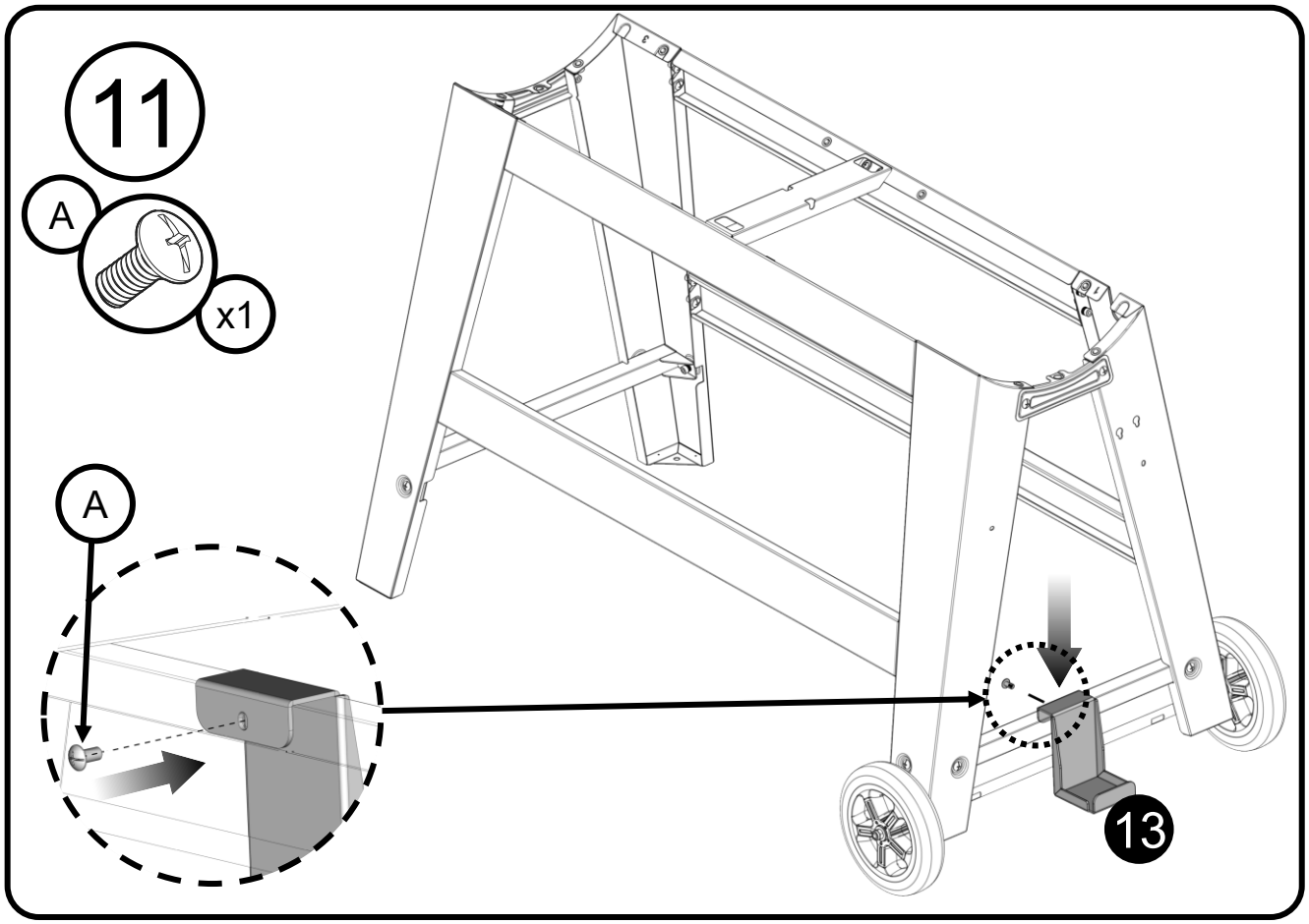

6
A
x2
1
2
A
8

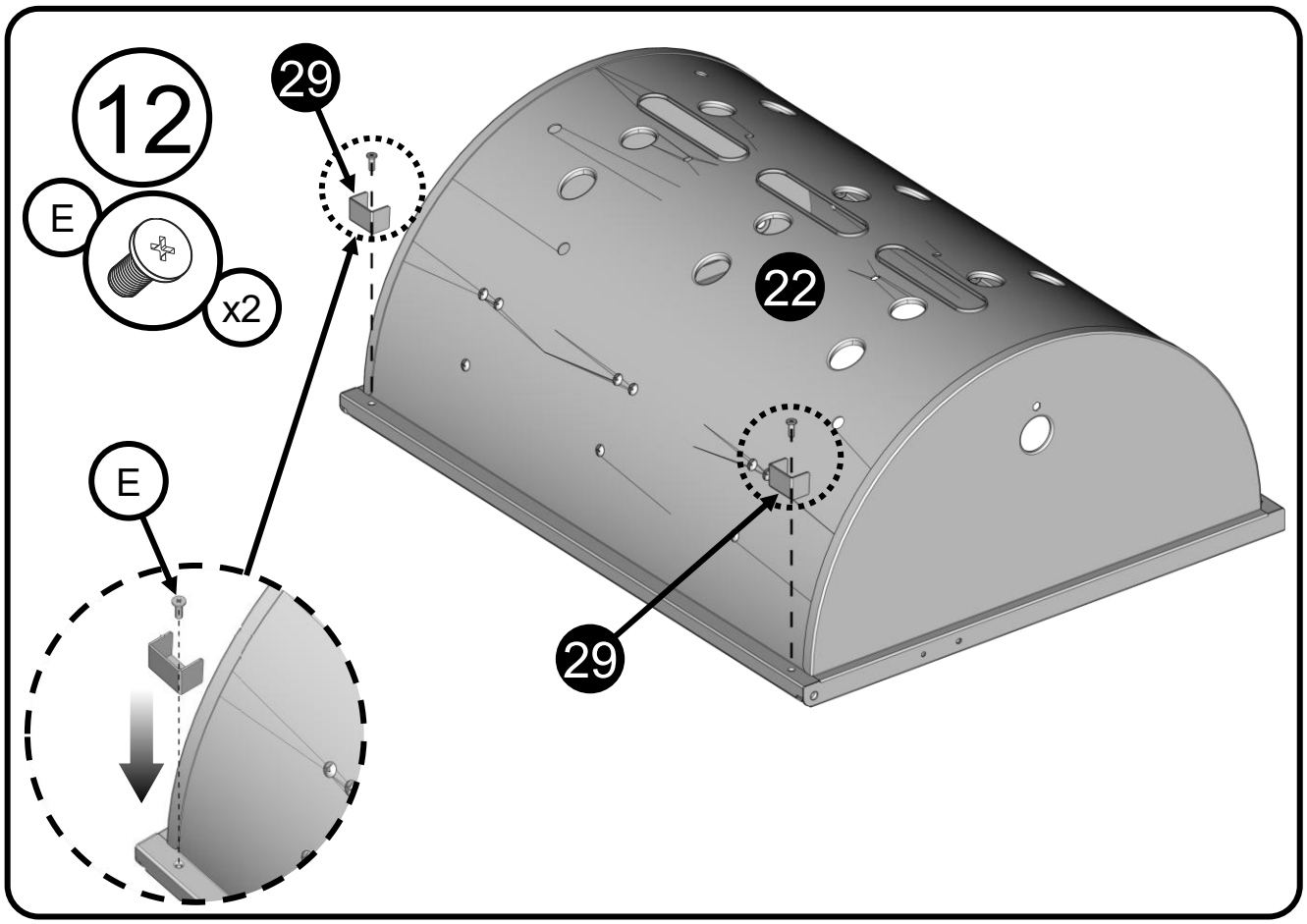

7
A
x4
6
6
1
2
A
NEXGRILL

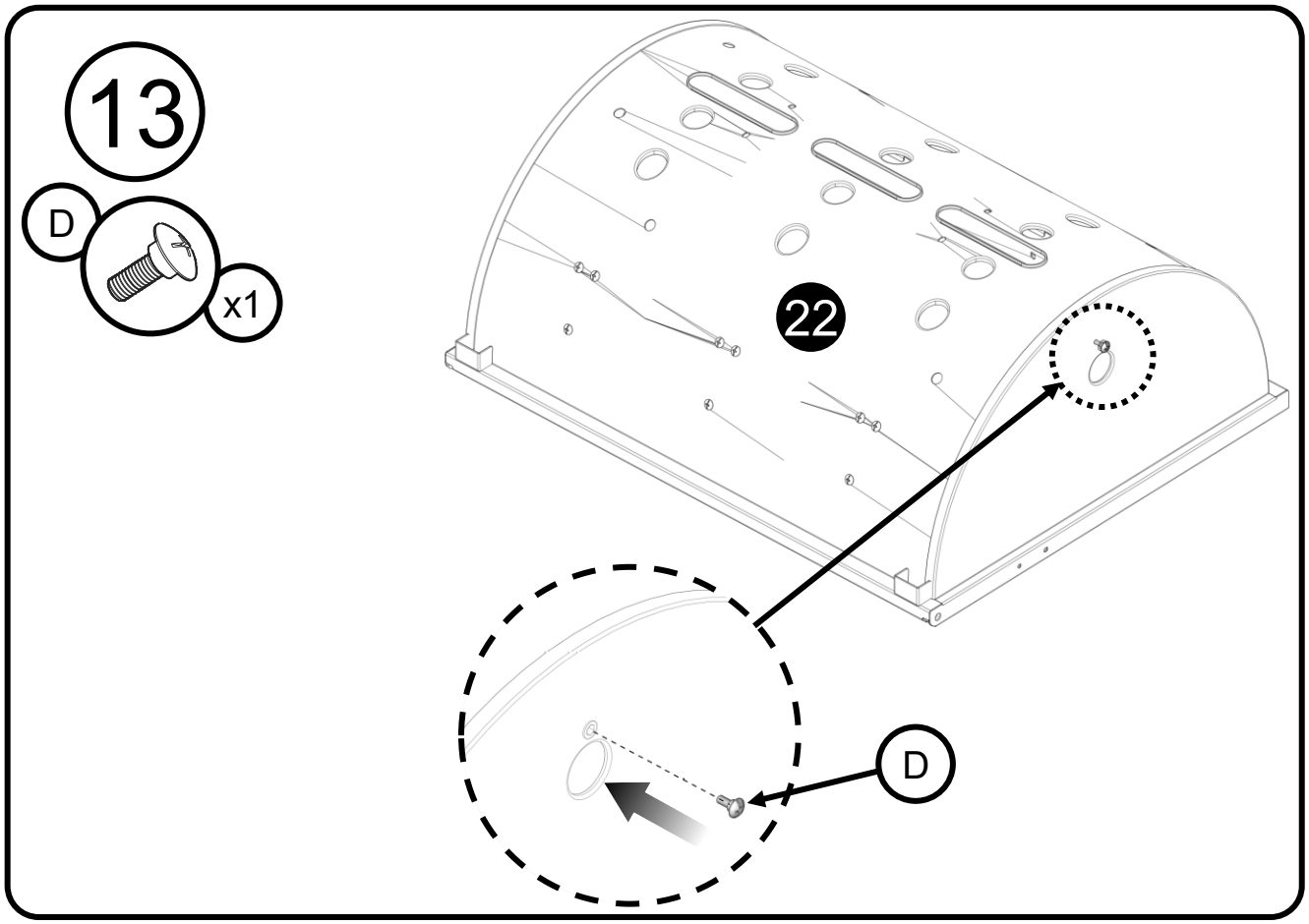

8
B
x4
14
B
NEXGRILL

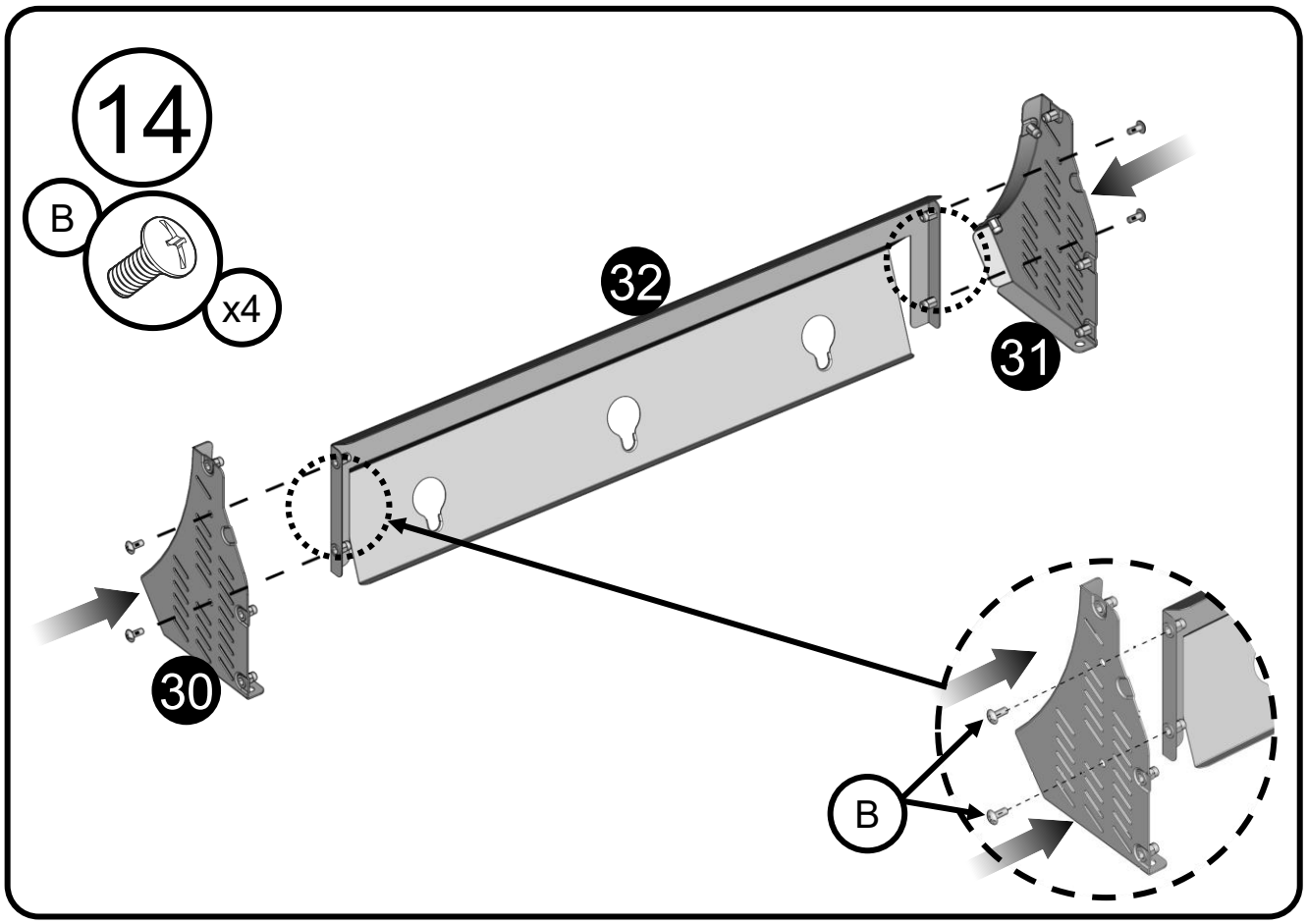

9
11

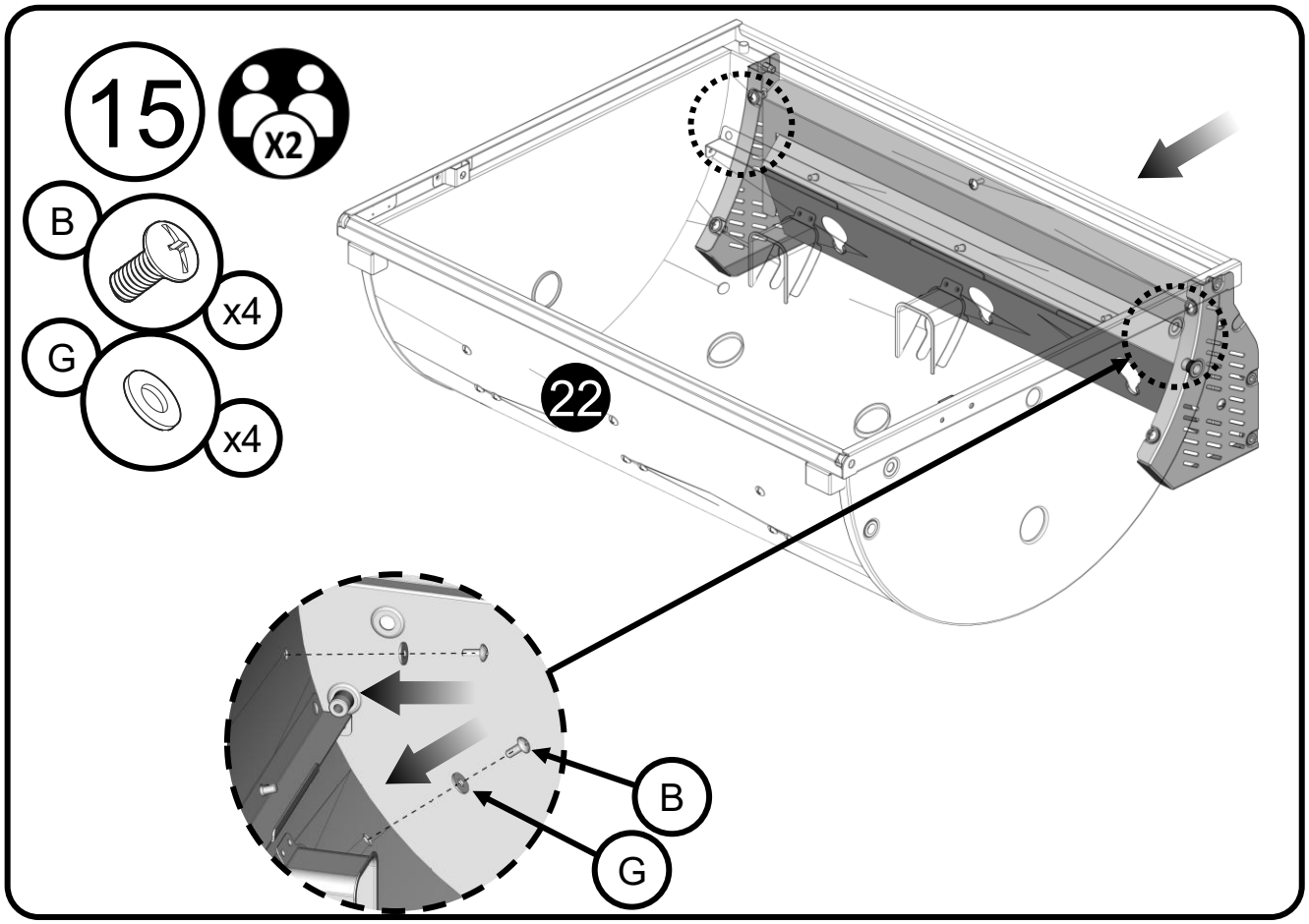

10
H
x2
K
x2
H
K
12
12

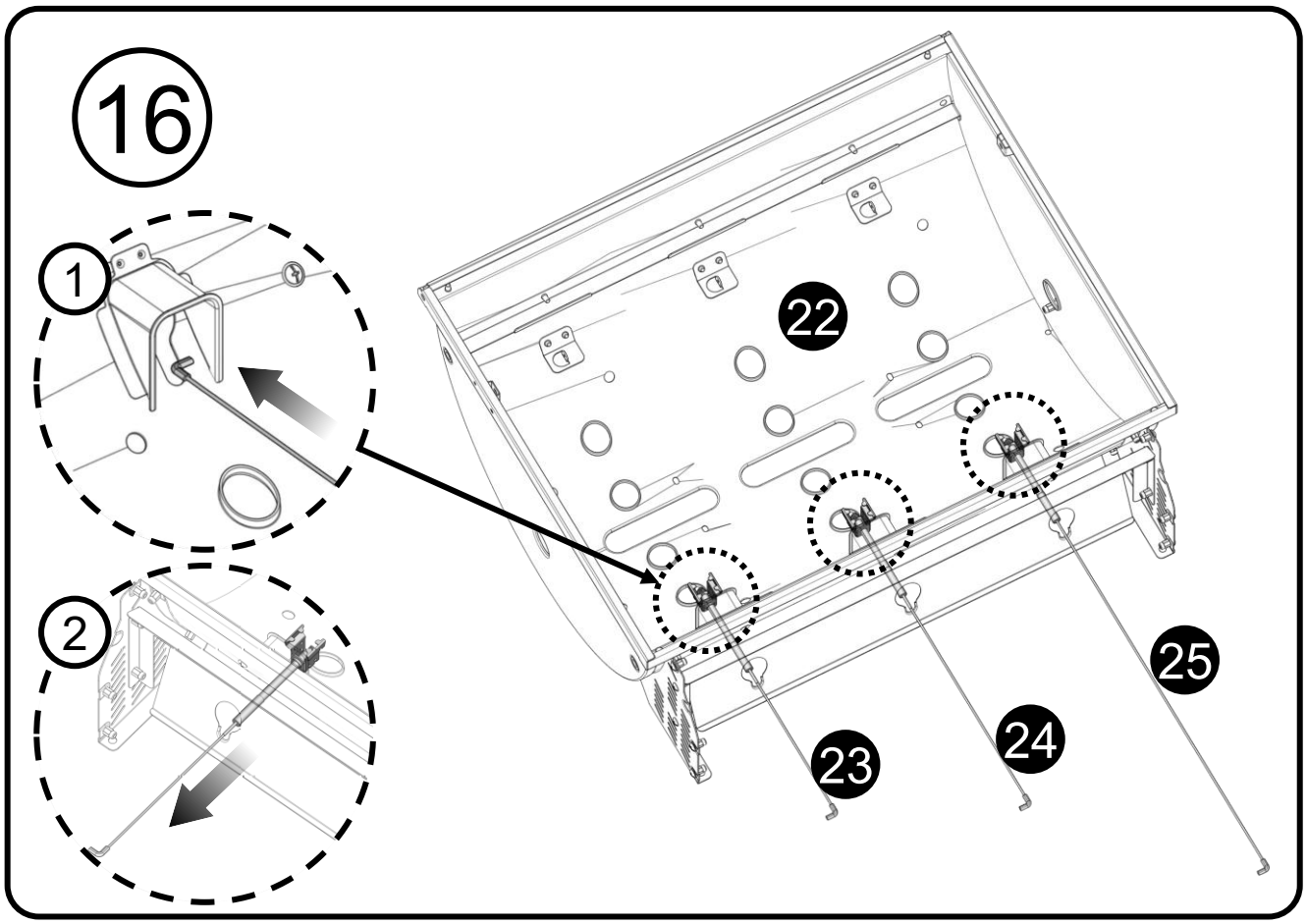

11
A
x1
A
13

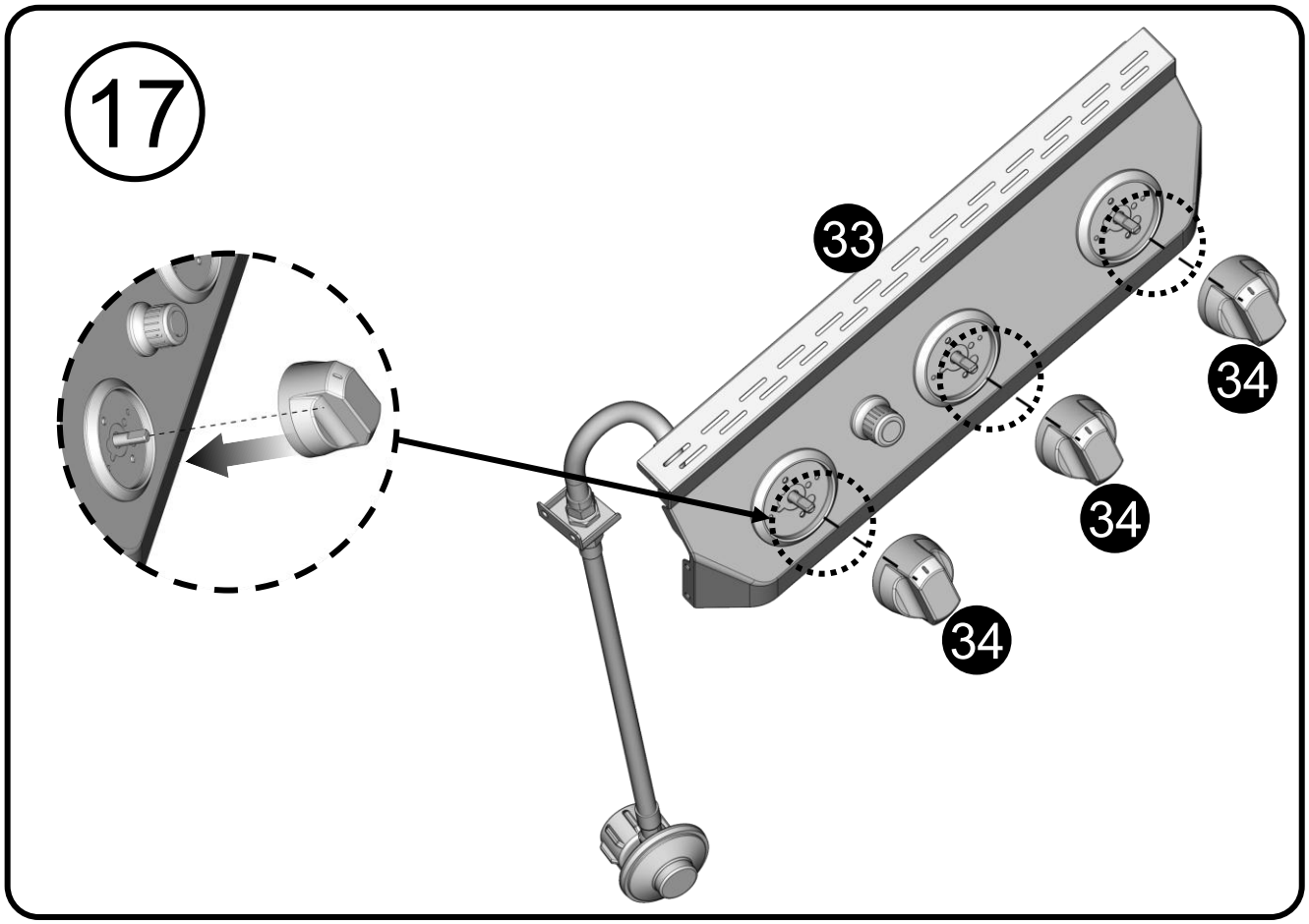

12
E
x2
29
22
E
29

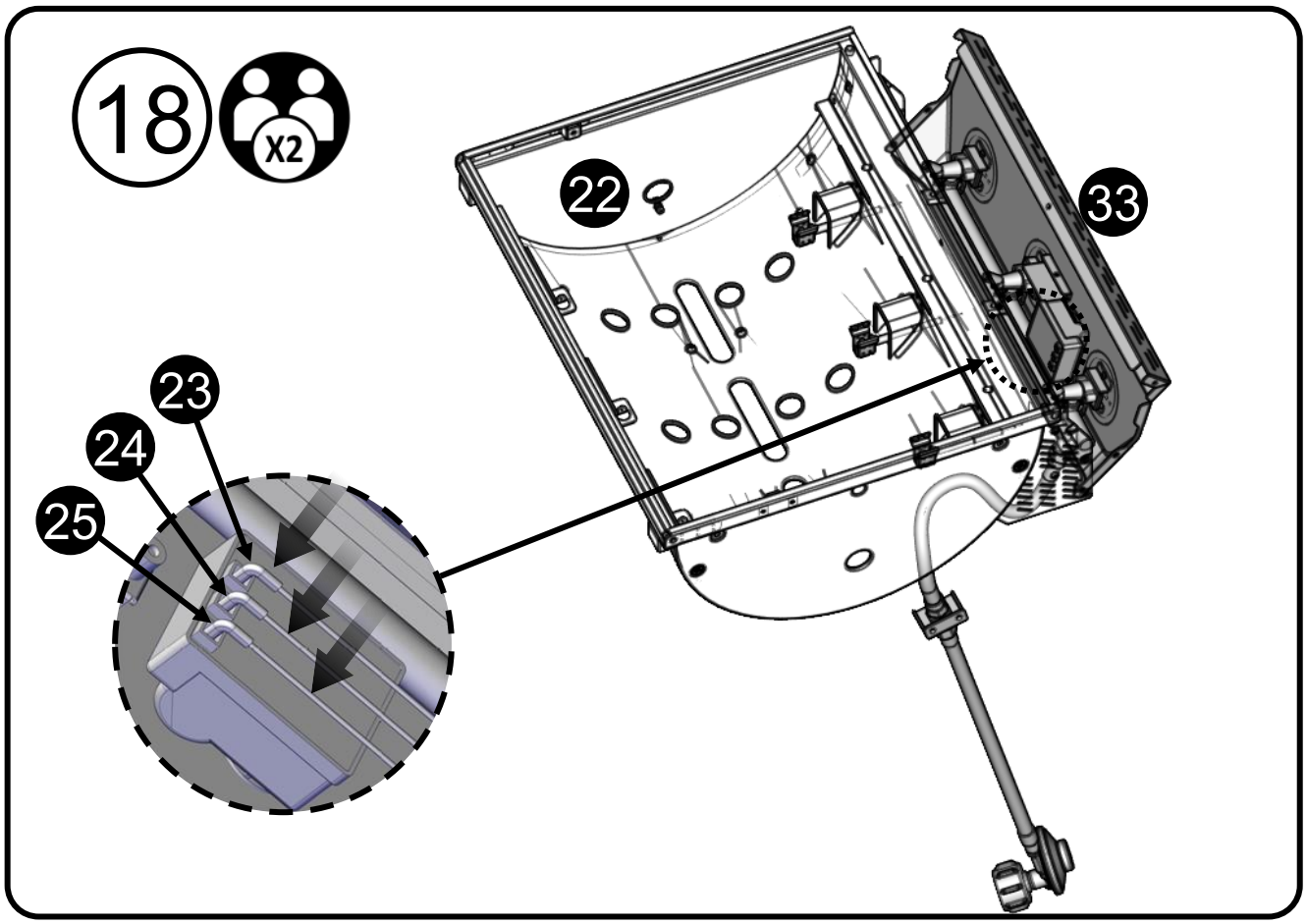

13
D
x1
22
D

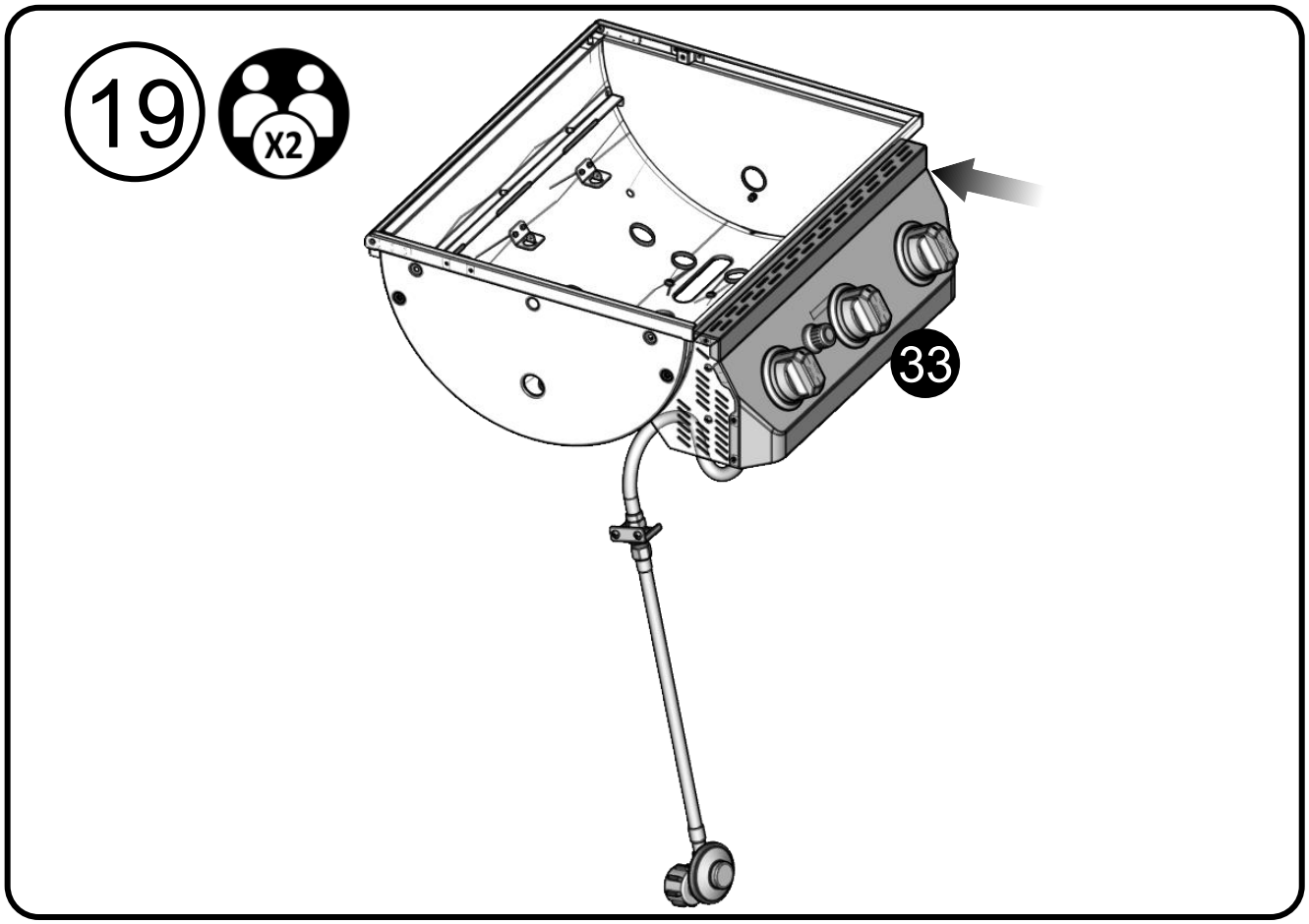

14
B
x4
32
31
30
B

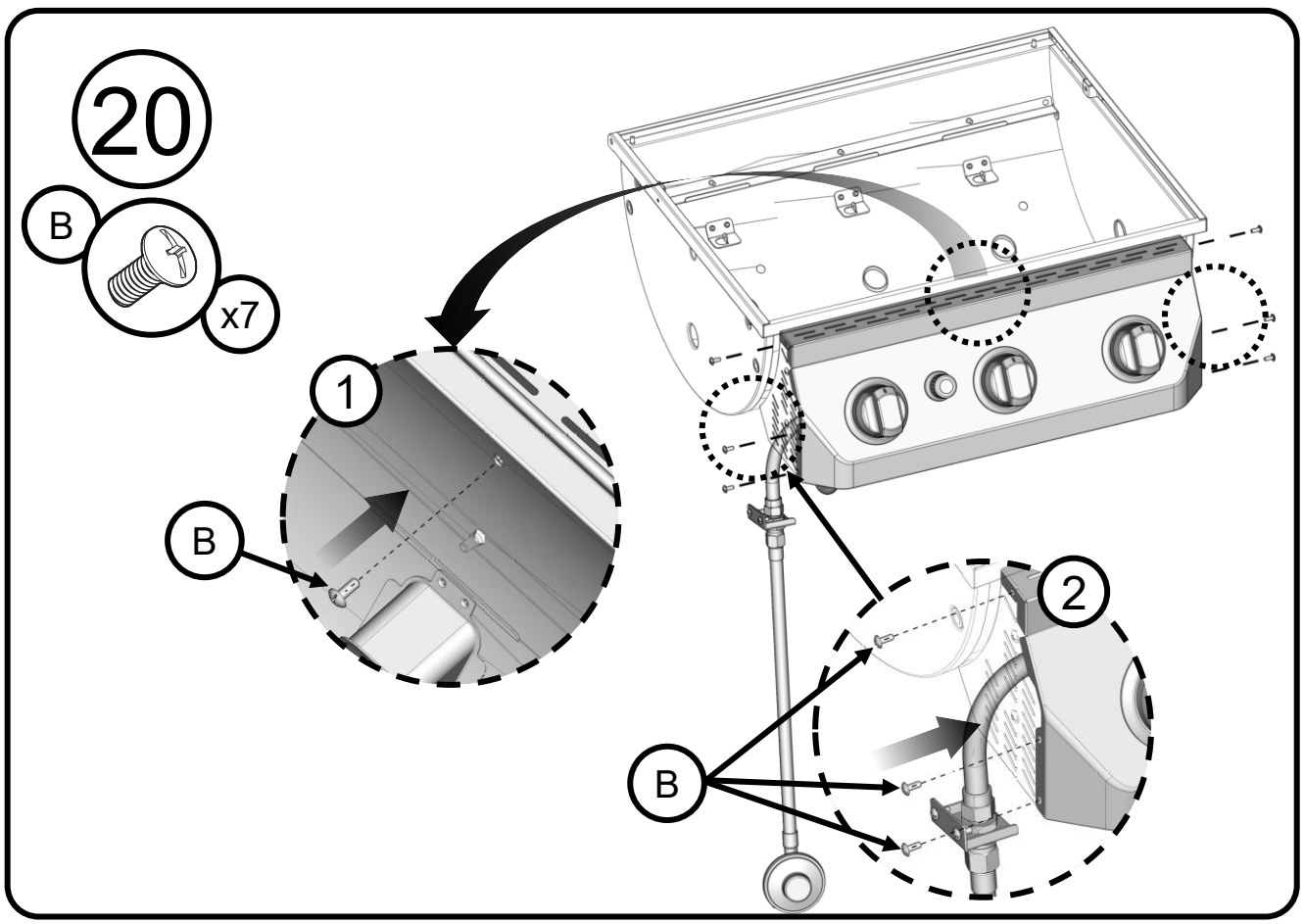

15
X2
B
x4
G
x4
22
B
G

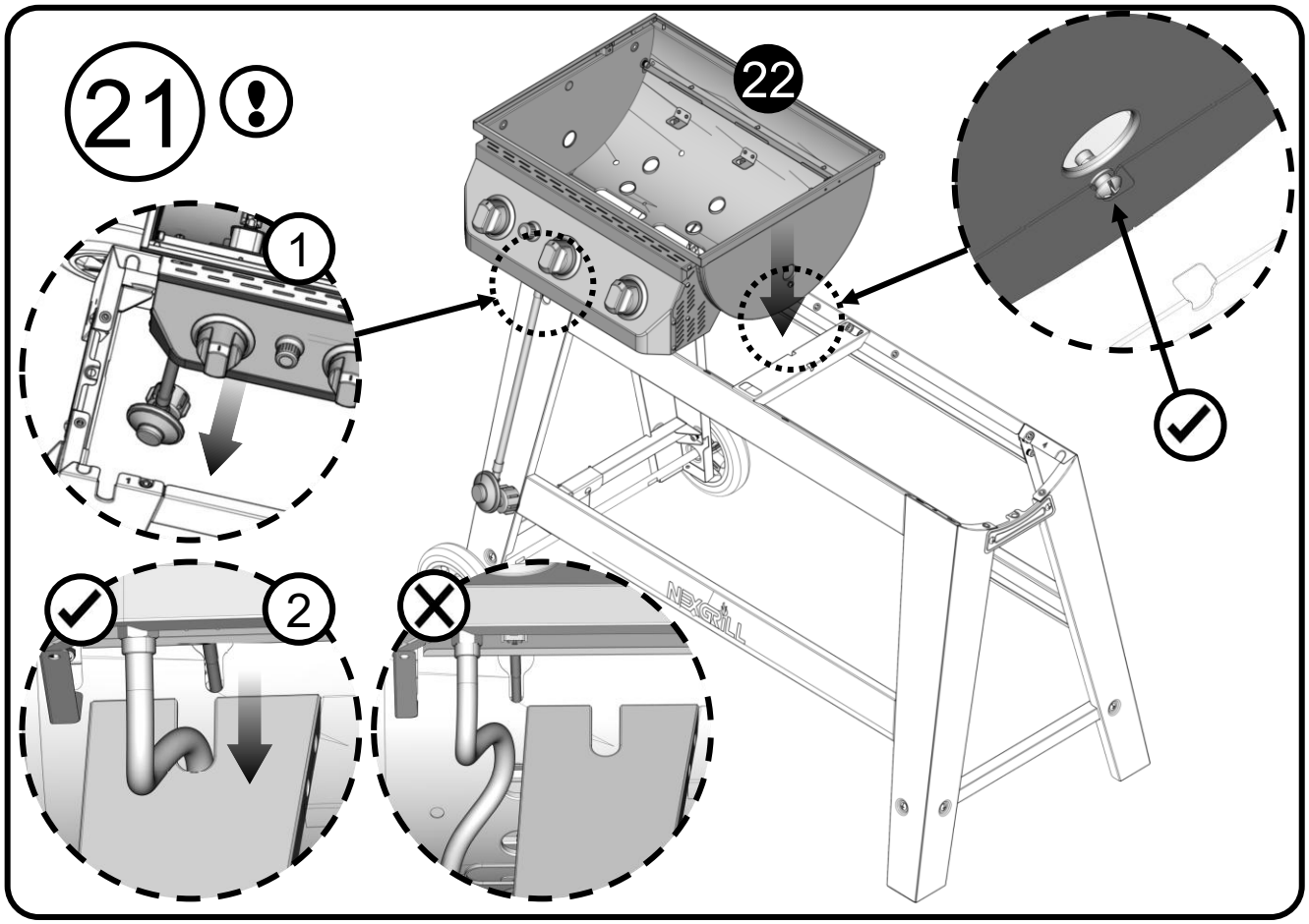

16
1
2
22
23
24
25

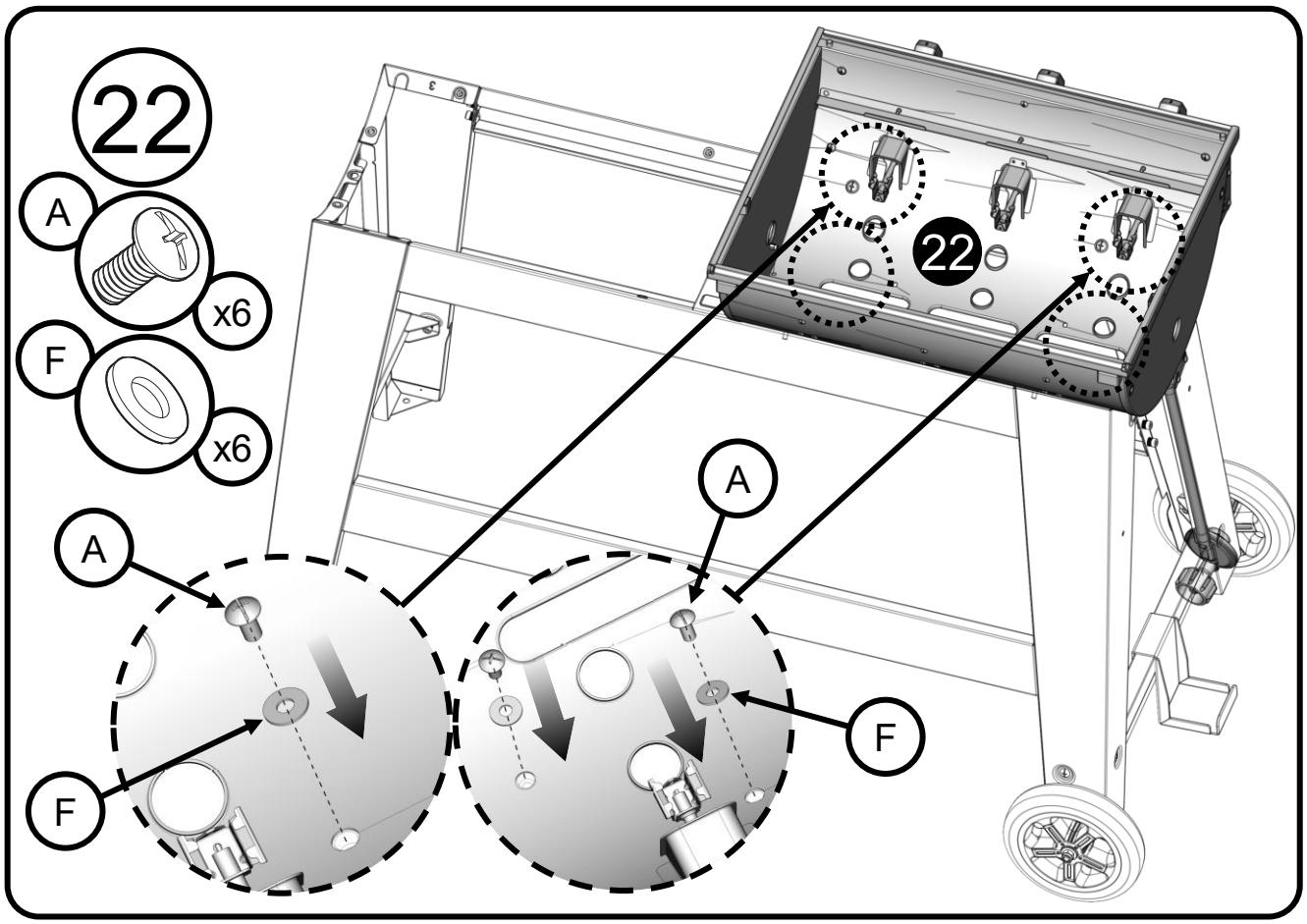

17
33
34
34
34

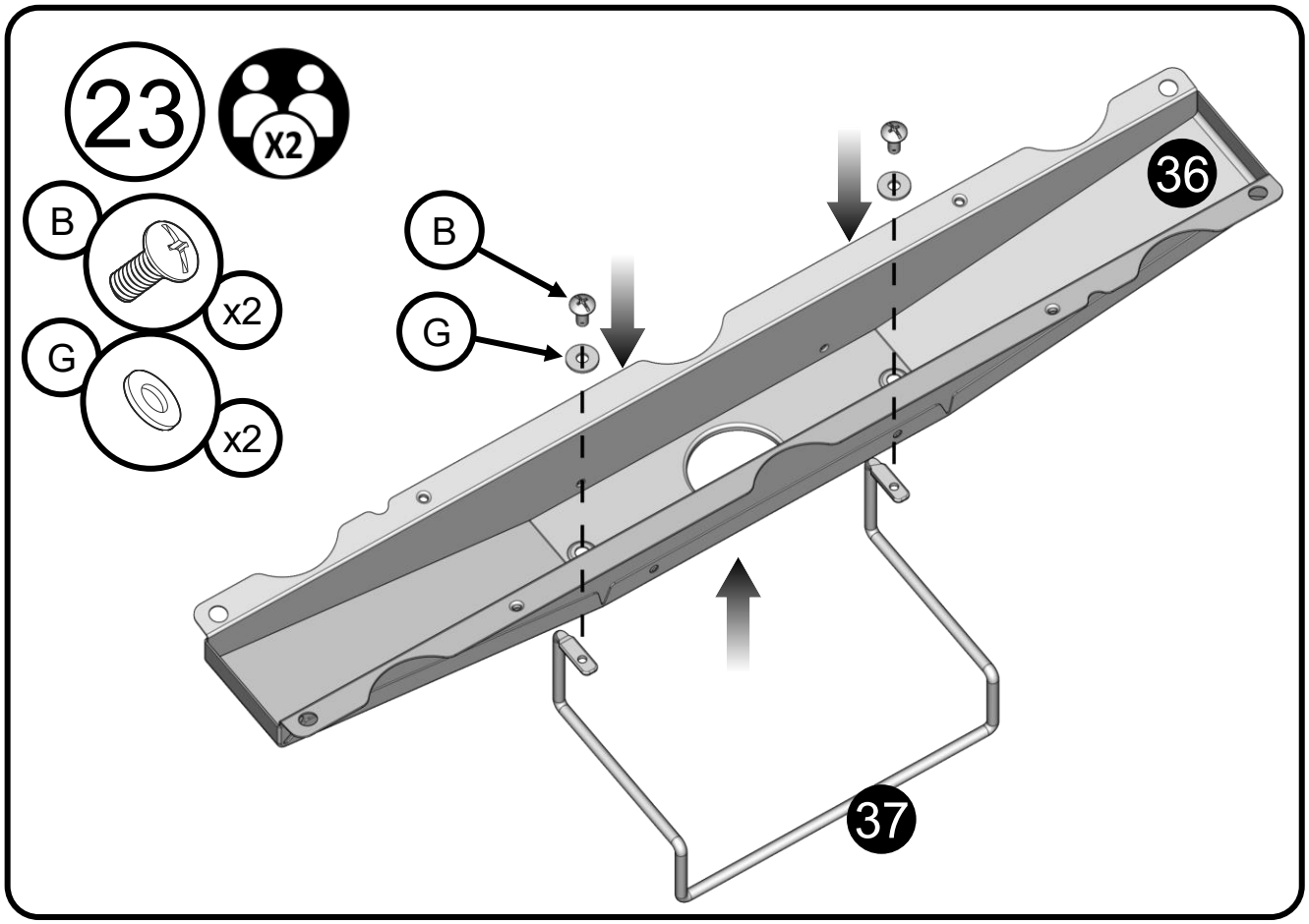

18
X2
22
33
23
24
25

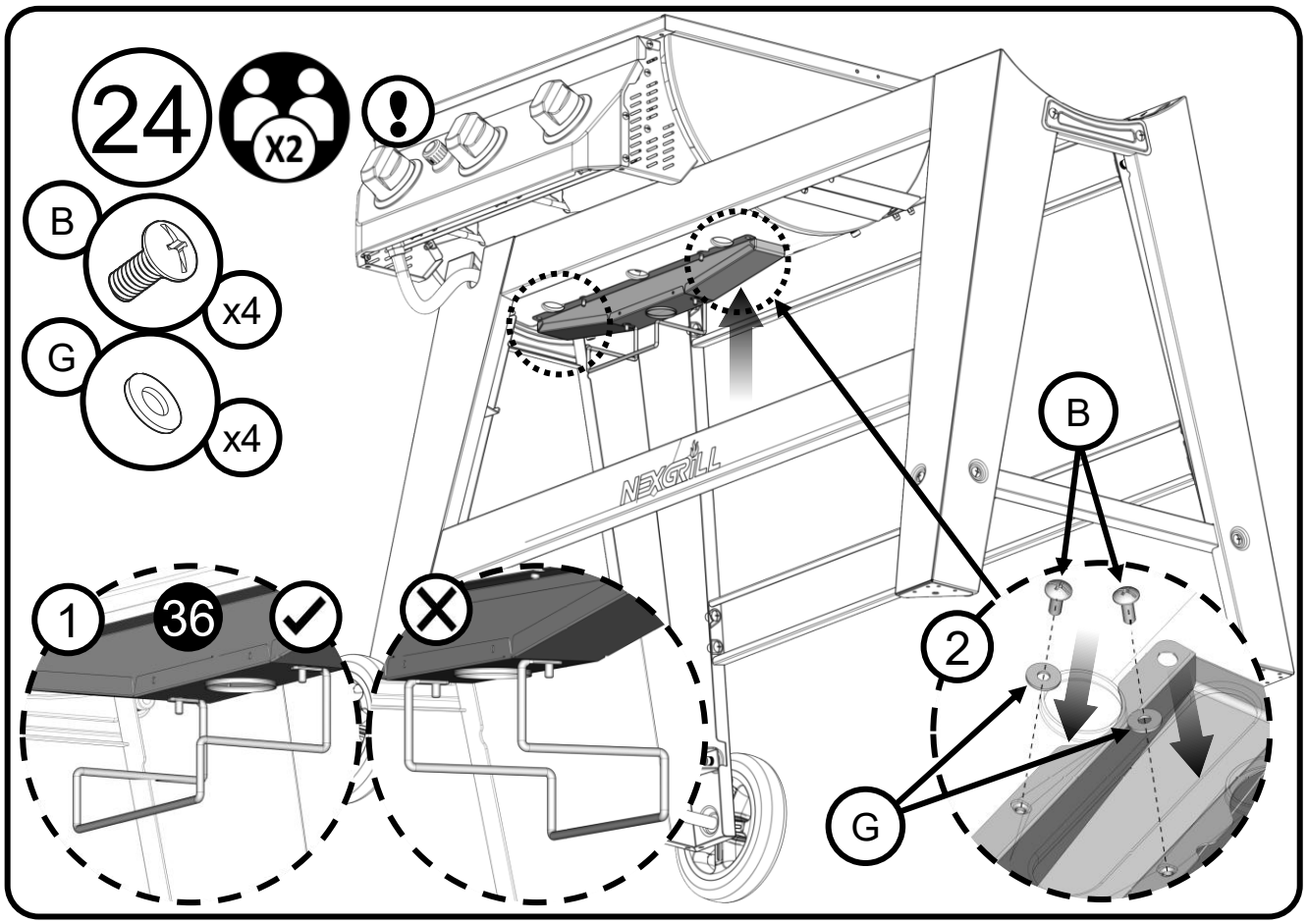

19
X2
33

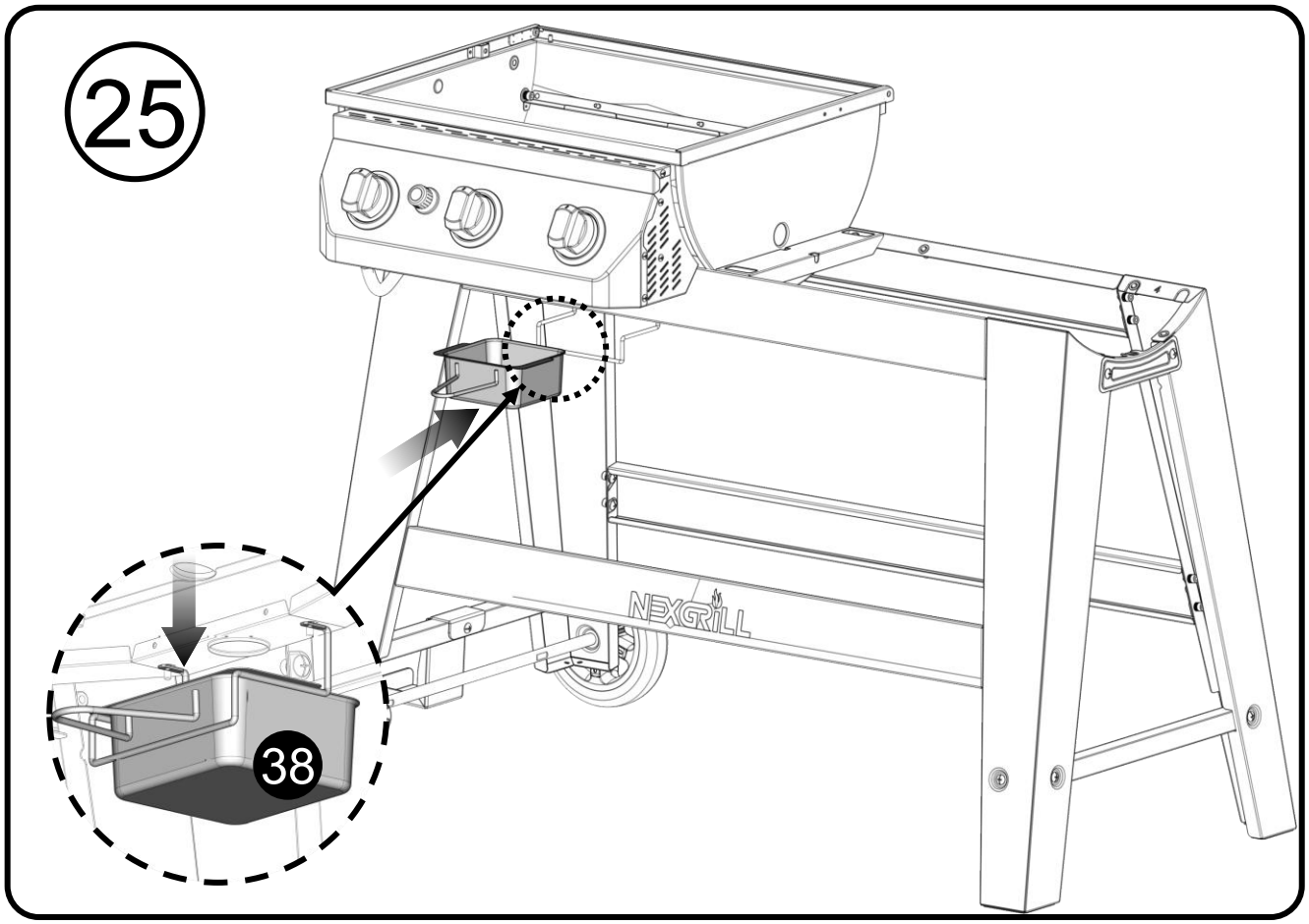

20
B
x7
1
B
2
B

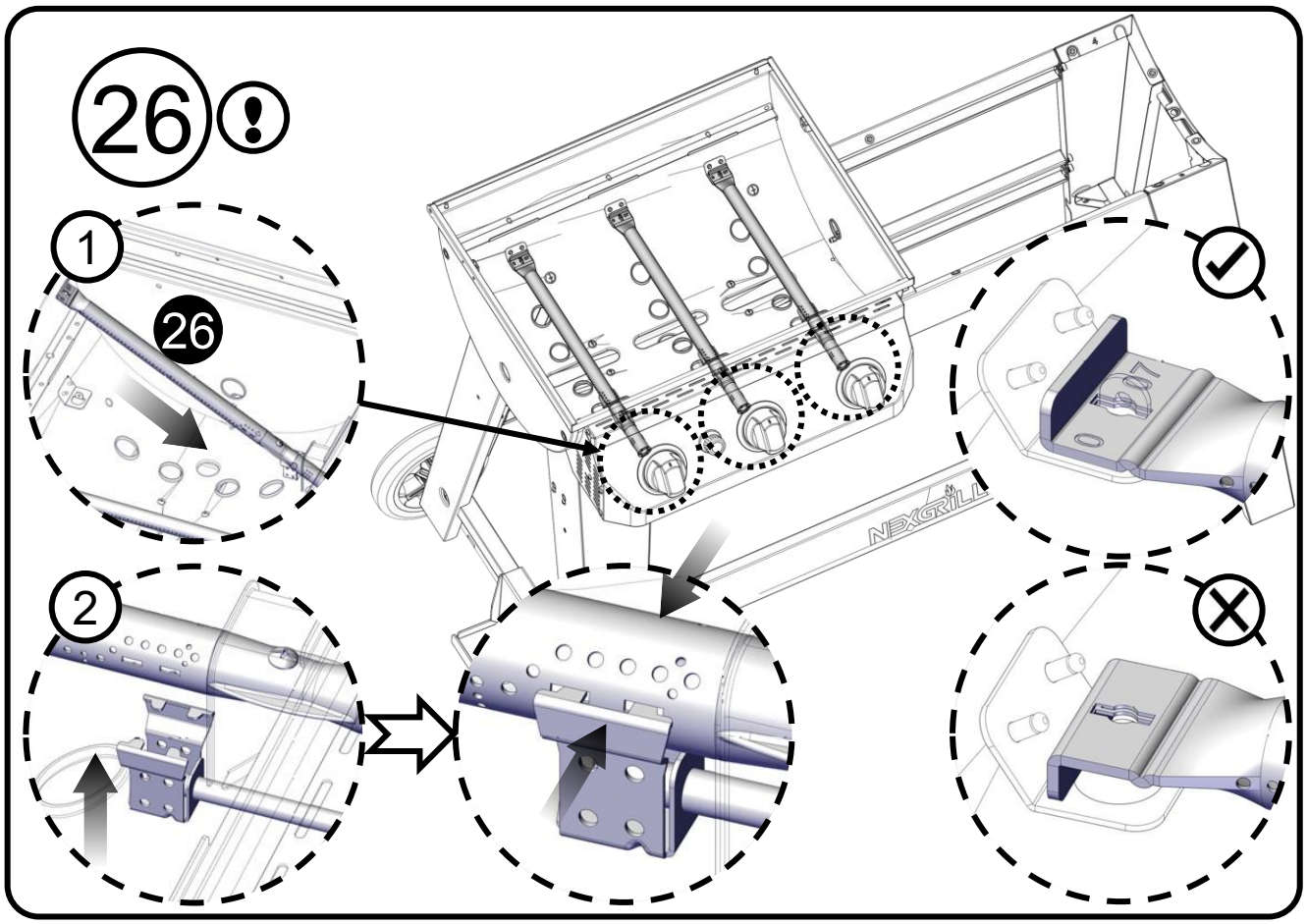

21
1
22
2
NEXGRILL

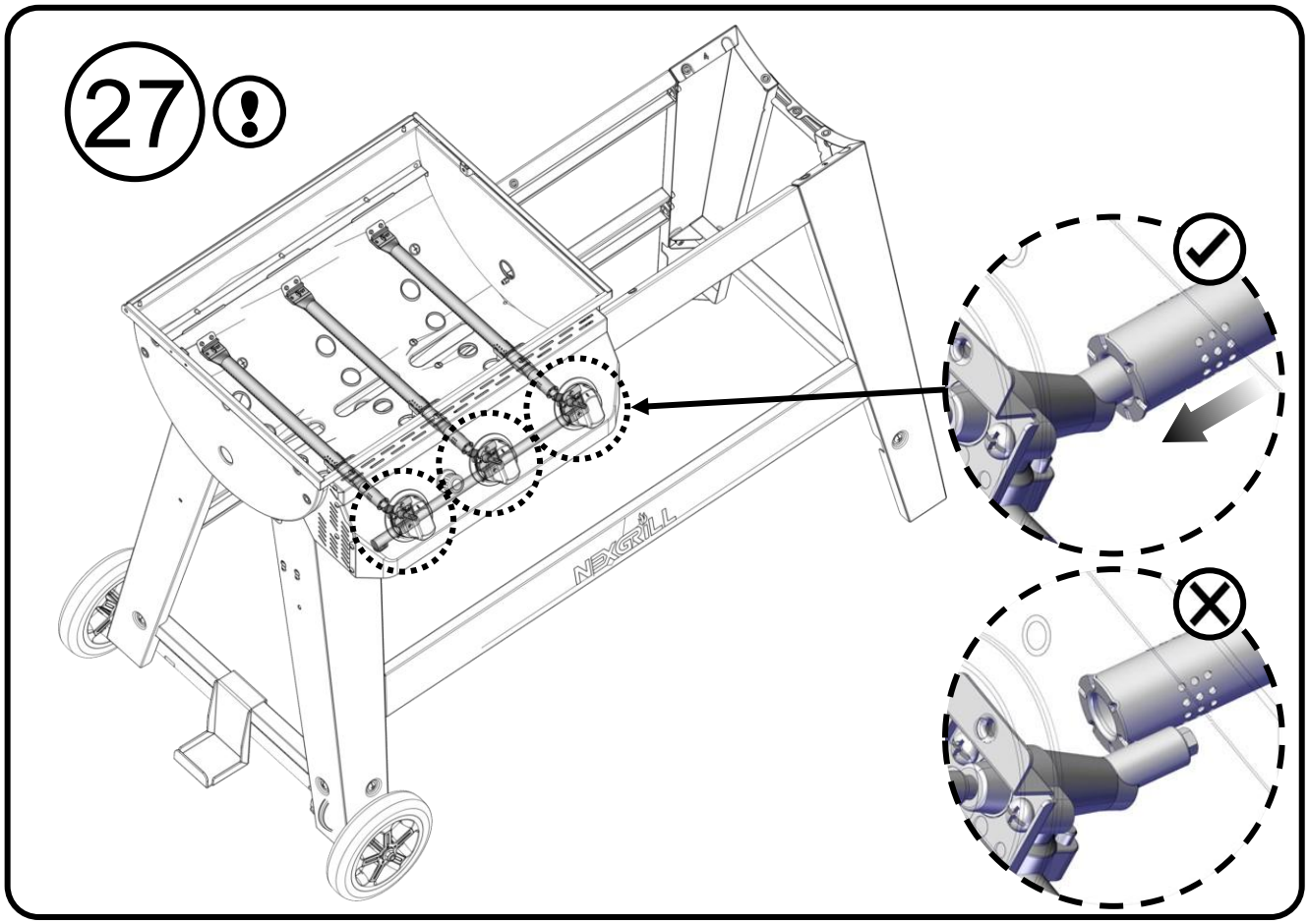

22
A
x6
F
x6
22
A
A
F
F

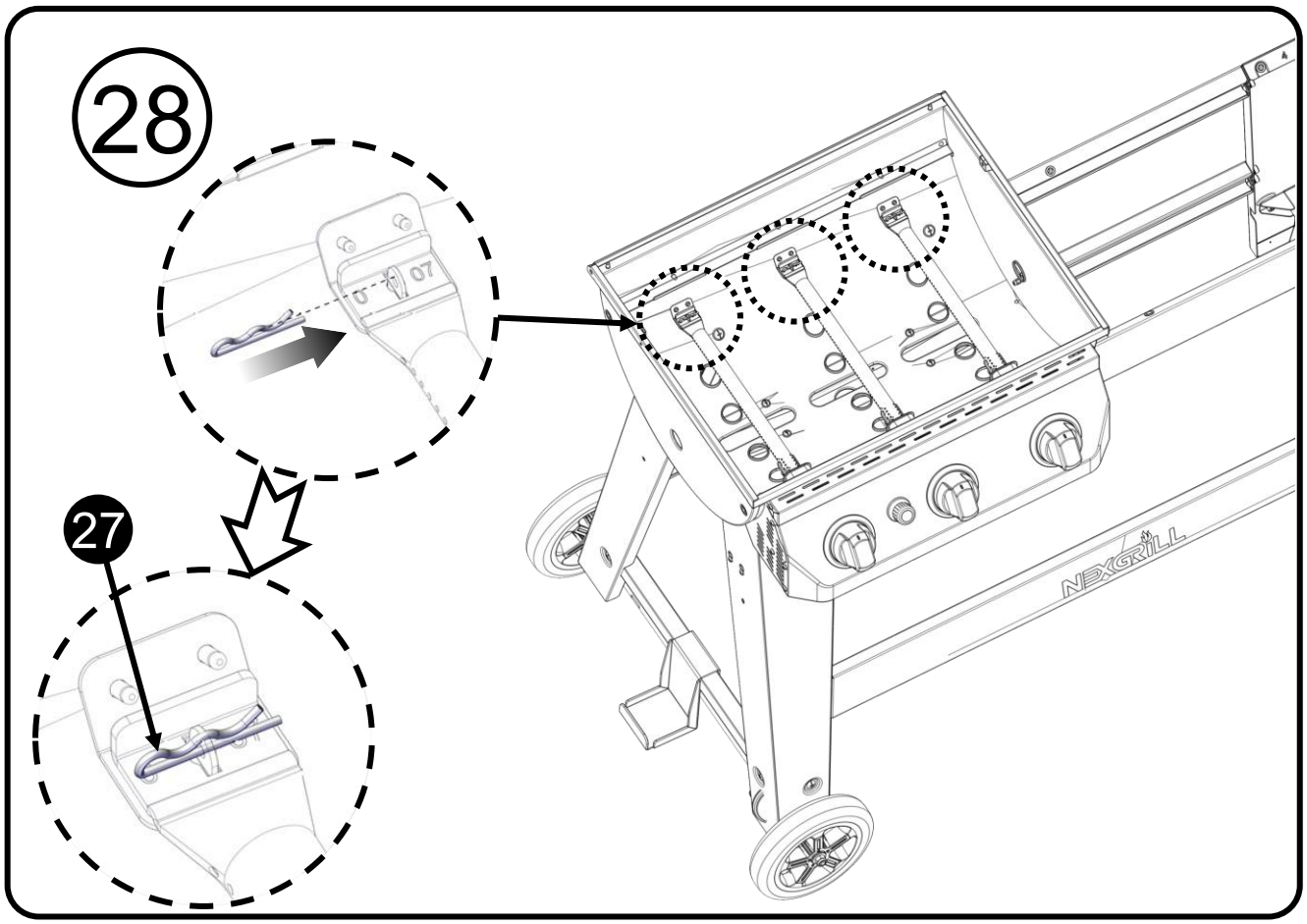

23
X2
B
x2
G
x2
B
G
36
37

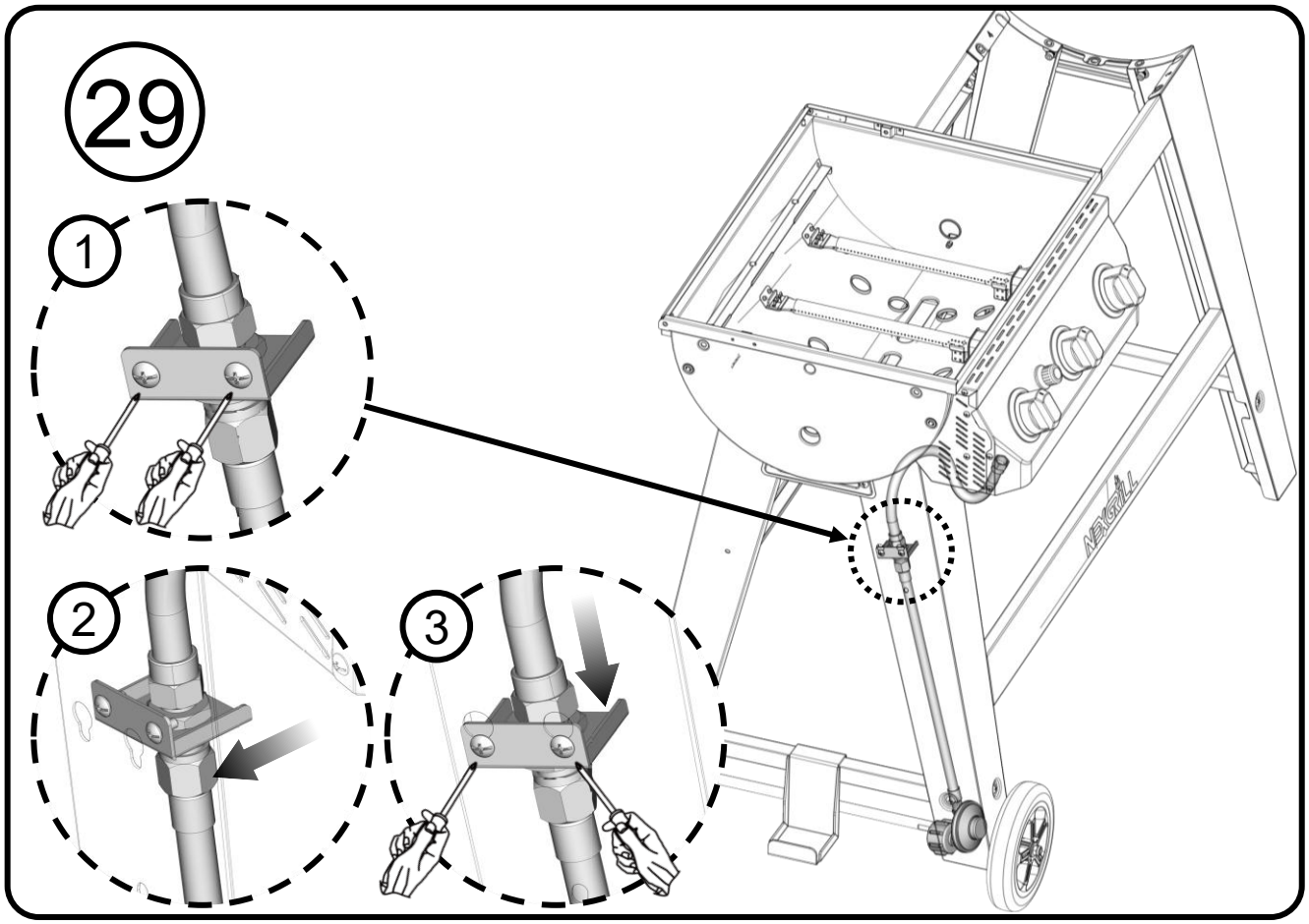

24
X2
B
x4
G
x4
1
36
2
B
G
NEXGRILL

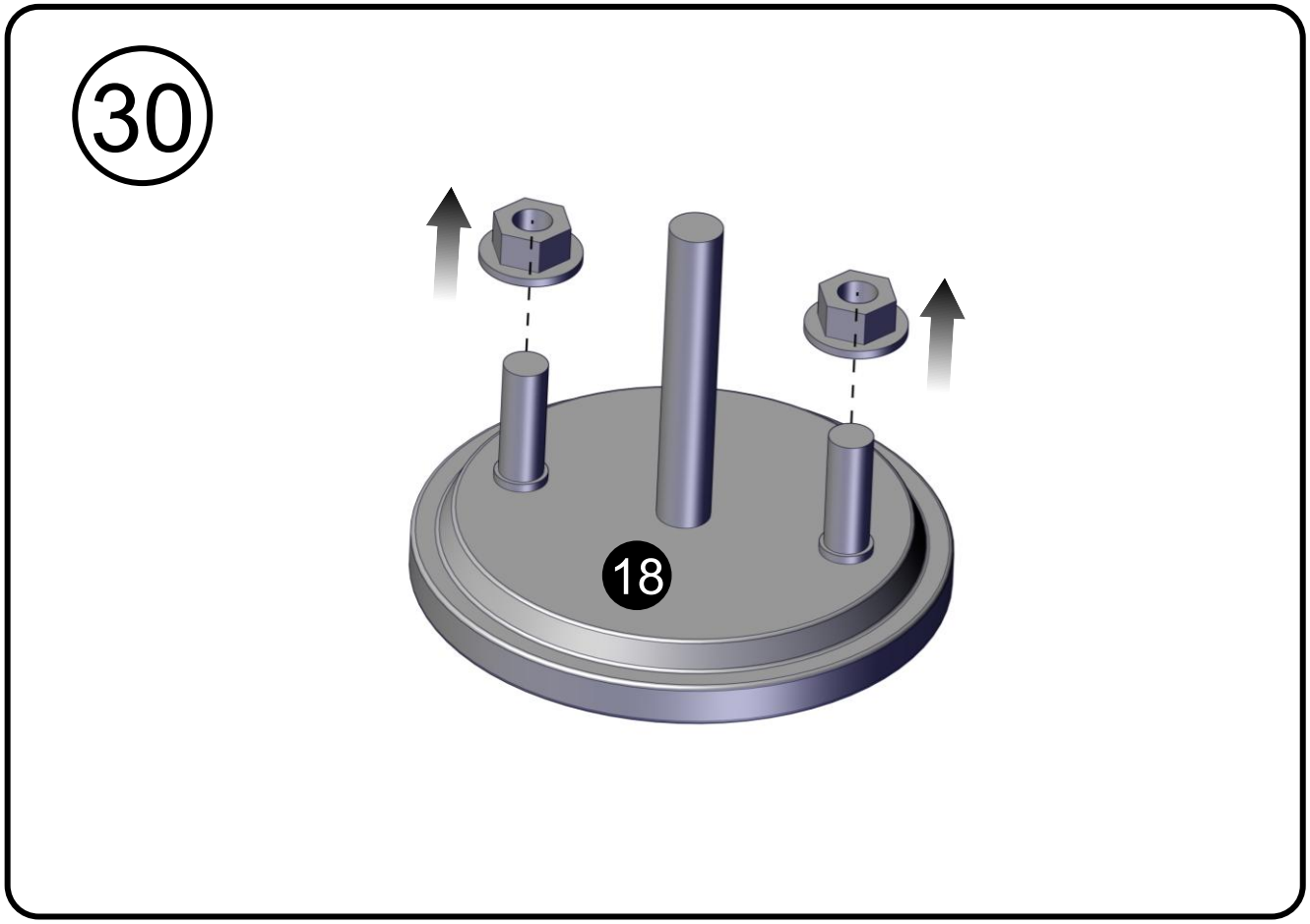

25
38
NEXGRILL


26
1
26
2
NEXGRILL

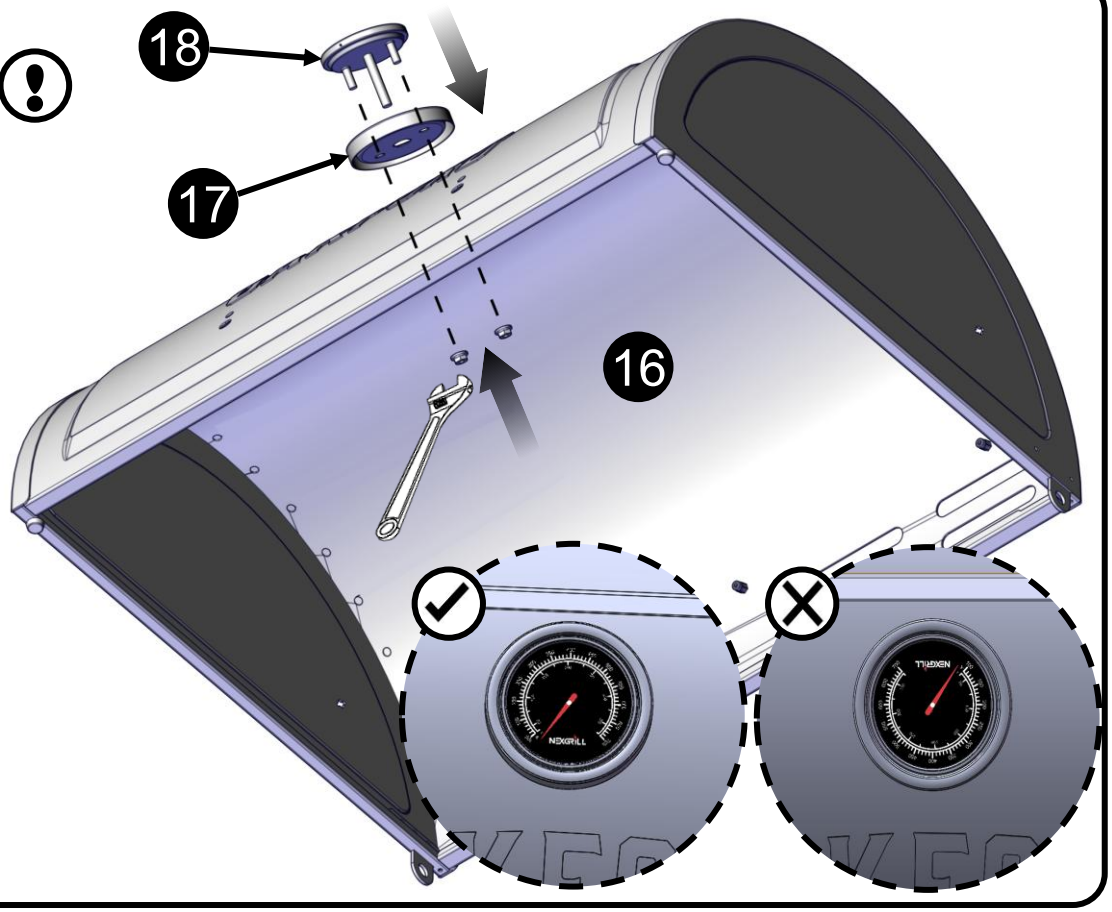

27
NEXGRILL


28
27
NEXGRILL

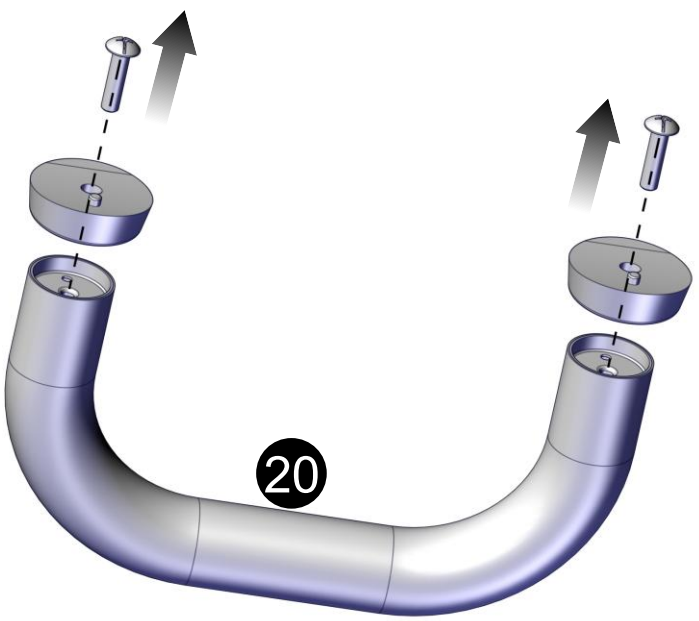

29
1
2
3

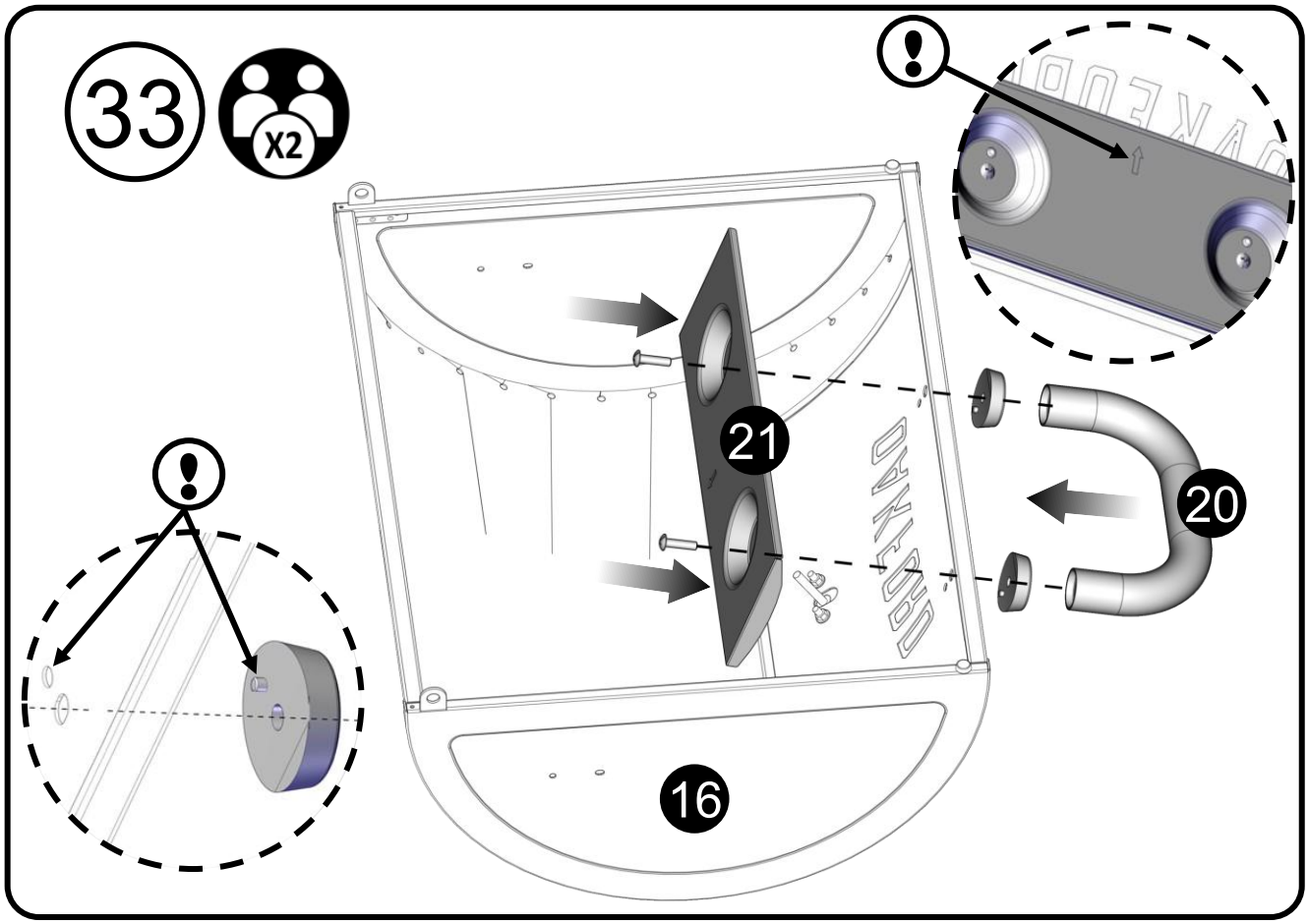

30
18

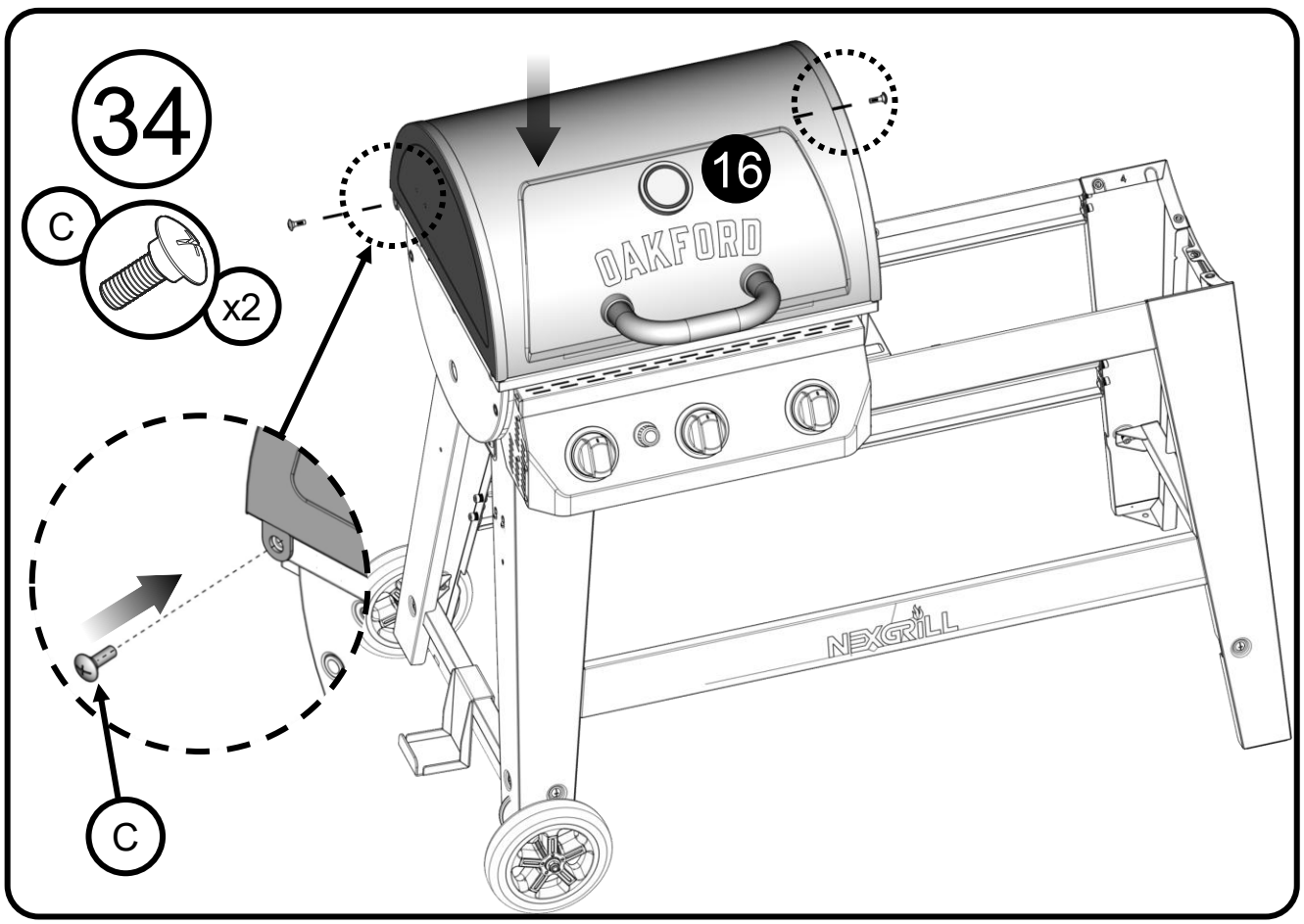
31

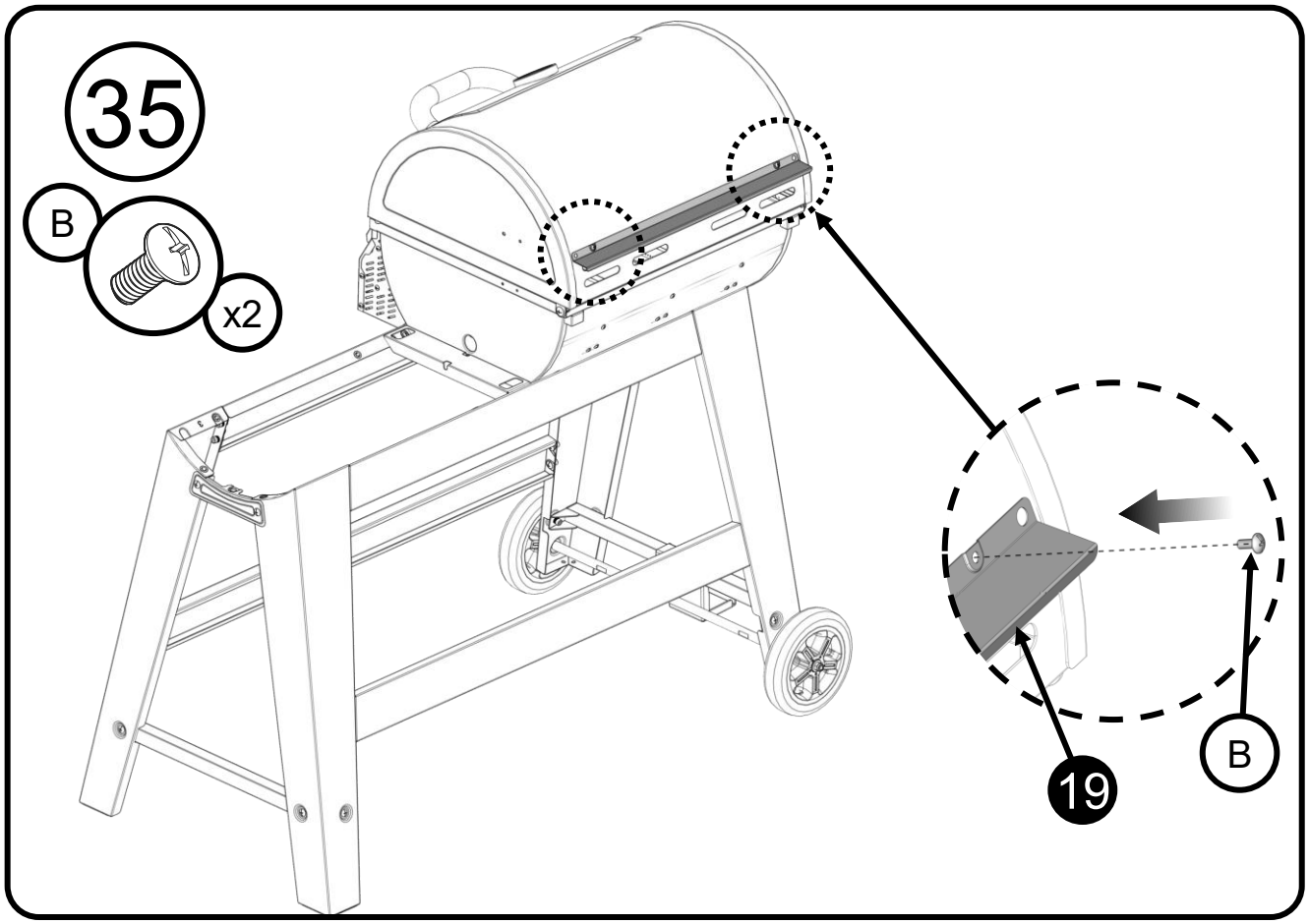


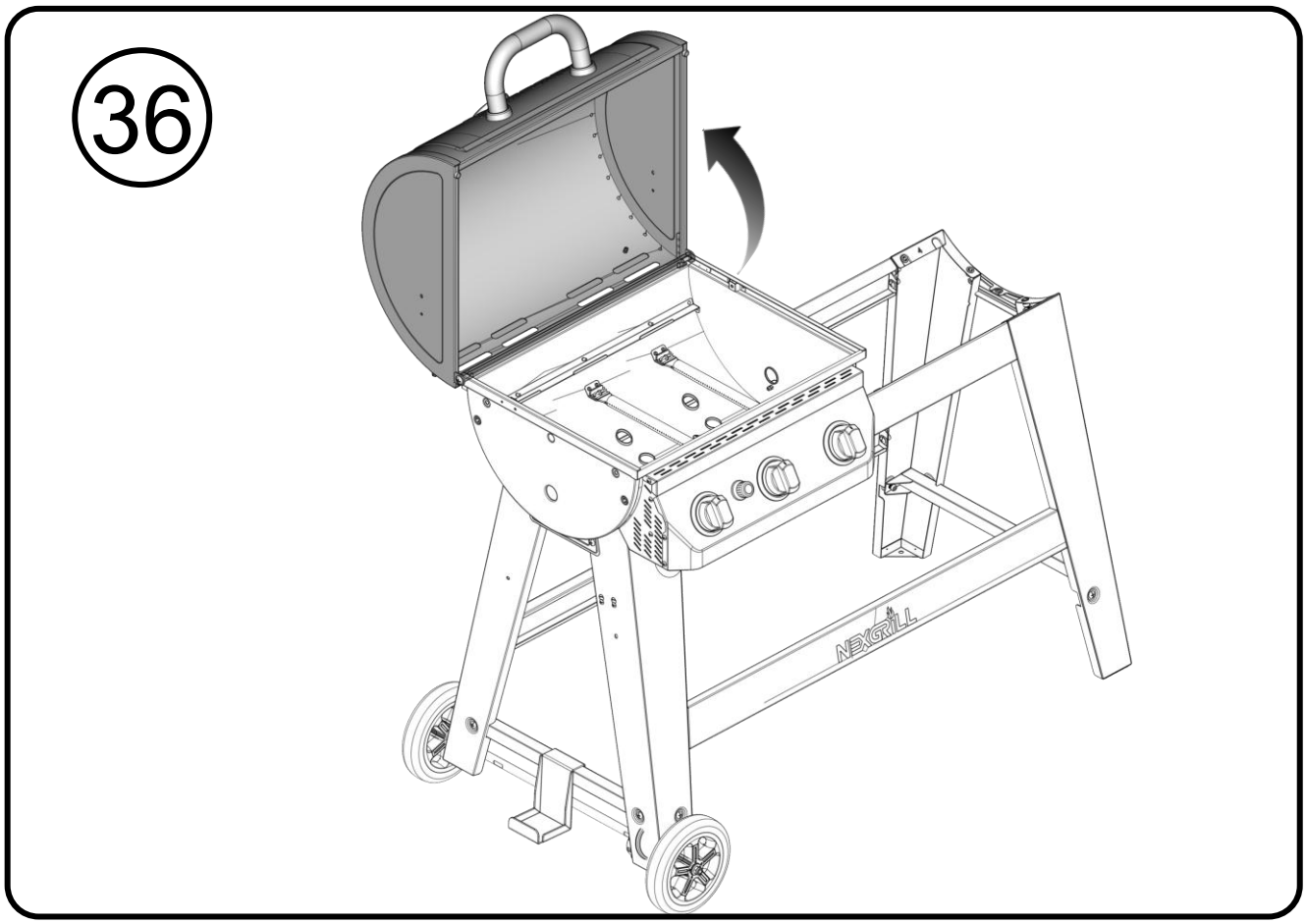
32

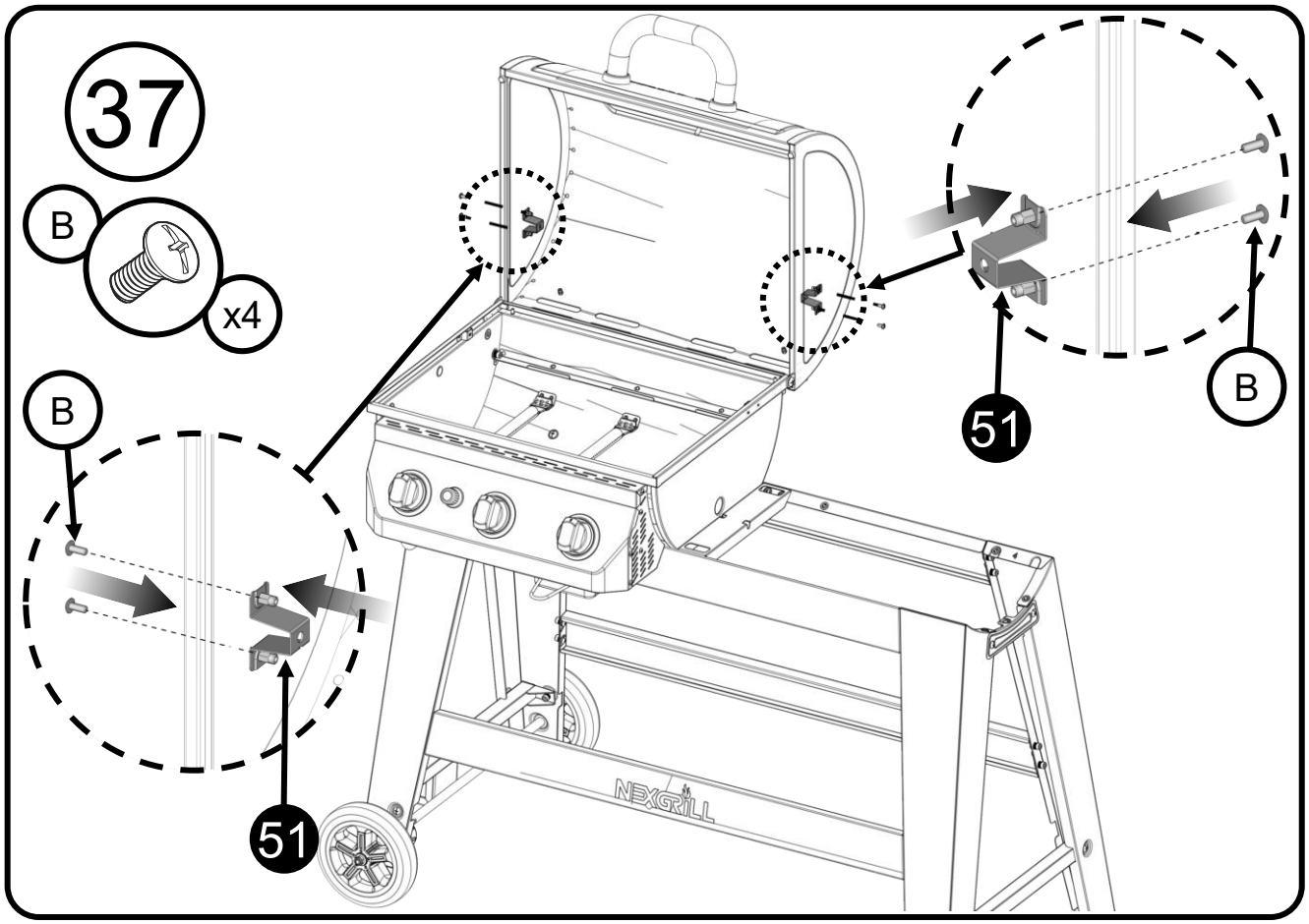


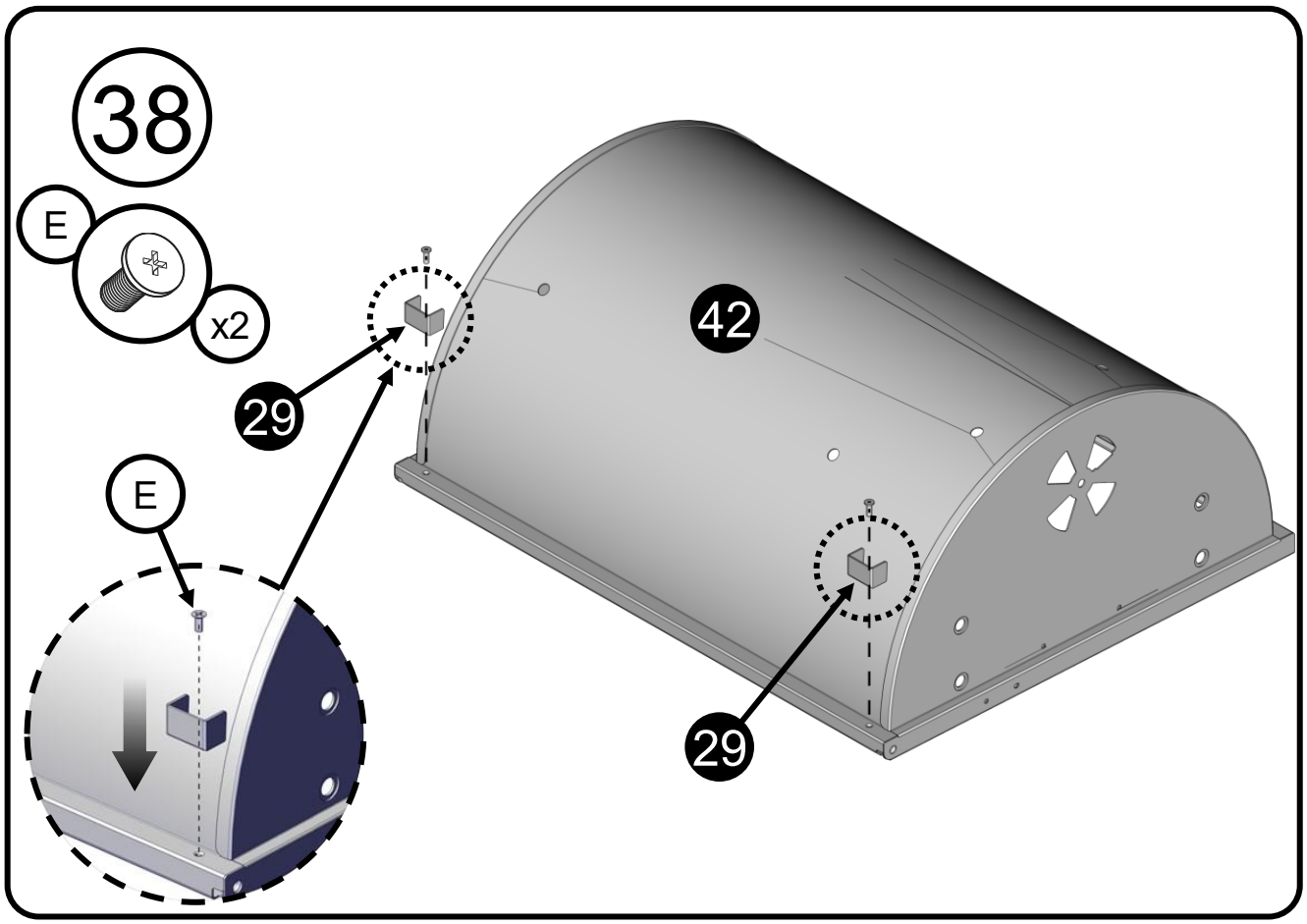

33
X2
21
20
16
OAKFORD


34
C
x2
16
OAKFORD
NEXGRILL
C

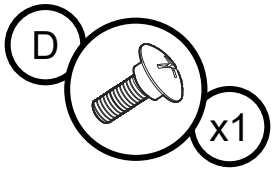

35
B
x2
19
B


36
NEXGRILL

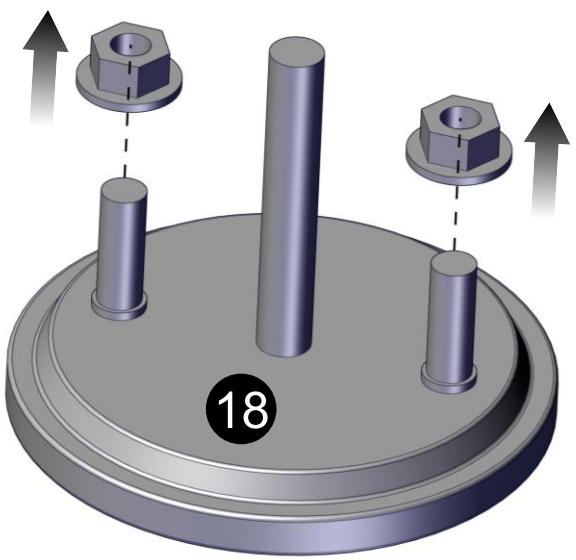

37
B
x4
B
51
B
51
NEXGRILL


38
E
x2
29
42
E
29

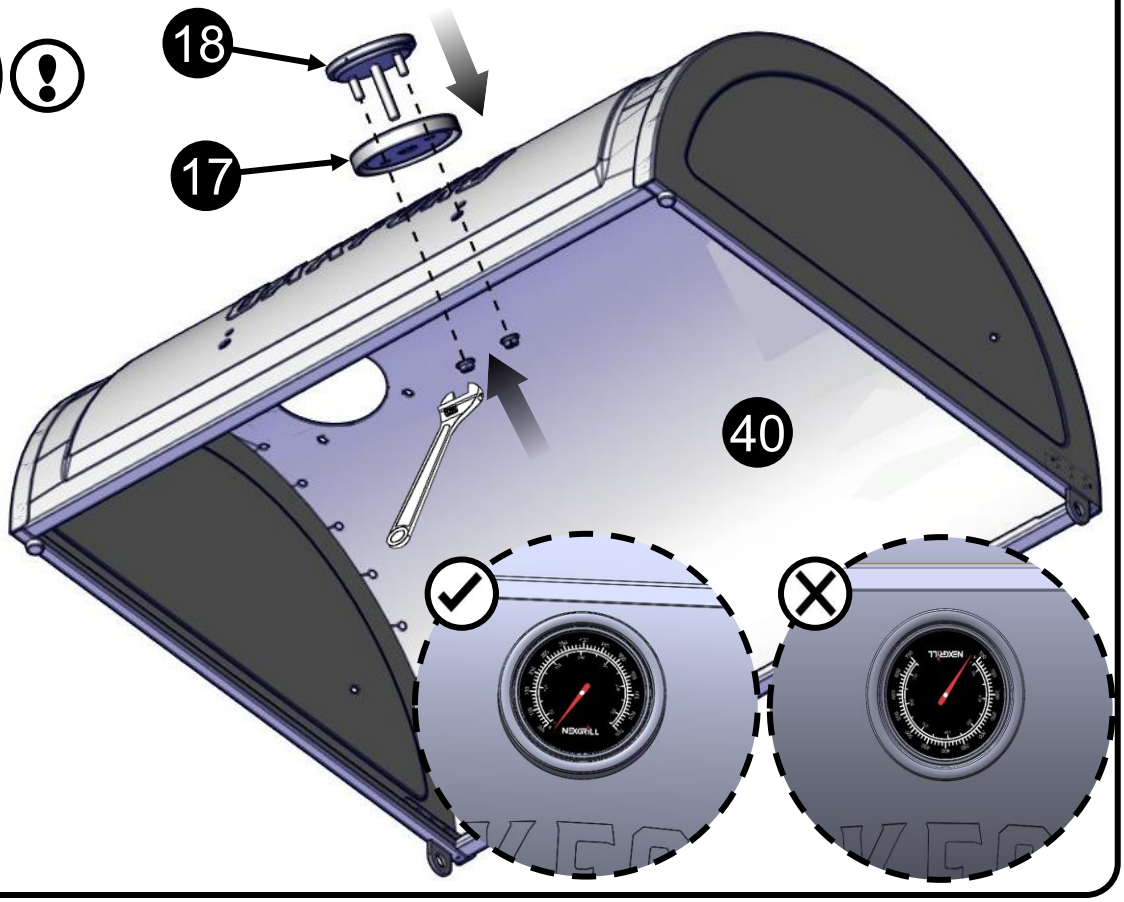
39



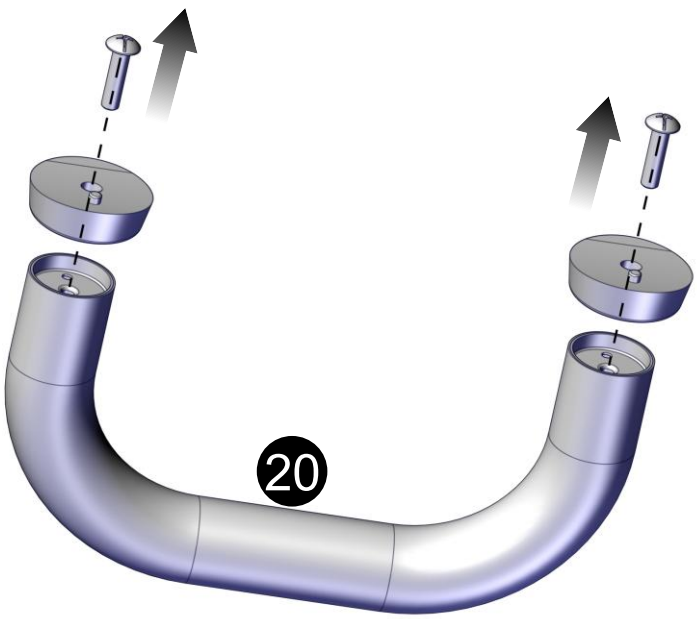
40

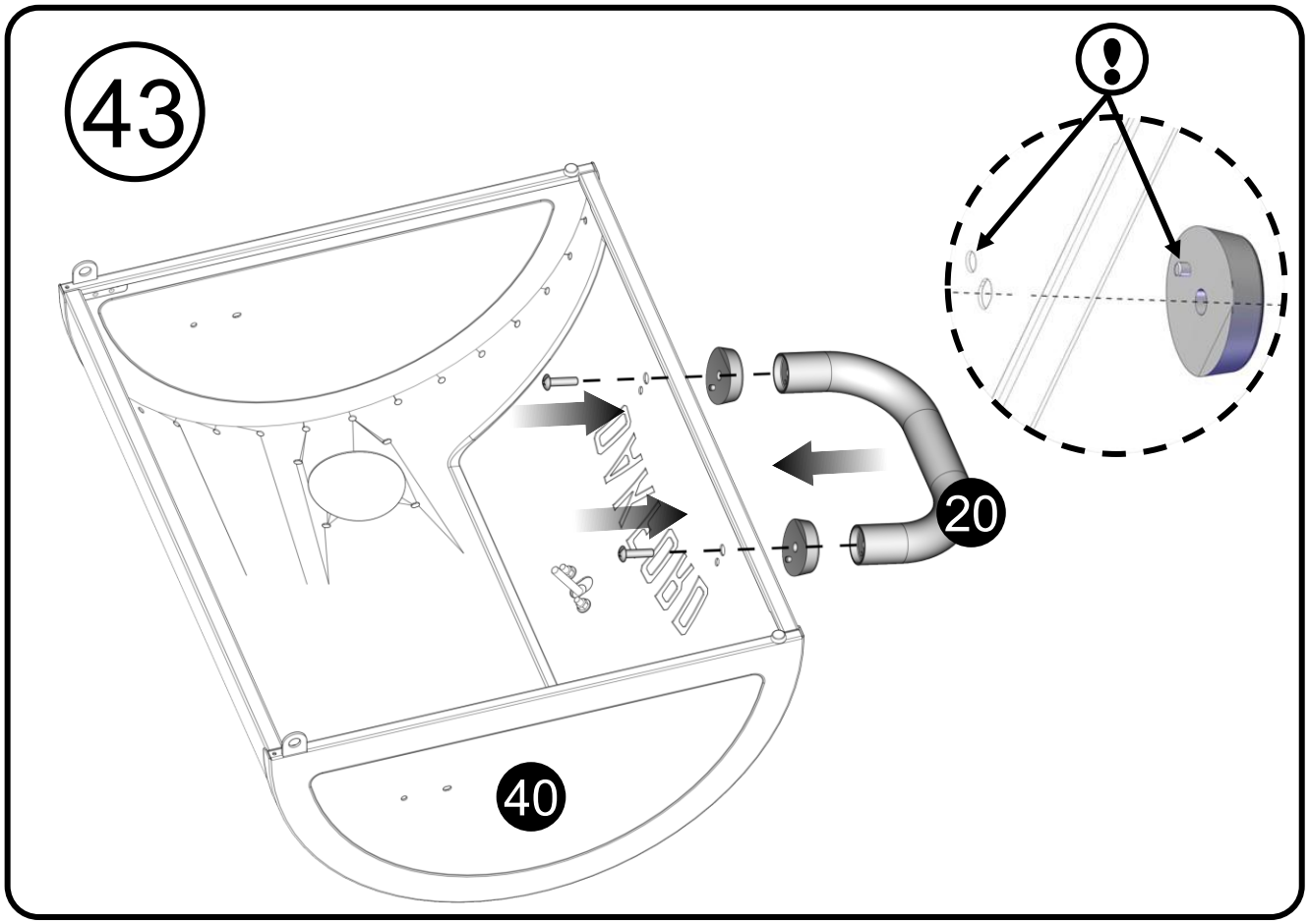


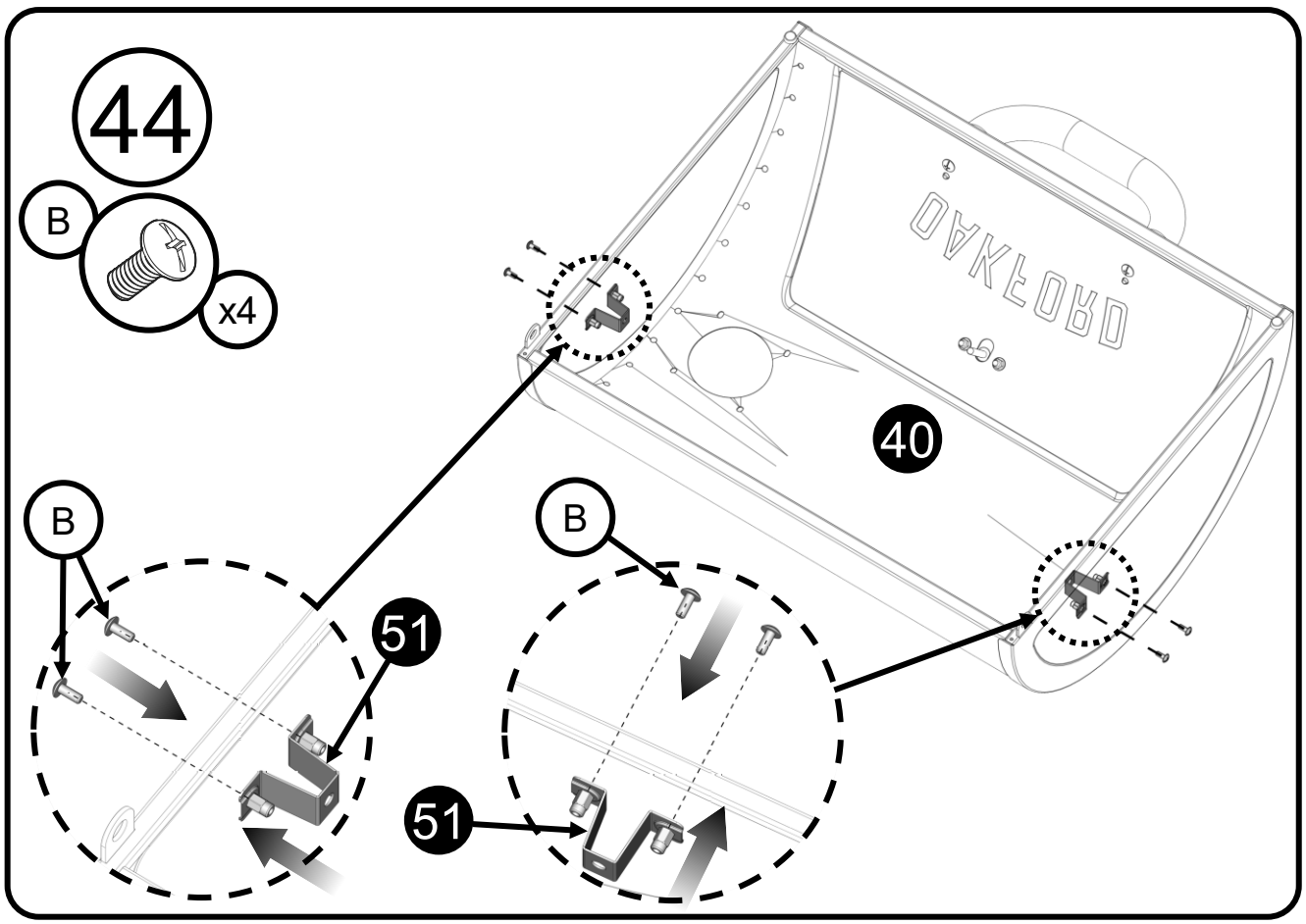
41

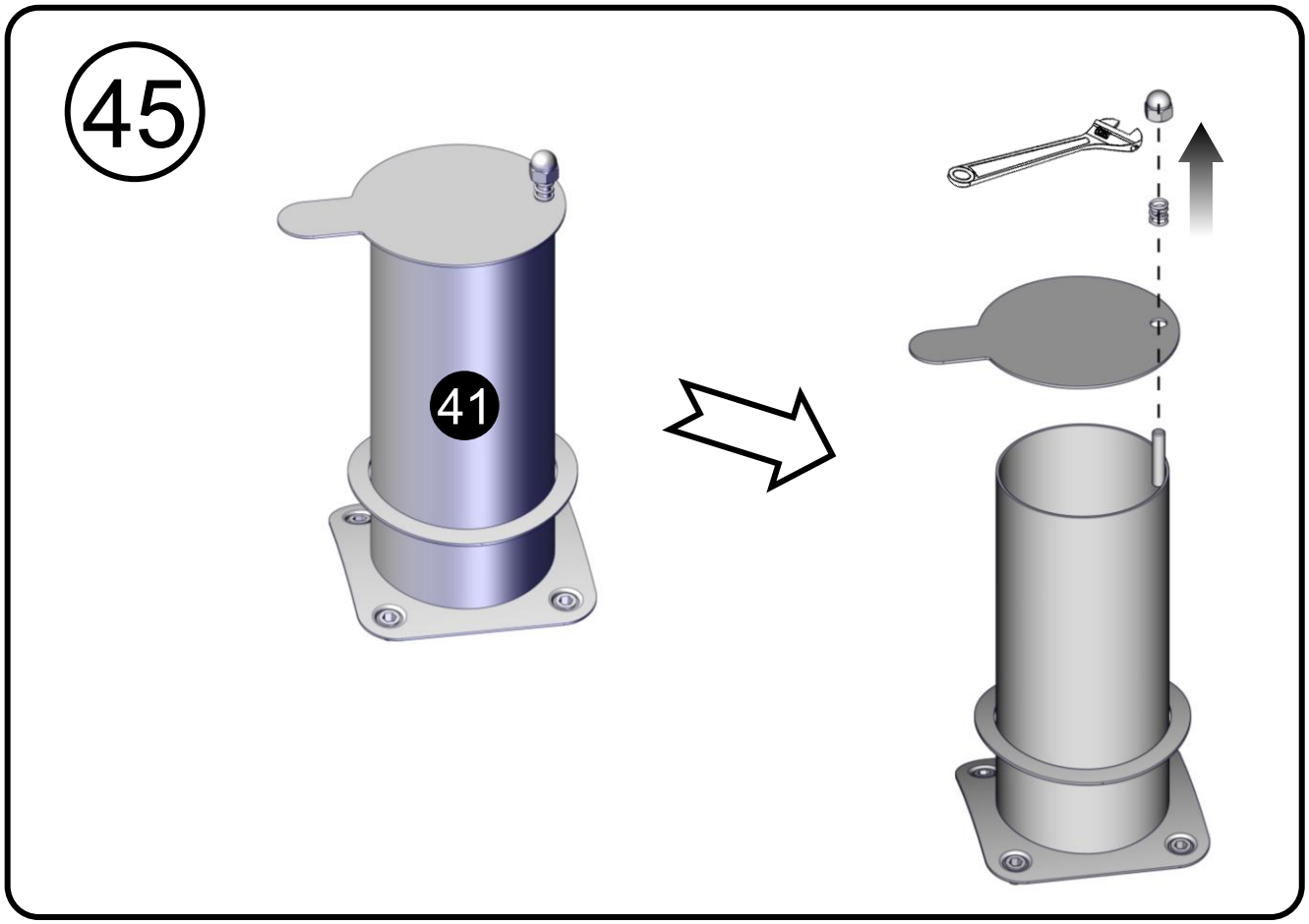


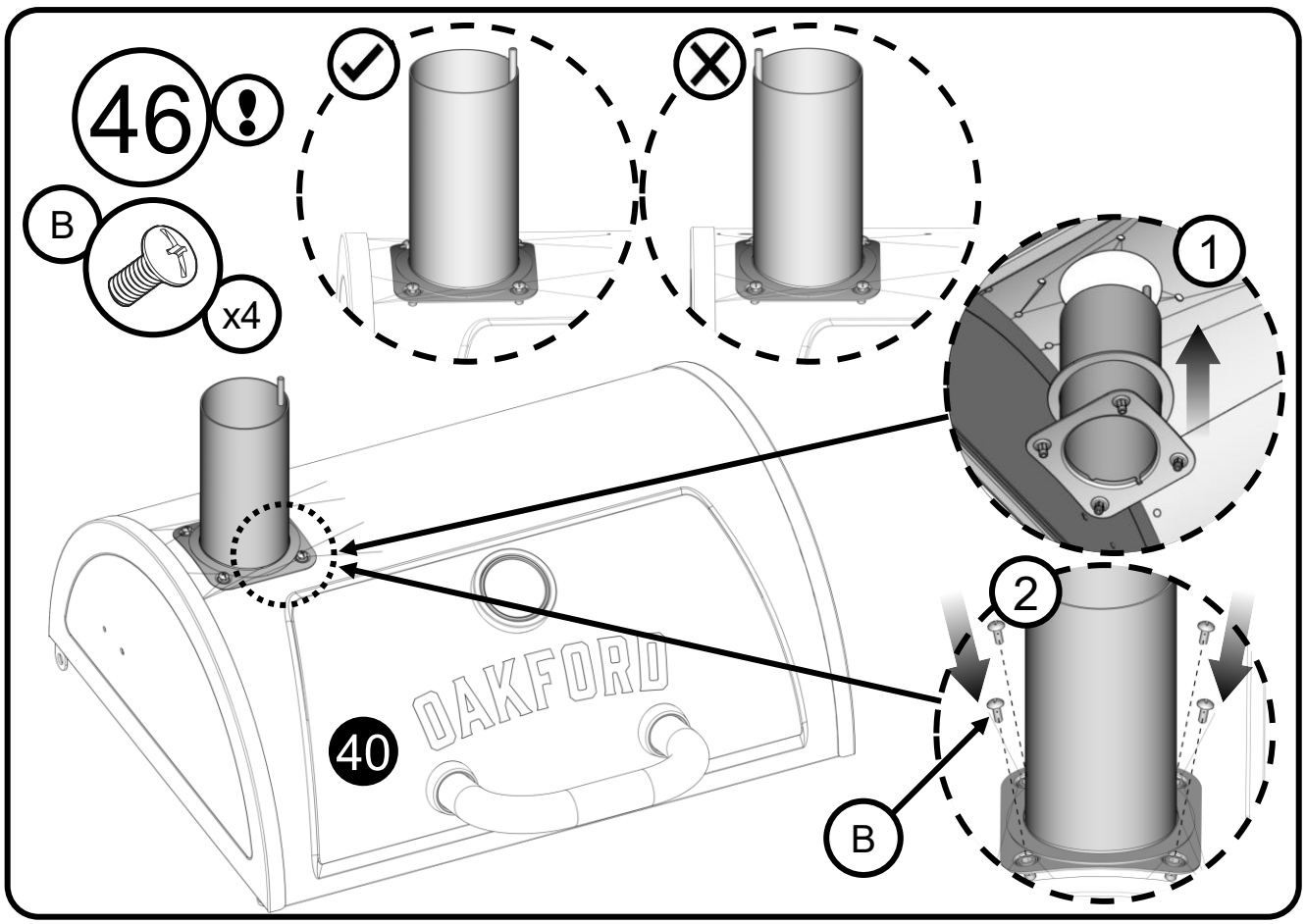
42

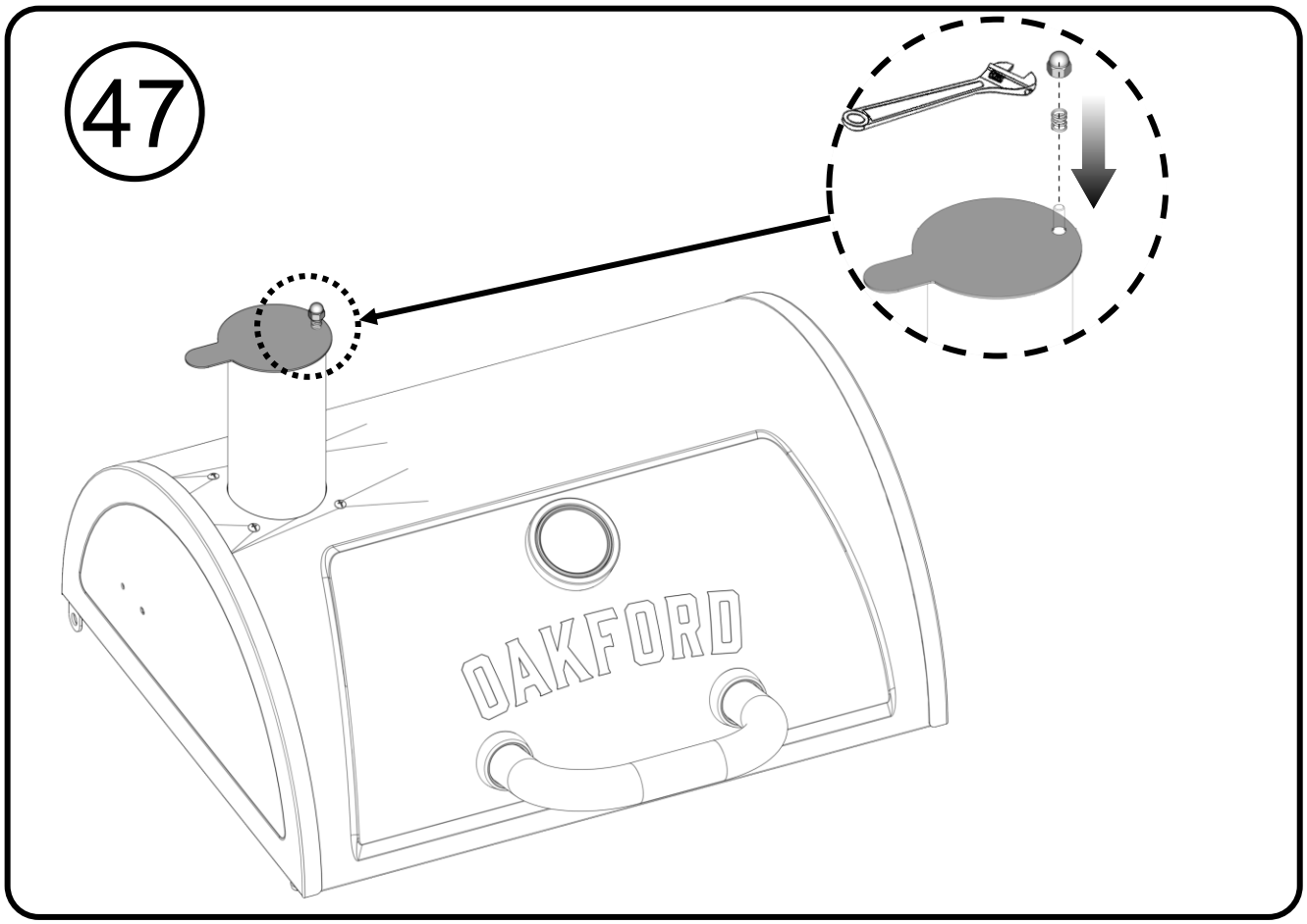


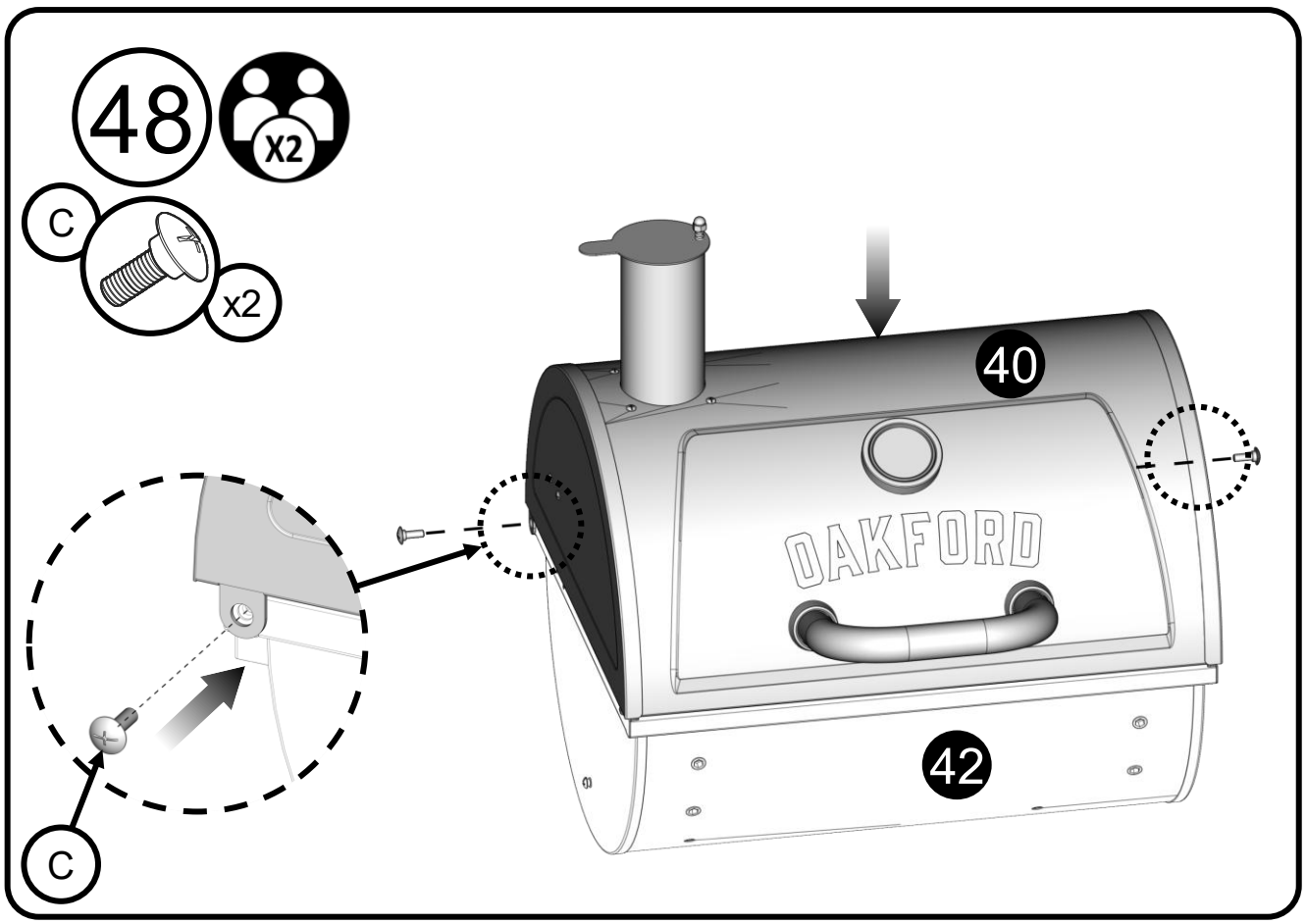

43
20
40

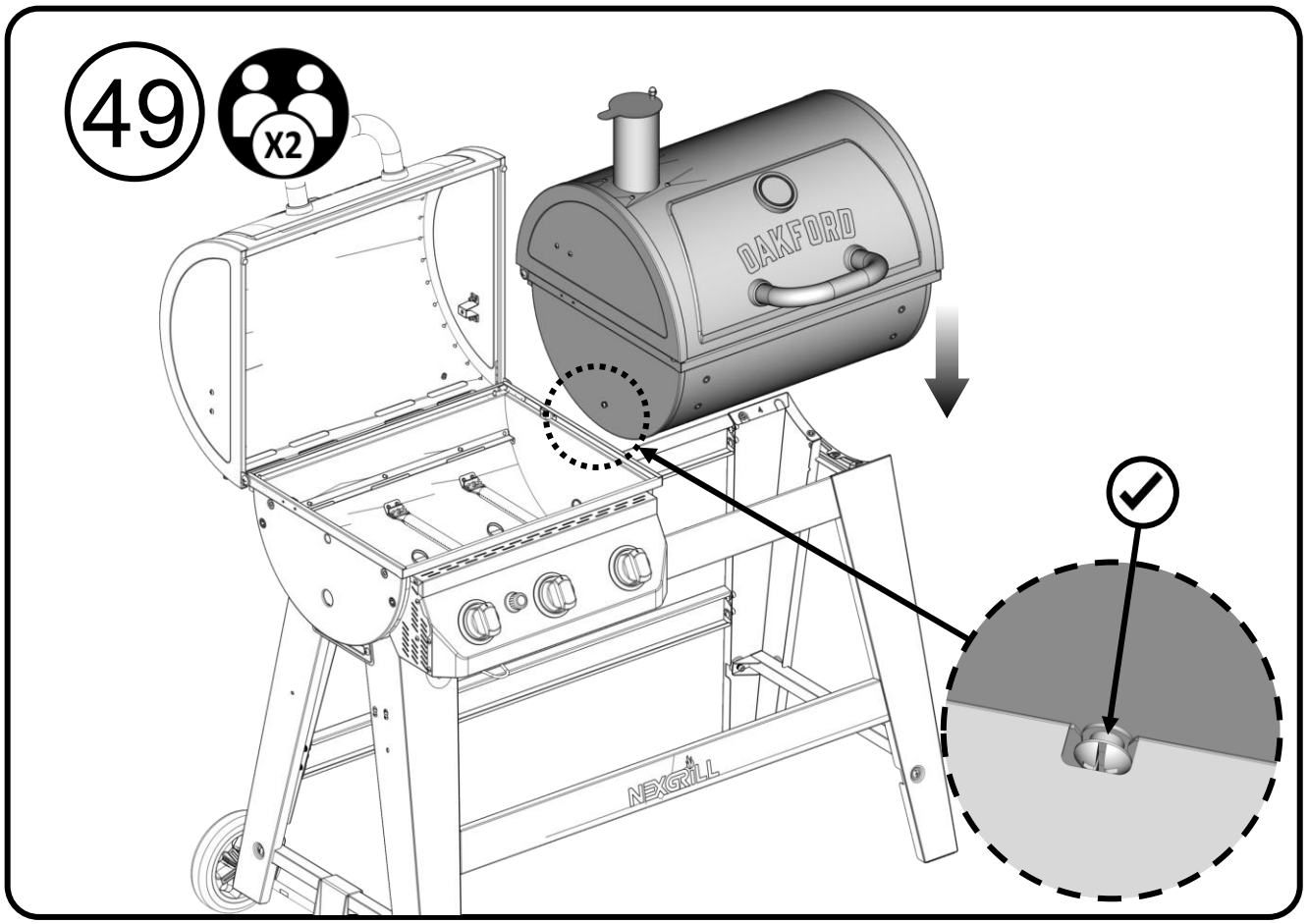

44
B
x4
40
B
51
B
51

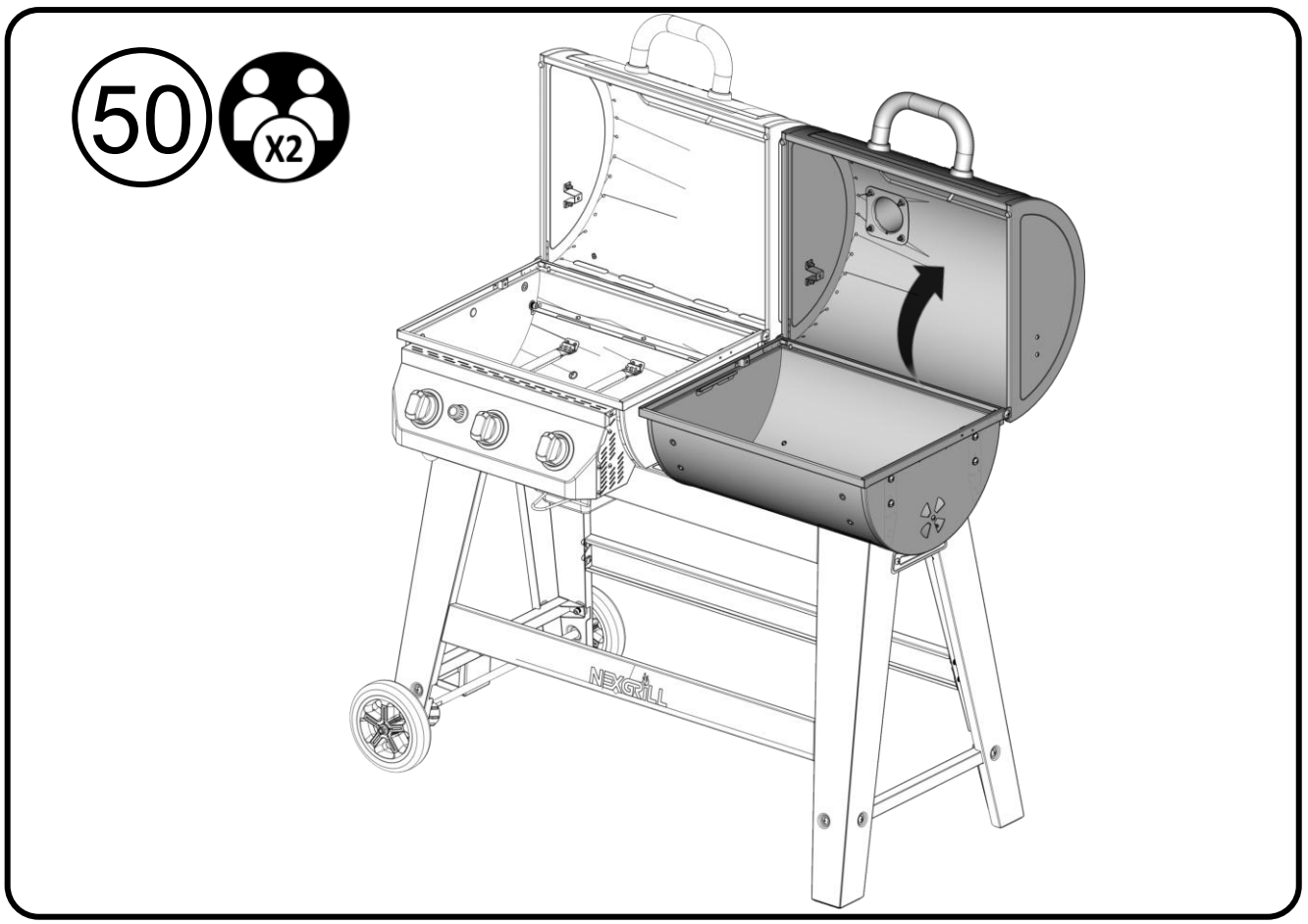

45
41

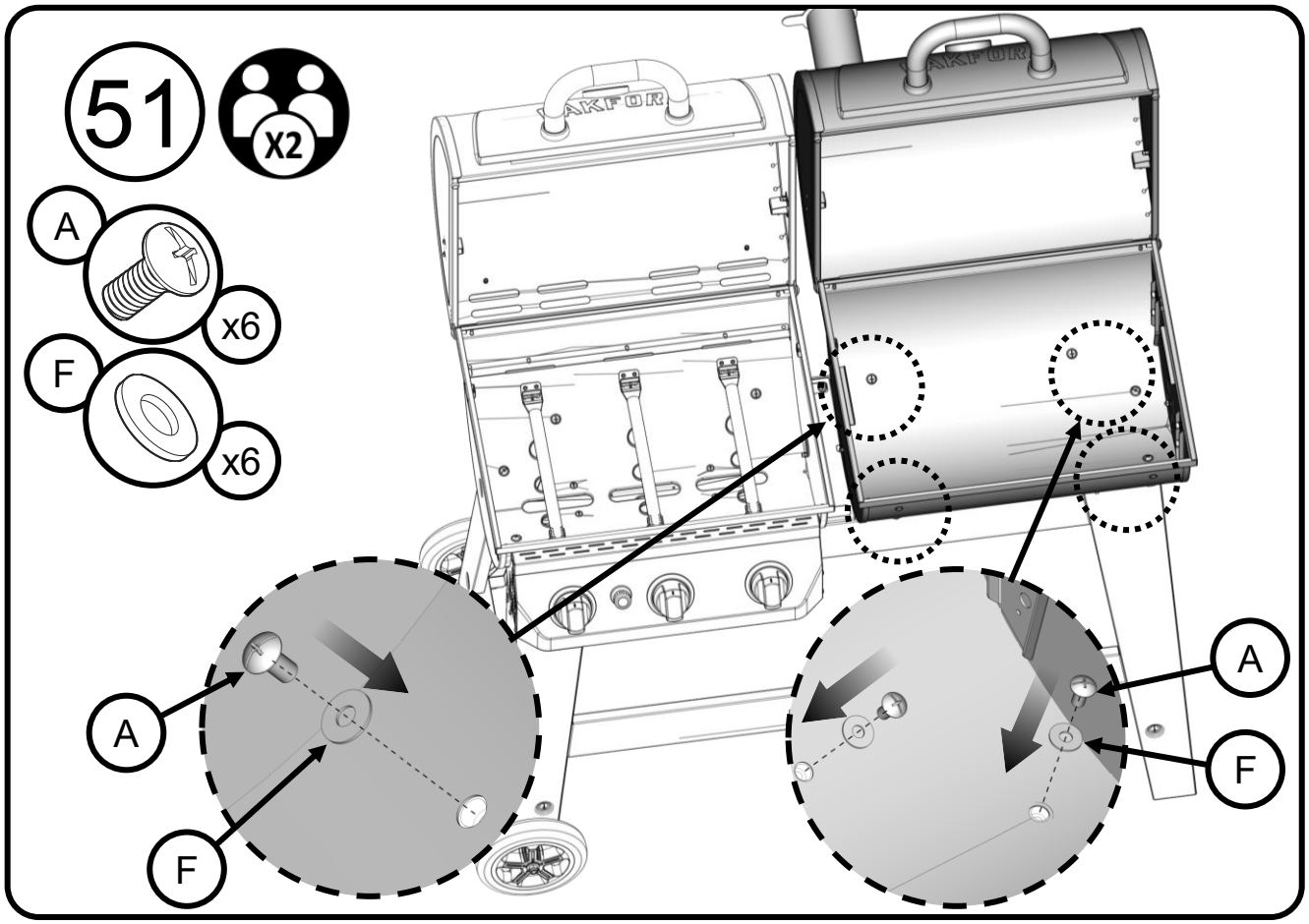

46
B
x4
1
2
40
OAKFORD
B

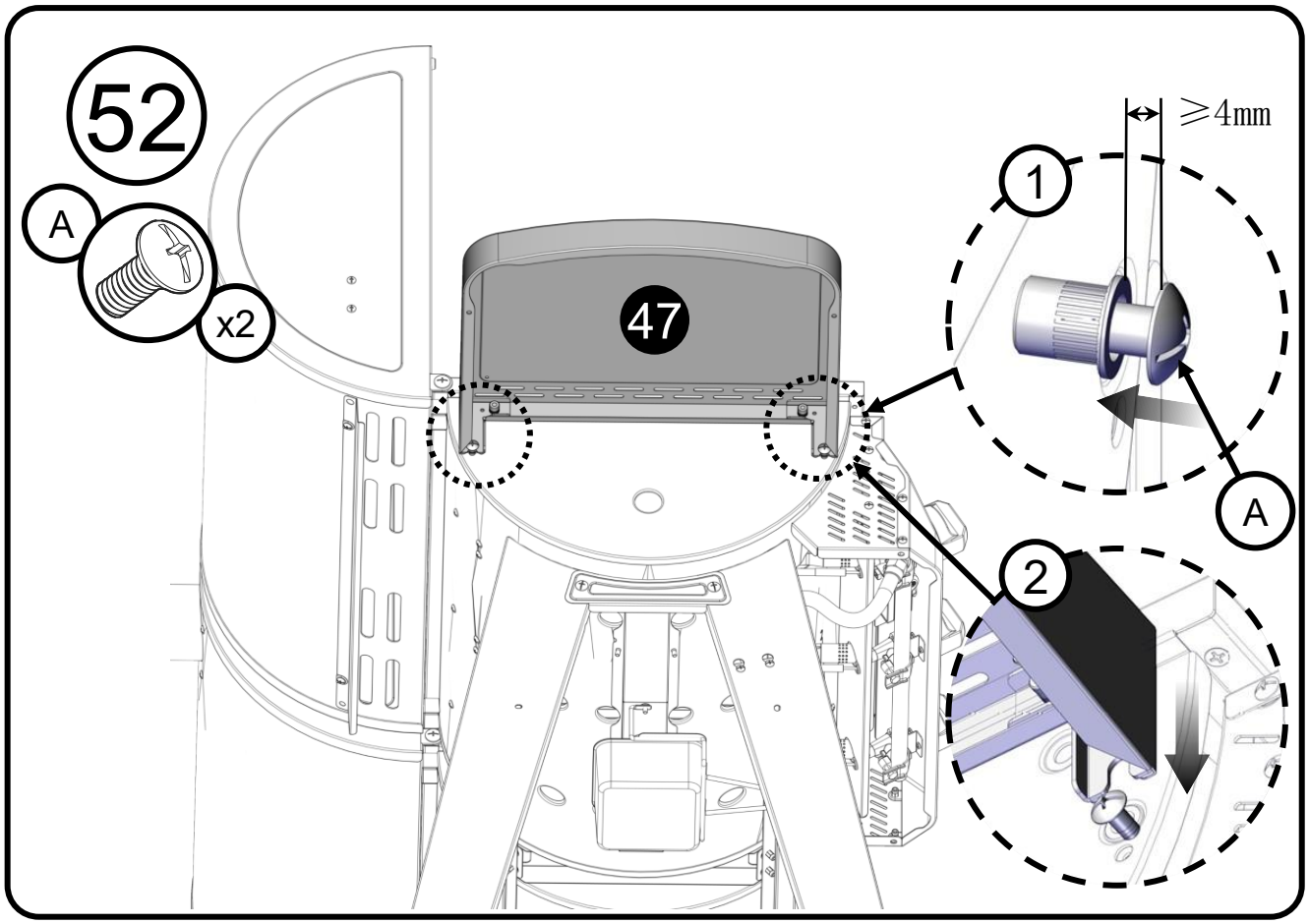

47
OAKFORD

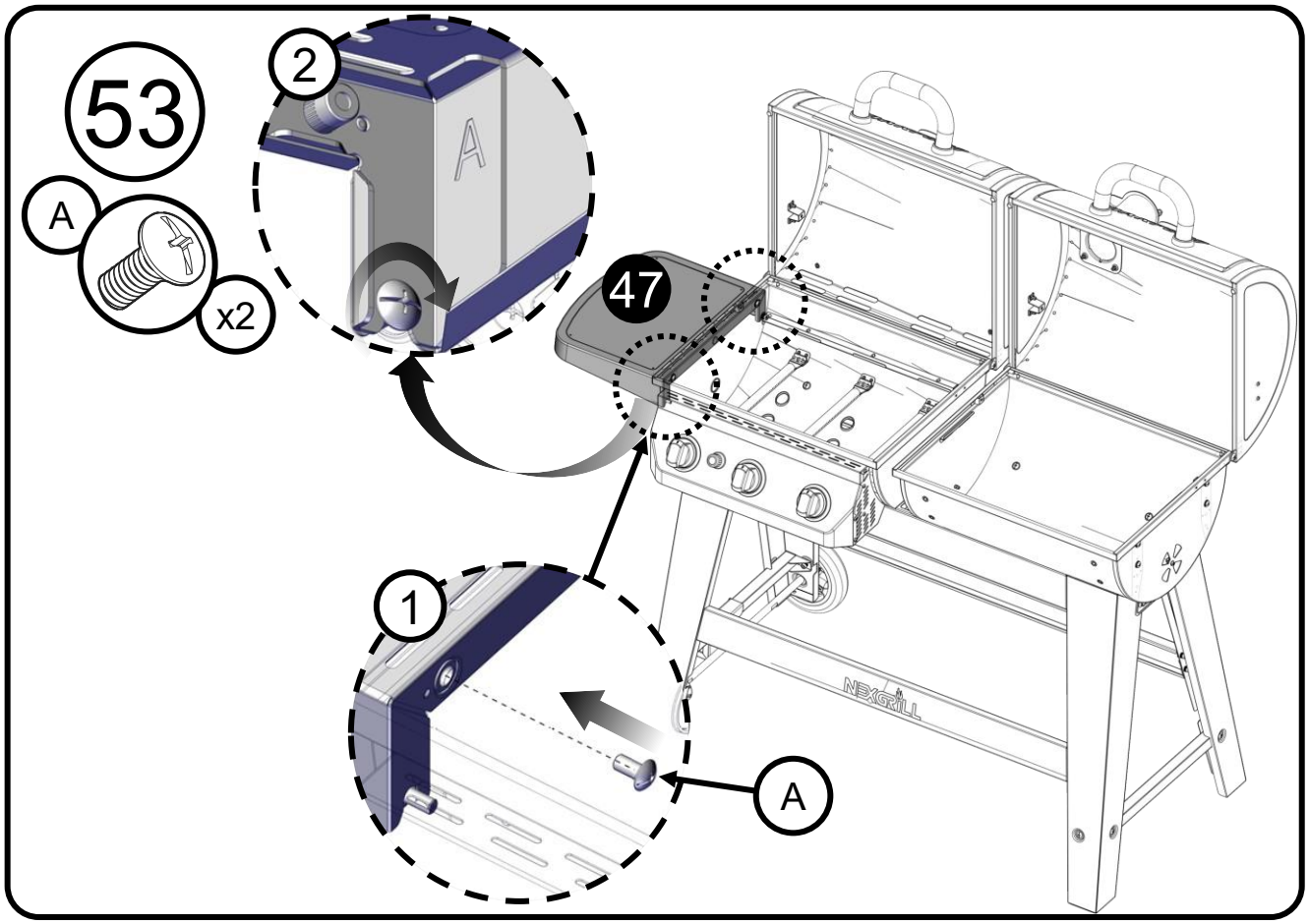

48
X2
C
x2
40
OAKFORD
42
C

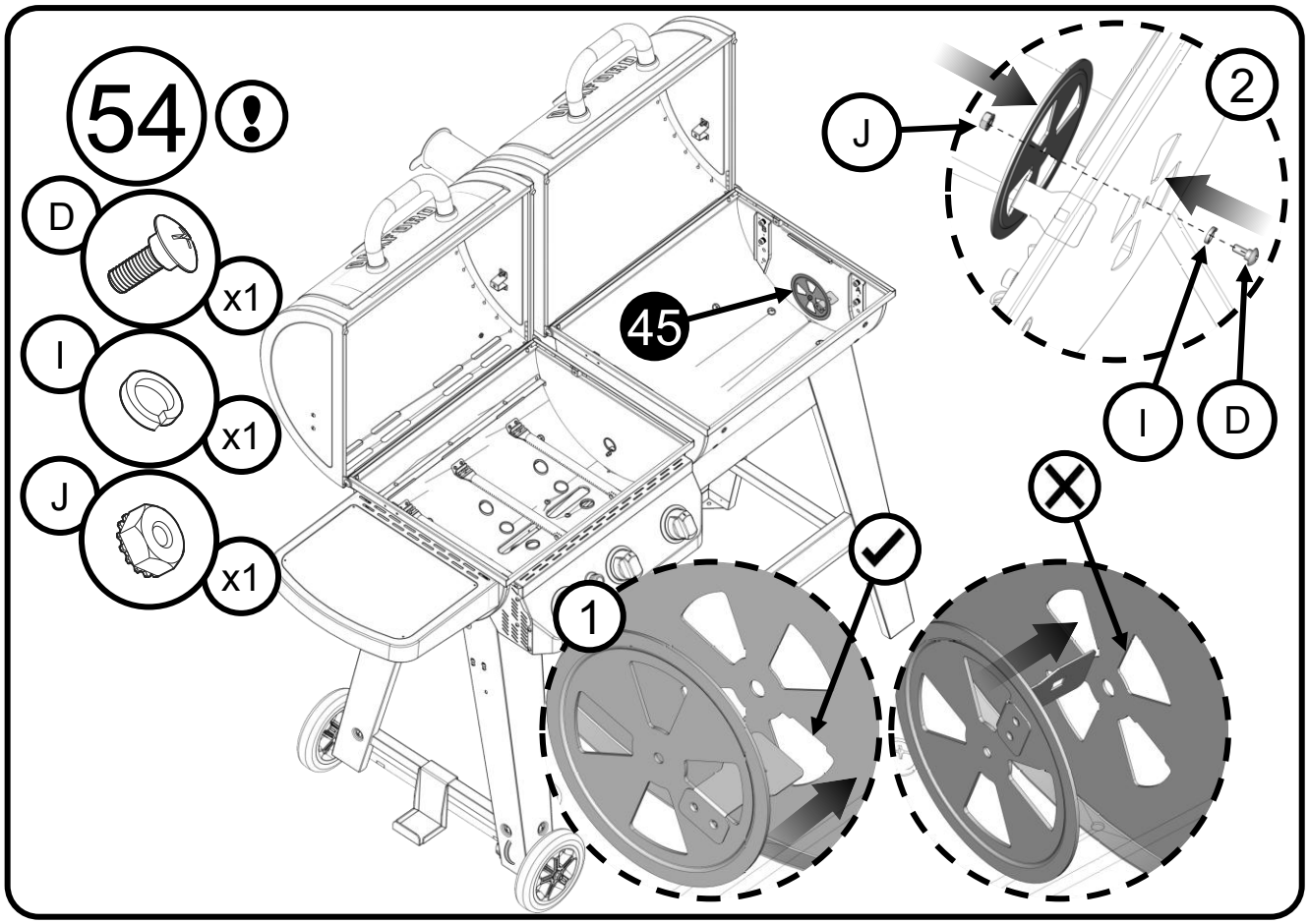

49
X2
OAKFORD
NEXGRILL

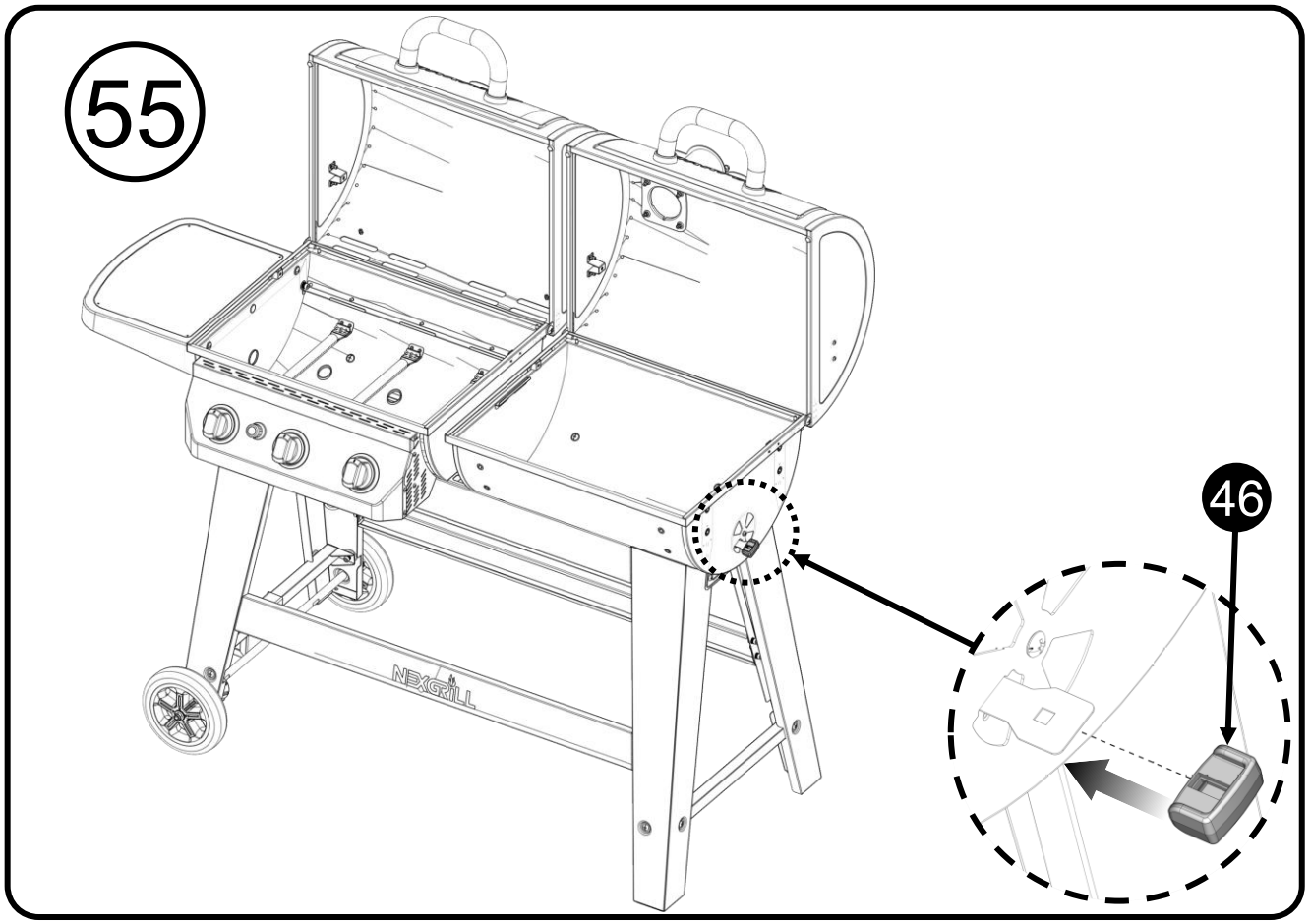

50
X2
NEXGRILL

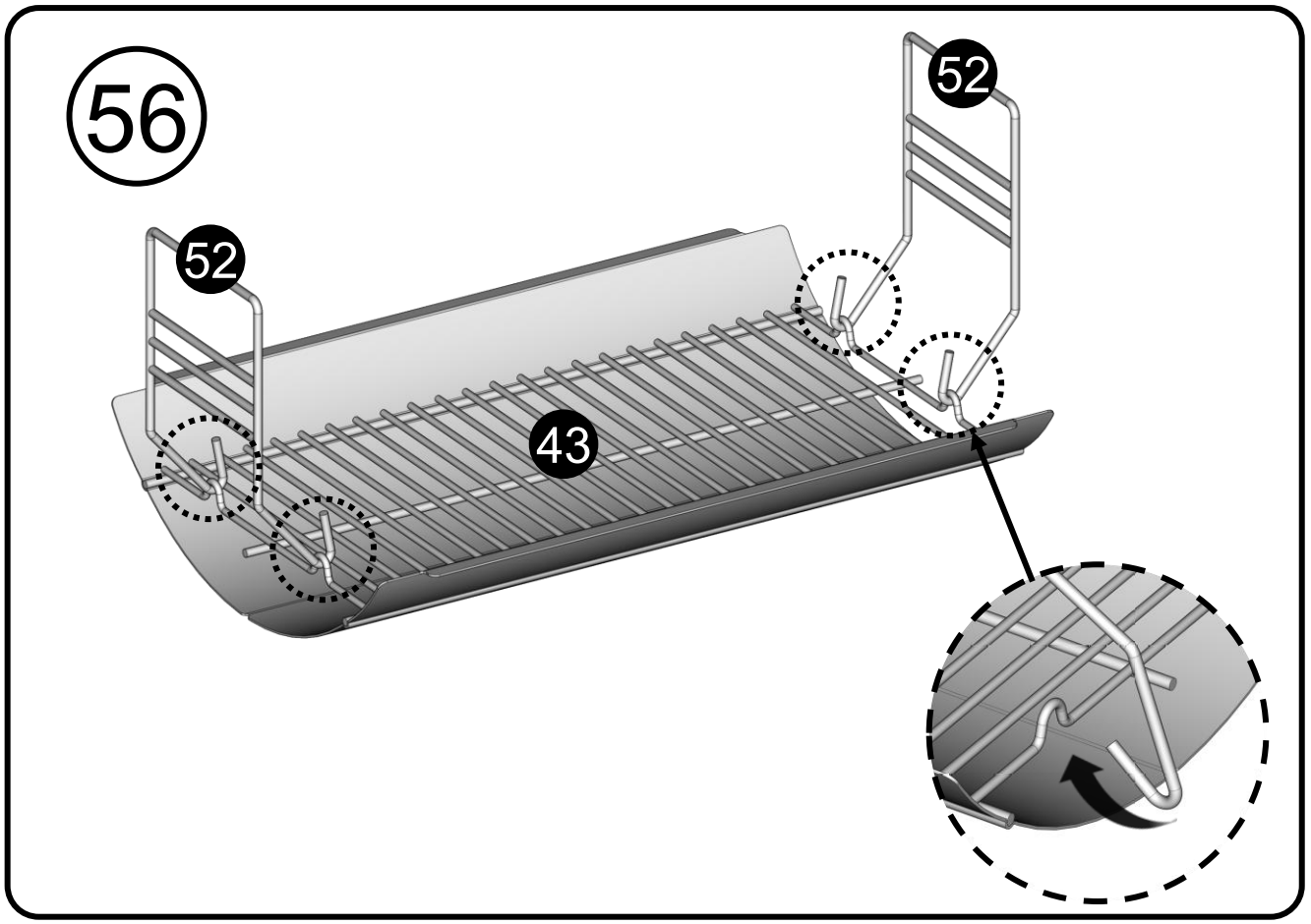

51
X2
A
x6
F
x6
A
F
A
F


52
A
x2
47
≥4mm
1
A
2

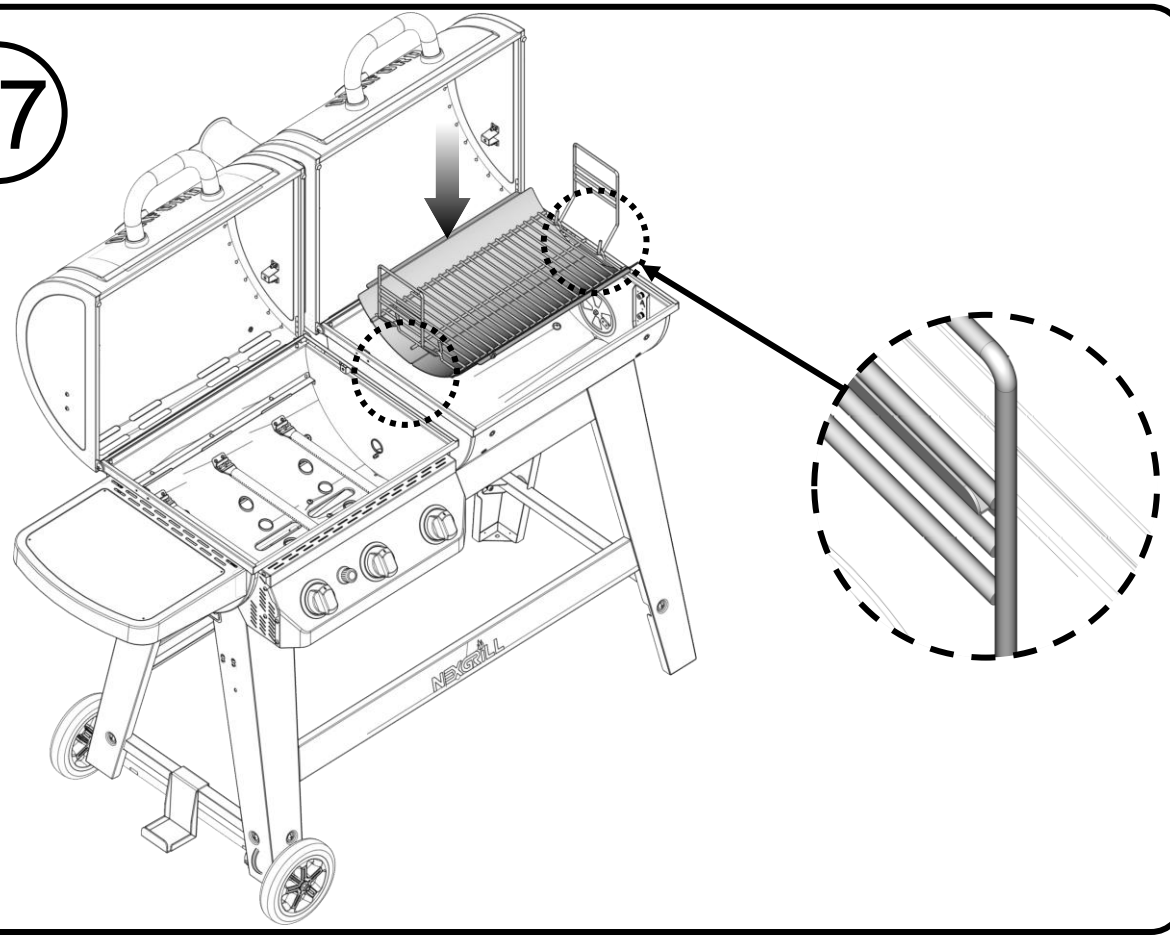

53
A
x2
2
A
47
1
A
NEXGRILL


54
D
x1
I
x1
J
x1
45
J
2
I
D
1

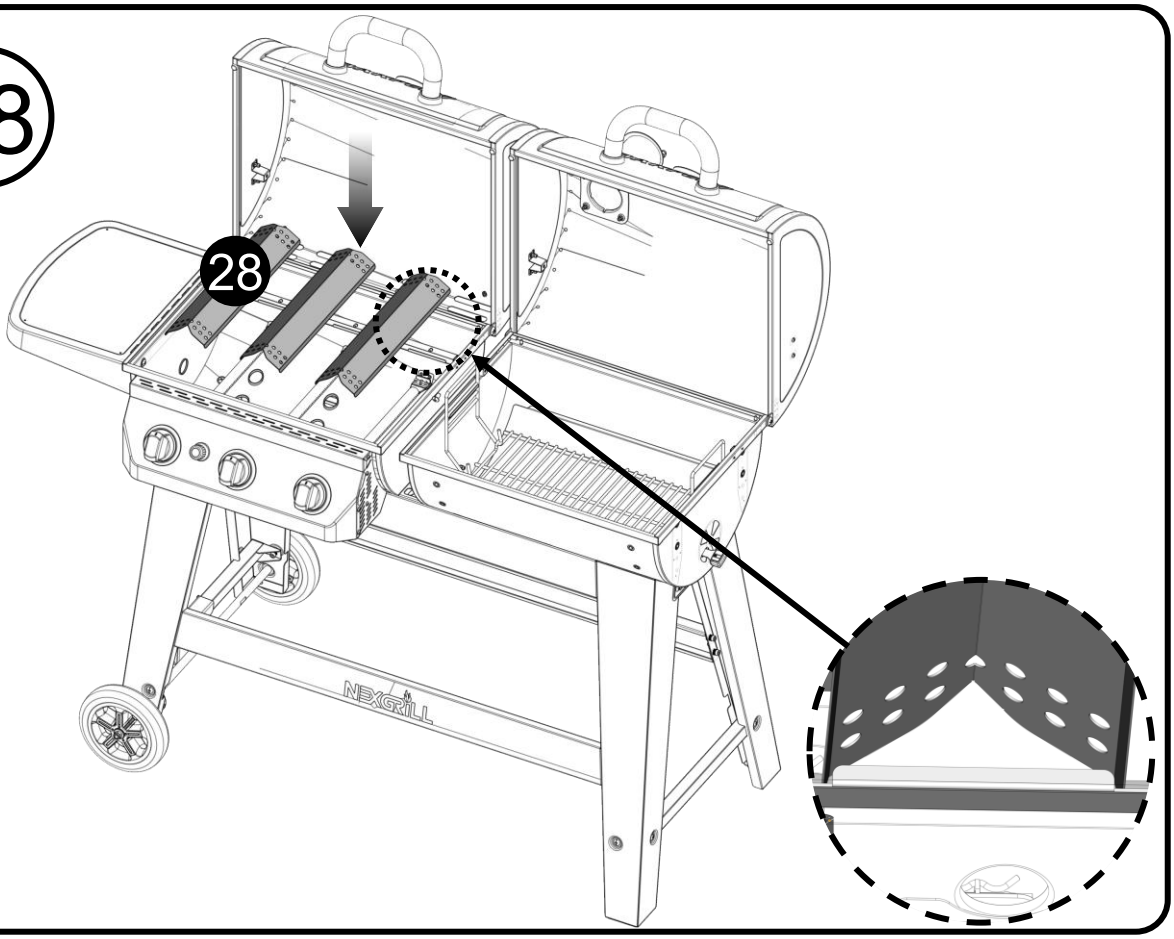

55
46

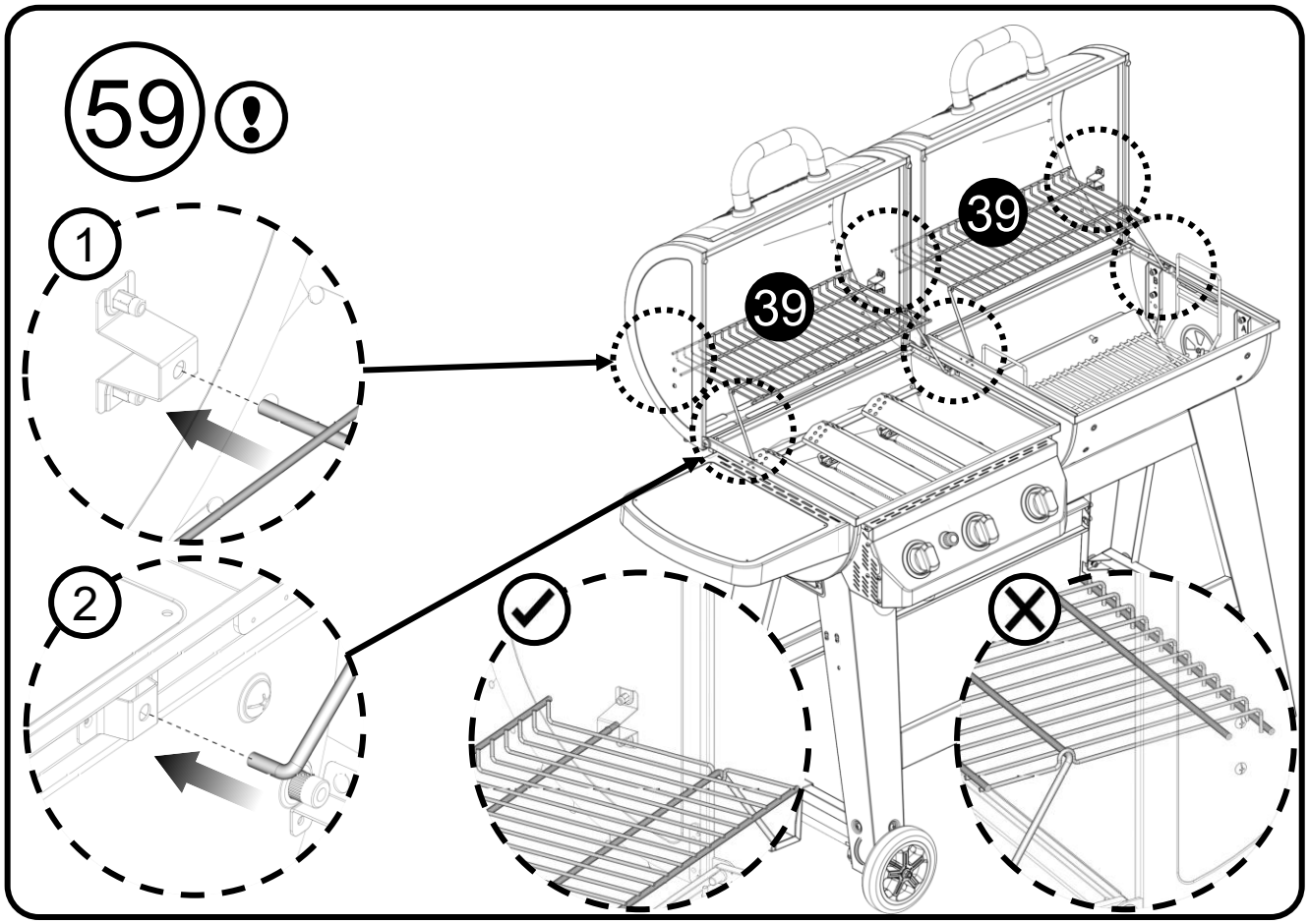

56
52
52
43

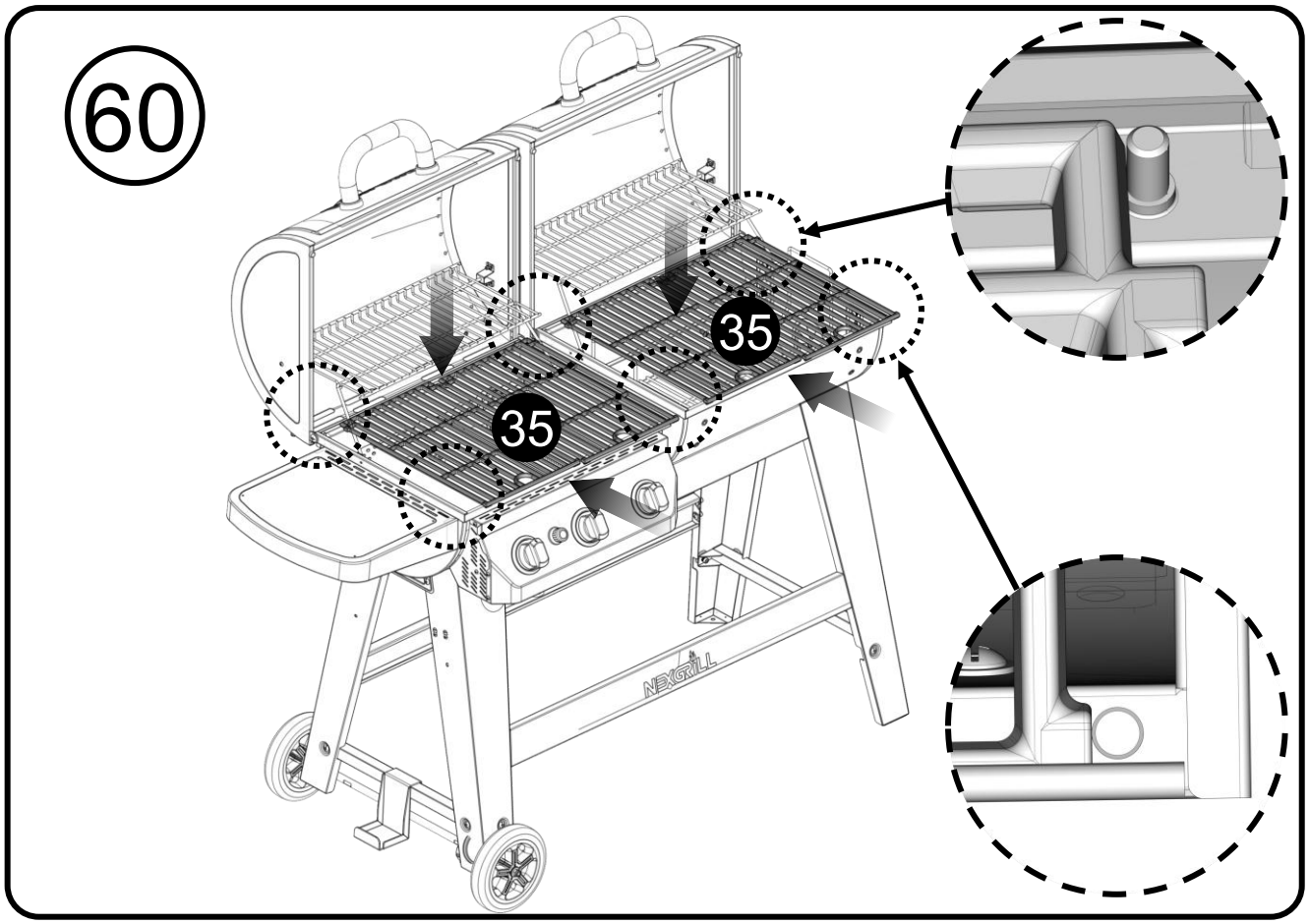
57



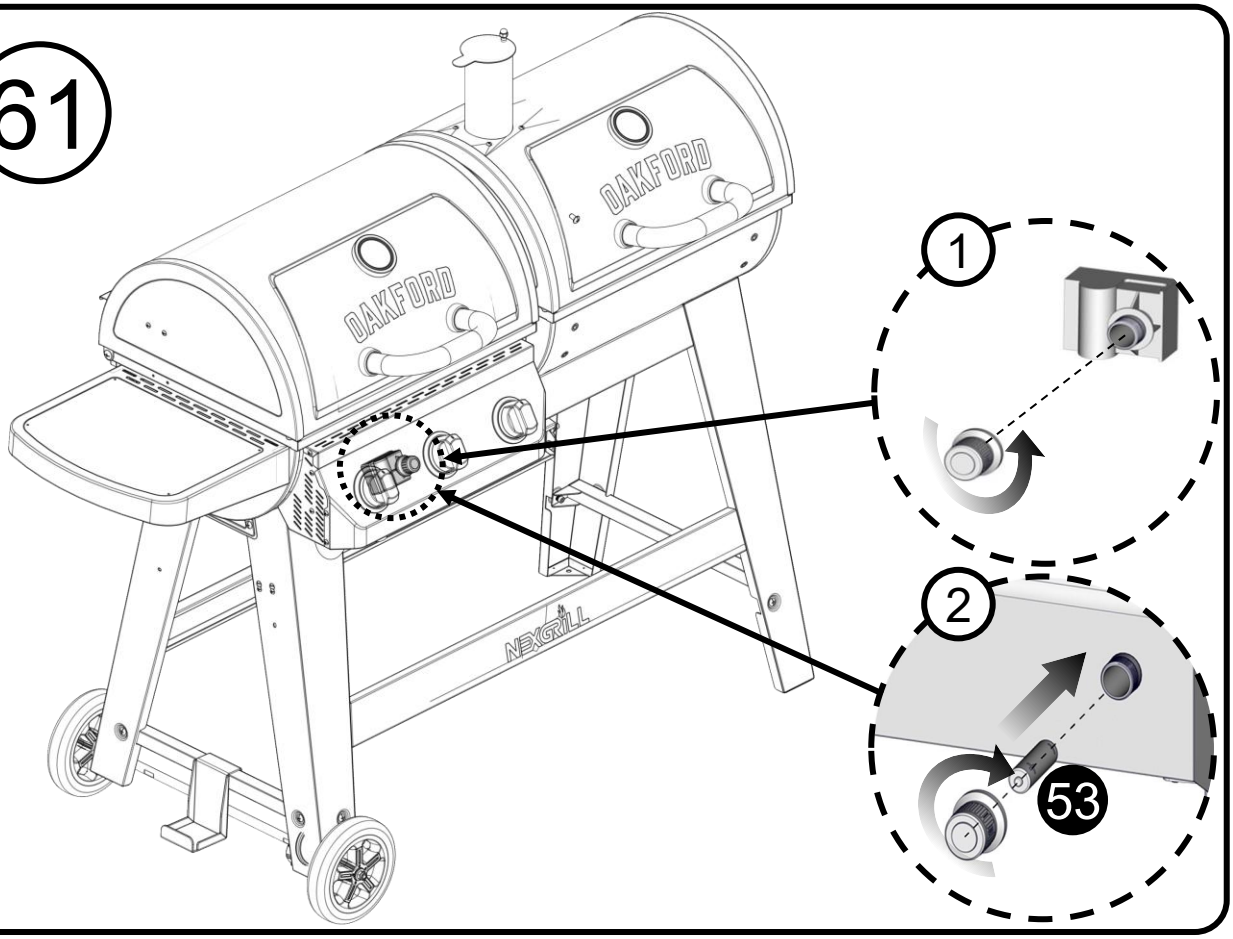
58



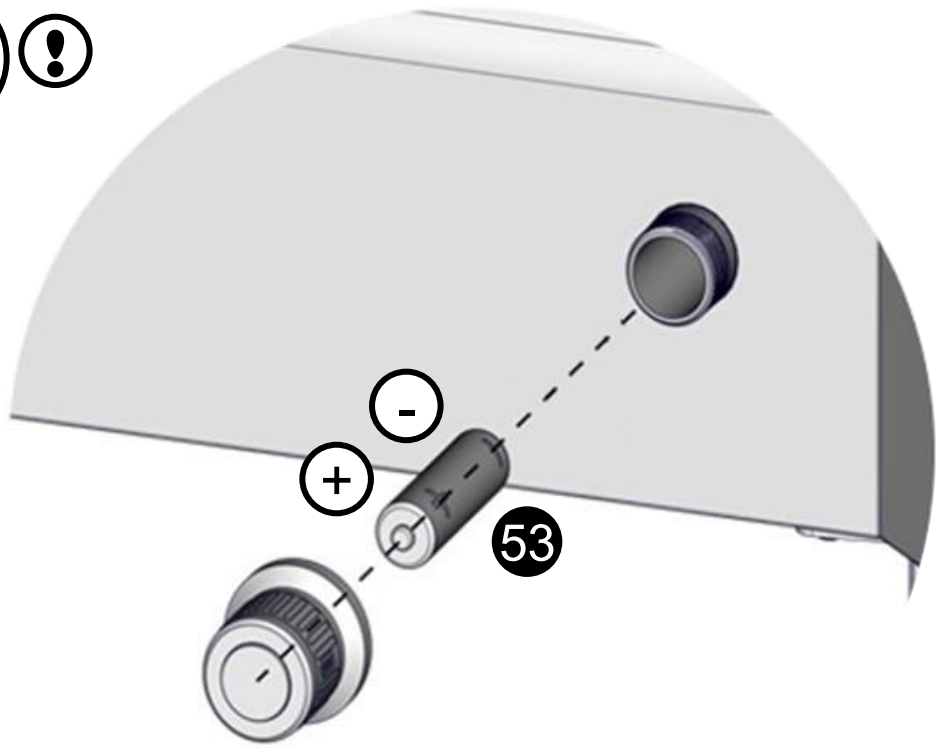

59
1
2
39
39

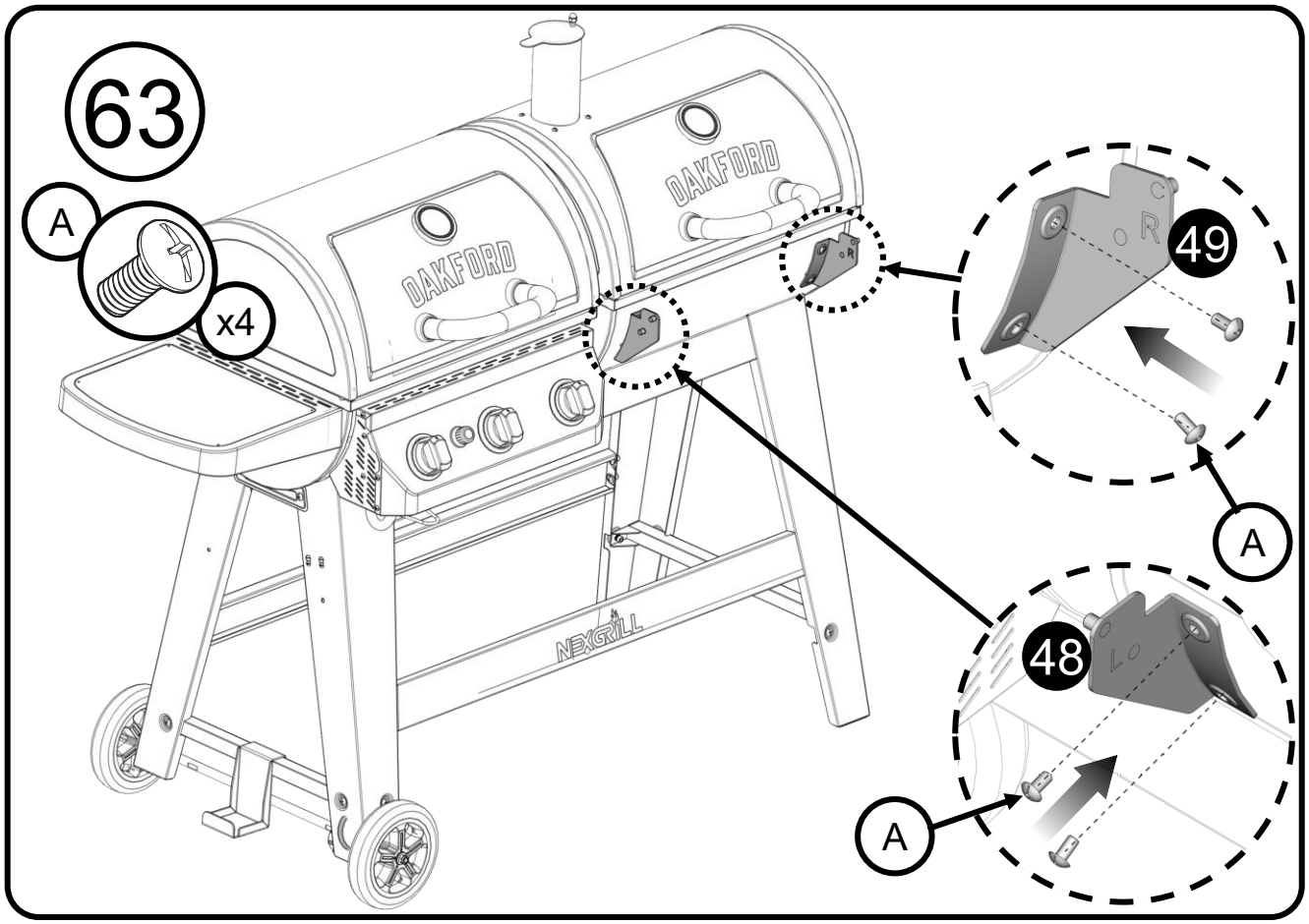

60
35
35
NEXGRILL

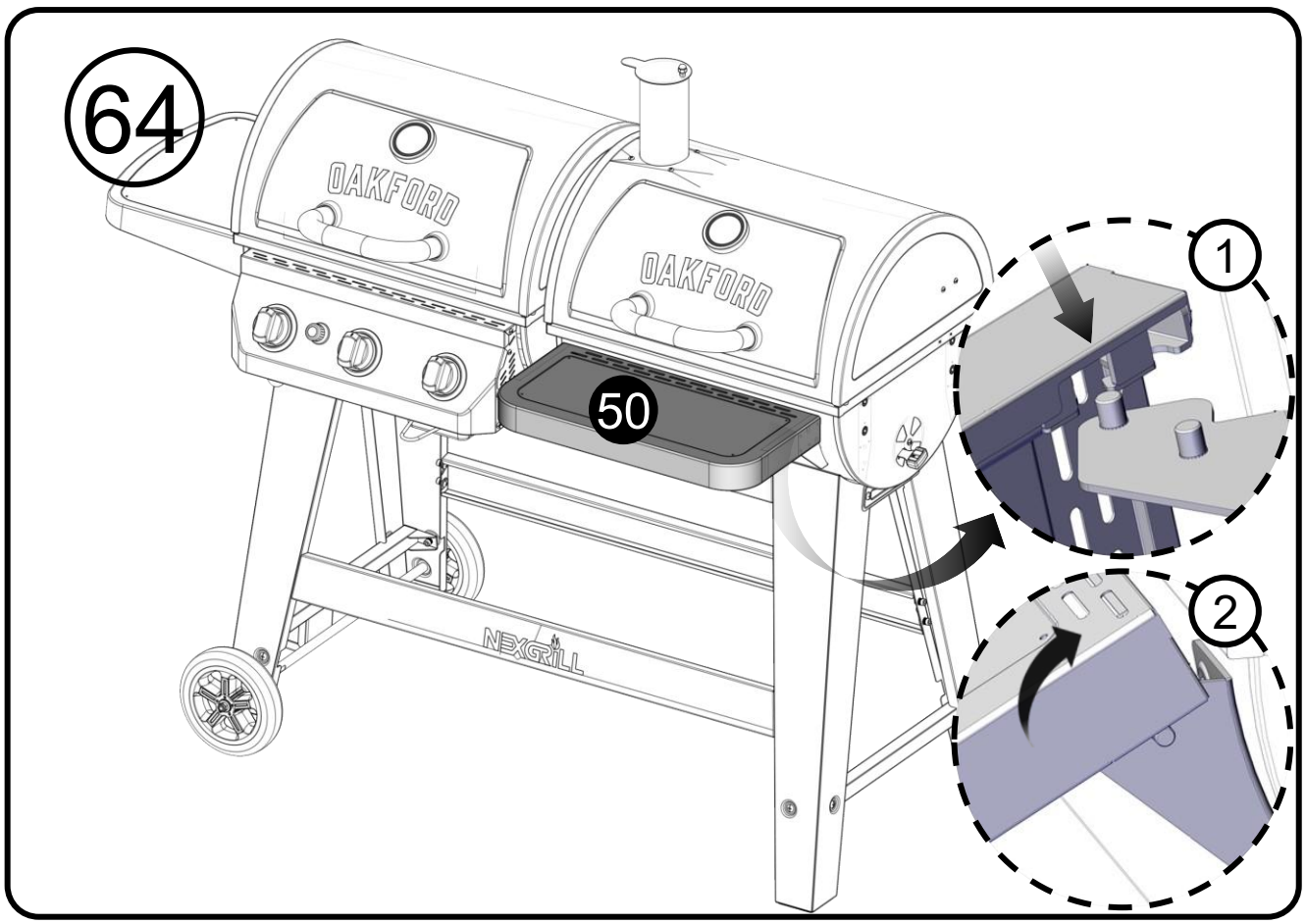
61

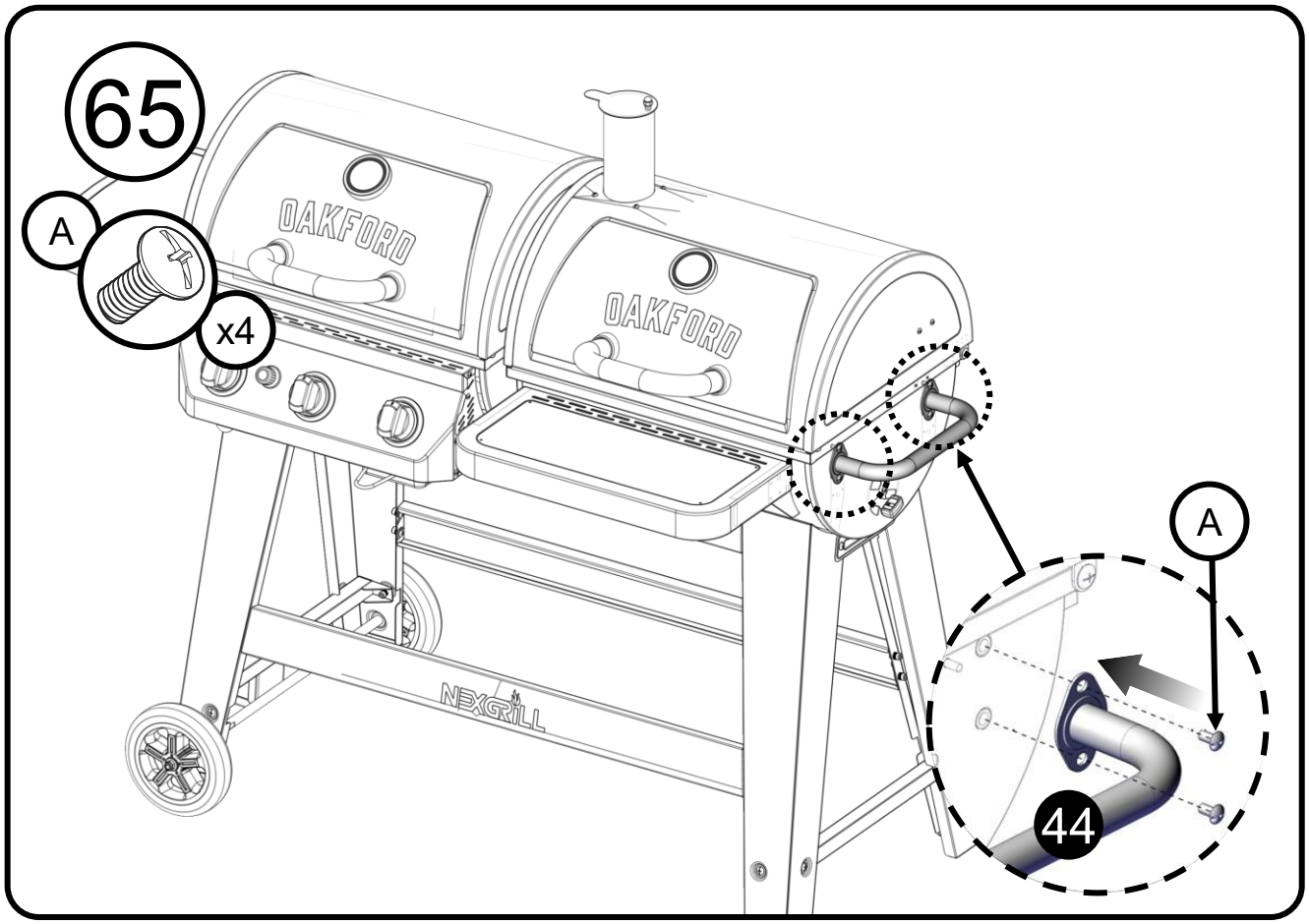


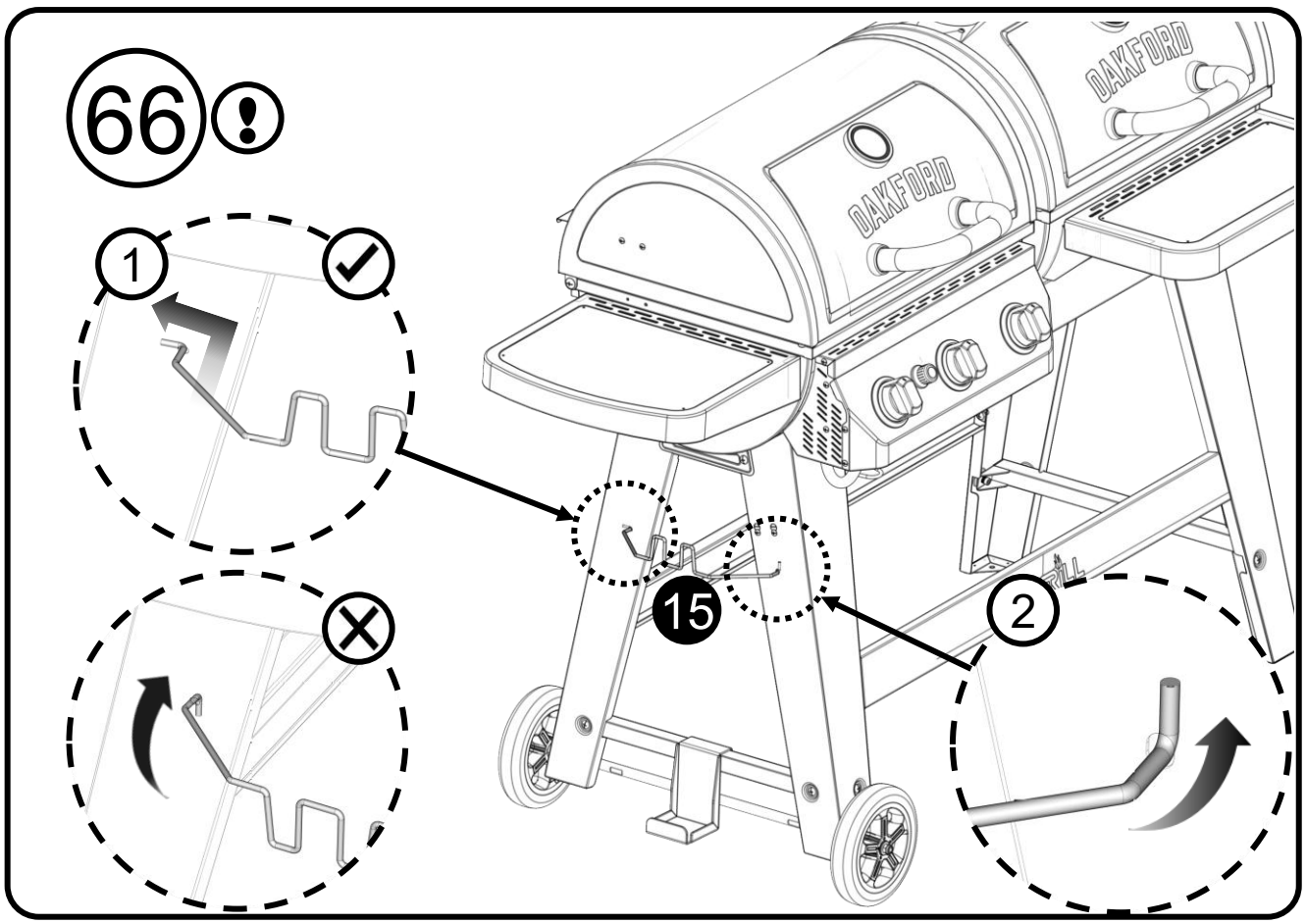
62 !

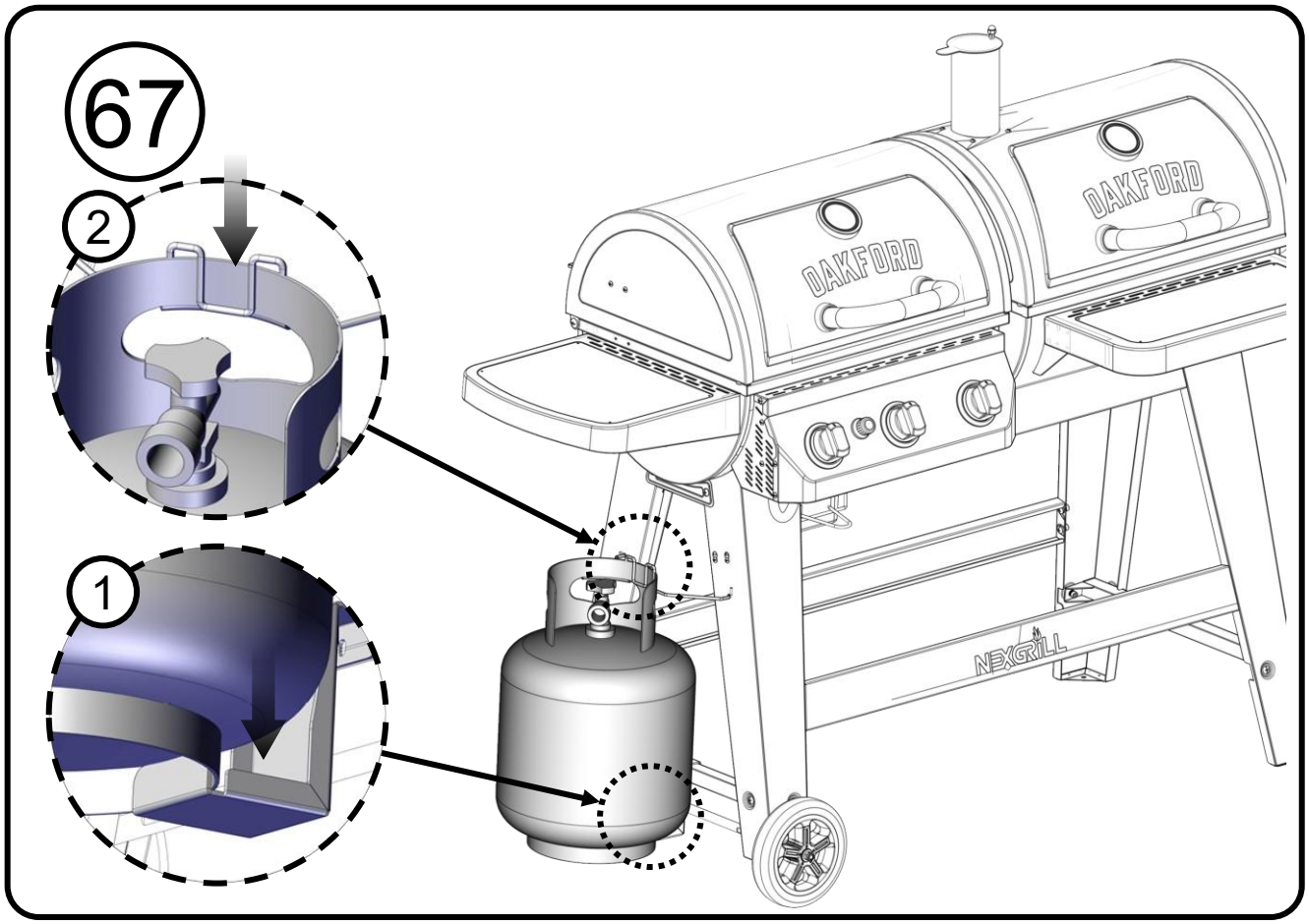


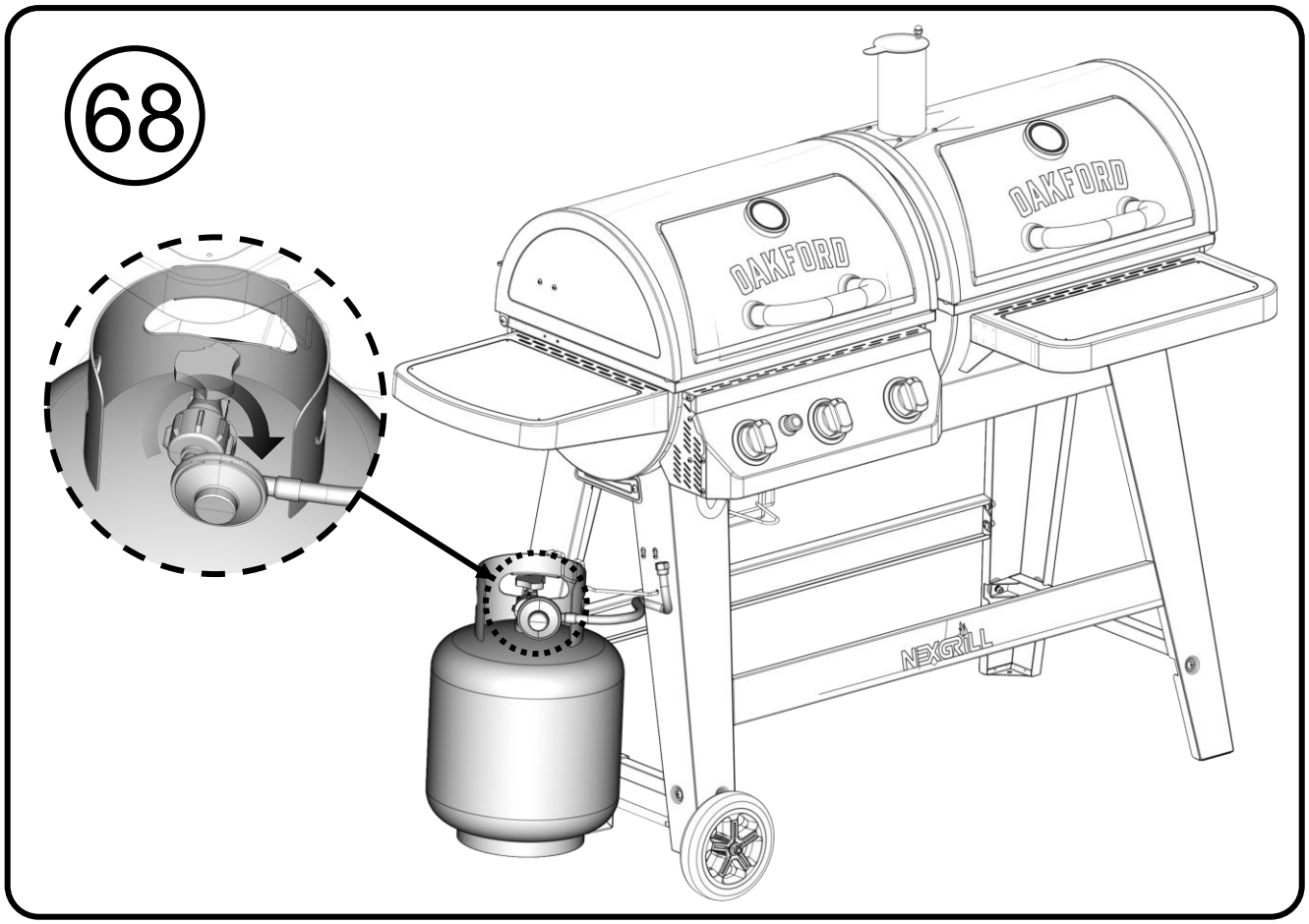

63
A
x4
OAKFORD
OAKFORD
NEXGRILL
49
48
A
A


64
OAKFORD
OAKFORD
50
NEXGRILL
1
2


65
A
x4
OAKFORD
OAKFORD
NEXGRILL
A
44


66
1
OAKFORD
OAKFORD
15
2


67
2
1
OAKFORD
OAKFORD
NEXGRILL


68
OAKFORD
OAKFORD
NEXGRILL

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

NEXGRILL

OAKFORD

©2026 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.

CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999