

**DAYTONA**  **PRO**™

**OWNER'S MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION  
MANUAL DEL PROPIETARIO**



**5 BURNER NITROGUARD™ GRIDDLE**

**PLAQUE DE CUISSON NITROGUARD™  
À 5 BRÛLEURS**

**PLANCHA NITROGUARD™  
DE 5 QUEMADORES**



**MODEL / MODÈLE / MODELO:  
720-1138**

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

**NEXGRILL** 

**Part Number:  
19001202A0**





**5 BURNER NITROGUARD™ GRIDDLE**  
**PLAQUE DE CUISSON NITROGUARD™ À 5 BRÛLEURS**  
**PLANCHA NITROGUARD™ DE 5 QUEMADORES**

MODEL / MODÈLE / MODELO:  
**720-1138**



SCAN THIS QR CODE  
 TO REGISTER

SCANNEZ LE QR CODE  
 POUR VOTRE GARANTIE!

ESCANEA ESTE CÓDIGO  
 QR PARA REGISTRARSE



**ONLINE SUPPORT / ASSISTANCE EN LIGNE / ASISTENCIA EN LÍNEA**

Visit [www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com) for common trouble shooting steps.  
 Rendez-vous sur [www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com) pour des solutions de dépannage.  
 Visita [www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com) para pasos comunes de solución de problemas.



**QUESTIONS?**

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

**DES QUESTIONS ?**

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

**PREGUNTAS?**

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



**MISSING OR DAMAGED PARTS?**

We're here to help—just reach out using the contact info above.

**PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES ?**

Nous sommes là pour vous aider — contactez-nous en utilisant les informations ci-dessus.

**¿FALTAN PIEZAS O ESTÁN DAÑADAS?**

Estamos aquí para ayudarte — contáctanos usando la información de arriba.

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE / NÚM. DE SERIE:	
MFG. DATE / DATE DE FABRICATION / FECHA DE MANUFACTURA:	
PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT / FECHA DE COMPRA	

- This owner's 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.
- Ce manuel du propriétaire contient des informations importantes nécessaires pour l'assemblage correct et l'utilisation 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.
- Este manual del propietario contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.
- Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.
- Conserve el presente manual para consultas futuras.

# TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / TABLA DE CONTENIDOS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY .....	6
PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF GRILL.....	7
LP-GAS SUPPLY SYSTEM.....	8
DIAGRAMMATICAL REPRESENTATION OF "OUTDOOR AREAS" .....	9
GAS HOOK-UP .....	10
LEAK TESTING .....	11
INSTALLER FINAL CHECK LIST.....	12
OPERATING INSTRUCTIONS.....	13
CONTROL PANEL.....	13
LIGHTING INSTRUCTIONS.....	14
CARE AND MAINTENANCE.....	15
SEASONING YOUR GRIDDLE .....	16
GRILL HINTS.....	16
TROUBLESHOOTING.....	17
ORDERING PARTS .....	19
PARTS LIST .....	21
LIMITED WARRANTY.....	22

FR

MESURES DE SÉCURITÉ.....	23
PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES .....	25
EMPLACEMENT ET ESPACE APPROPRIÉS AUTOUR DU GRIL.....	26
SYSTÈME D'ALIMENTATION DE GAZ PL .....	27
RÉPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DES "ESPACES EXTÉRIEURS" .....	28
RACCORDEMENT AU GAZ .....	29
TEST DE FUITE .....	30
LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR.....	31
CONSIGNES D'UTILISATION.....	32
PANNEAU DE CONFIGURATION .....	32
CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU GRIL .....	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	34
ASSAISONNER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE.....	35
CONSEILS RELATIFS AU GRIL.....	35
DÉPANNAGE.....	36
COMMANDE DE PIÈCES.....	38
LISTE DES PIÈCES .....	40
GARANTIE LIMITÉE .....	41

SP

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	42
PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES.....	44
UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA .....	45
SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS LP.....	46
REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA DE "ÁREAS AL AIRE LIBRE".....	47
CONEXIÓN DE GAS .....	48
CONTROL DE FUGAS.....	49
LISTA FINAL DE CONTROL PARA EL INSTALADOR.....	50
INSTRUCCIONES DE USO.....	51
PANEL DE CONTROL.....	51
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA .....	52
CUIDADO Y MANTENIMIENTO .....	53
SAZONANDO SU PLANCHA.....	54
CONSEJOS PARA EL USO DE LA PLANCHA .....	54
LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	55
ORDENAR REPUESTOS .....	57
LISTA DE PARTES.....	59
GARANTÍA LIMITADA .....	60

ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE .....	61
---	----



HELPFUL VIDEOS | VIDÉOS UTILES | VIDEOS ÚTILES



## SAFETY INSTRUCTIONS

### **⚠ 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**

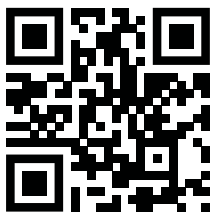
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

### **⚠ DANGER**

- Never operate this appliance unattended.
- Grill installation must conform to local building codes. If local codes are not present, apply the National Fuel Gas Code (NFPA 54/ANSI Z223.1). For Canada, use Natural Gas and Propane Installation Code (CSA B149.1) or Propane Storage and Handling (Code B149.2).
- Never operate this appliance within 3 ft / .91 m of any wall, surface, structure or other combustible material including other gas cylinders
- Never operate this appliance within 10 feet / 3.1 m of other appliances, sources of ignition, or live electrical appliances.
- Never operate this appliance within 10 feet / 3.1 m from intakes to direct vented gas appliances.
- Never operate this appliance within 5 ft. / 1.5 m of a window or crawl space.
- Never operate this appliance within 25 ft. / 7.7 m of any flammable liquid.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- 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.



This product contains: Copper (CAS 7440-50-8), Manganese and manganese compounds (CAS 7439-96-5), Aluminum (CAS 7429-90-5) and Phosphorus (CAS 7723-14-0).

For more information about chemicals in this product, visit:  
<https://www.samsclub.com/ip/18272821828>

**⚠ WARNING:** 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.

For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://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.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

# SAFETY INSTRUCTIONS

**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 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.

**⚠ WARNING**  
This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats, and other recreational vehicles.

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

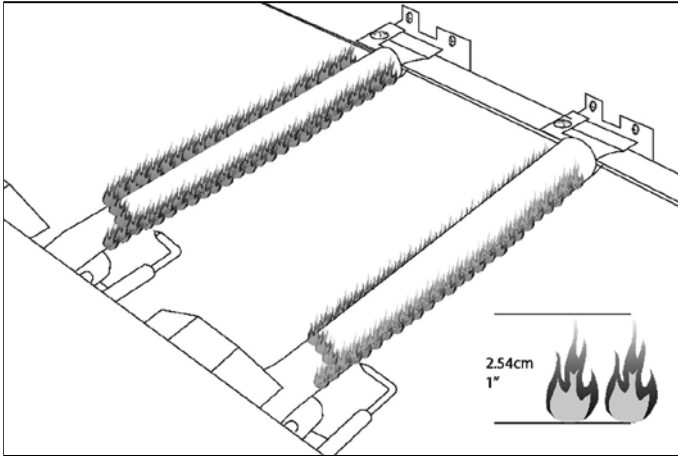
Total gas consumption (per hour) with all burners on high:	
Main Burner	5 x 9,000 BTU/hr.
<b>Total</b>	<b>45,000 BTU/hr.</b>

**⚠ CAUTION: Beware of Flashback**

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

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

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



Before each use, visually inspect the burner flames. They should match the example shown in this picture. If the flames look different, refer to the Care and Maintenance section of this manual for troubleshooting and cleaning steps.

**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.

## SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

---

### **▲ WARNING**

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

### **▲ 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.

**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 services should be referred to a qualified technician.

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

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

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

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

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

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

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

Use a covered hand when opening the grill lid.

Never lean over an open grill.

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

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

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

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.**

## 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 used outdoor only. **DO NOT** install this unit into combustible enclosures. Minimum clearance from sides and back of the unit to combustible construction, 3 ft. (91.4 cm) from sides and 3 ft. (91.4 cm) from back.
- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed 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.
- **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 before the grill is 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 regulators. Contact customer service for manufacturer-specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator that complies with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas ANSI/ UL 144.
- **DO NOT** use briquettes of any kind in the grill.
- Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.
- Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- Never use a dented or rusty 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 has cooled.

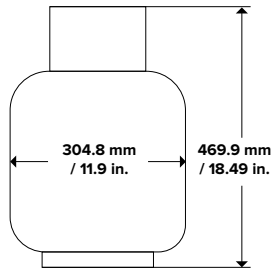
### **⚠ WARNING**

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

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

## LP-GAS SUPPLY SYSTEM

- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20 lb (9.1 kg) tank of approximately 11.9 in / 304.8 mm diameter by 18.49 in / 469.9 mm high is the maximum size LP gas tank to use.
- The LP gas tank 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.



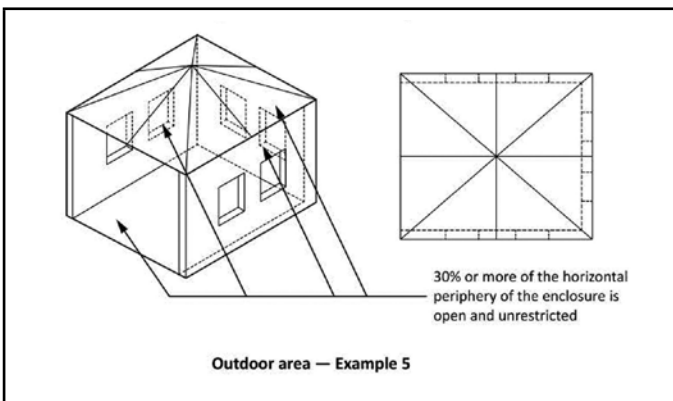
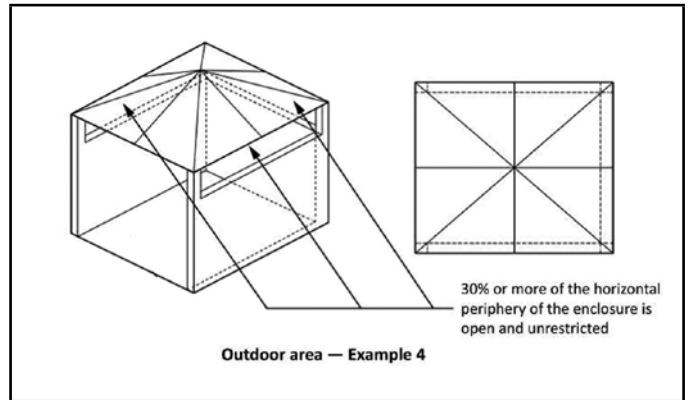
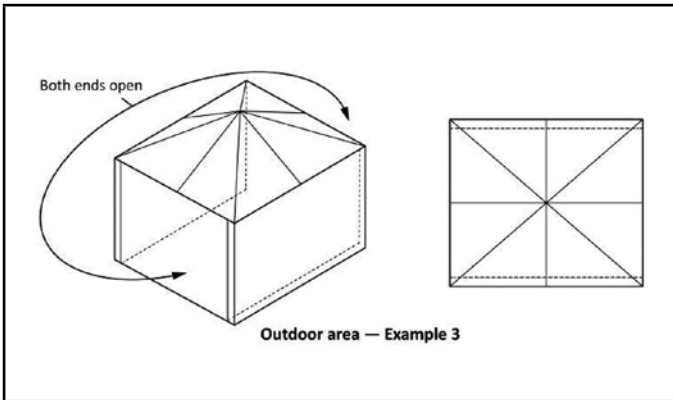
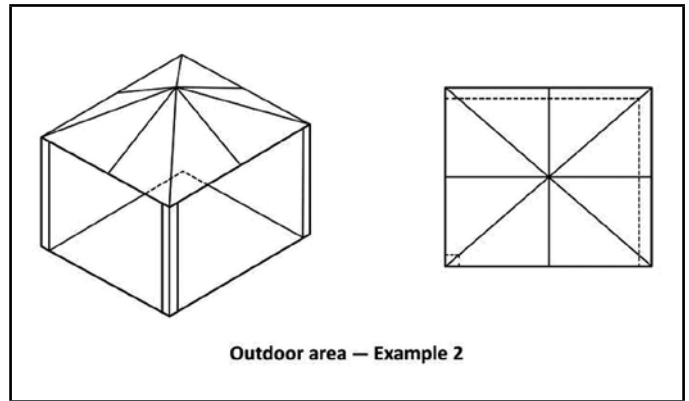
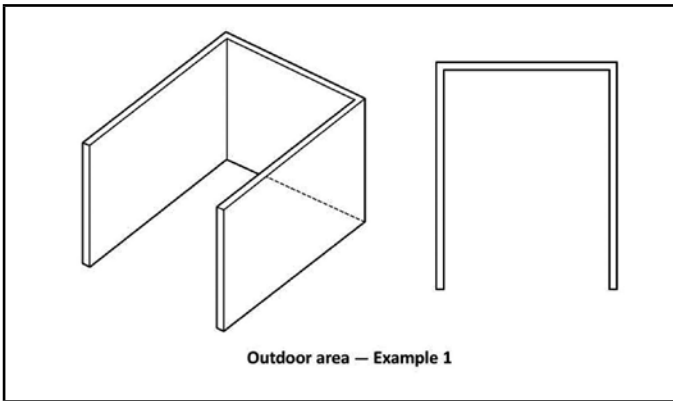
- Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Never connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high-capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. (9.1 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 the LP gas tank 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.

**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.**

# 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 openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure 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 within 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.



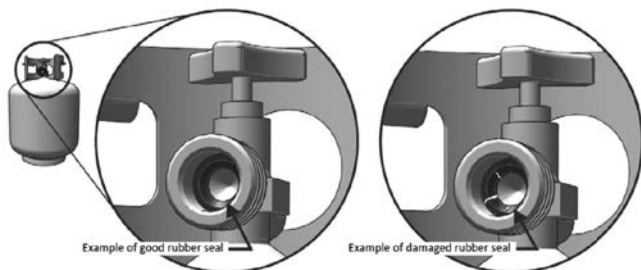
## GAS HOOK-UP

### LP TANK REQUIREMENT

A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your LP supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP 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 LP 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.

### LP GAS HOOK-UP

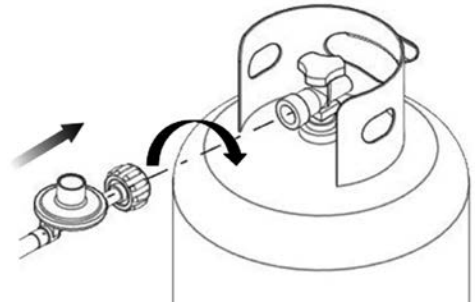
Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

### CONNECTION

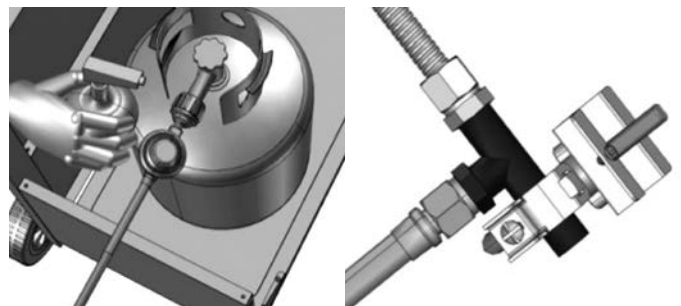
Your grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. (9.1kg) LP cylinder 18.49 in / 469.9 mm high, 11.9 in. / 304.8 mm diameter).

To connect the LP 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 LP 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 LP 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

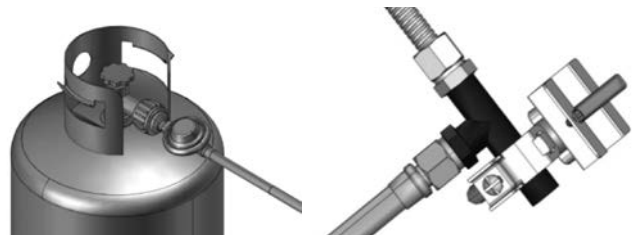
Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

### 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 LP 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 LP 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.



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.

### ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY LP 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

---

<input type="checkbox"/>	Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 3 ft. (91.4 cm) from sides and 3 ft. (91.4 cm) from back
<input type="checkbox"/>	All internal packaging removed.
<input type="checkbox"/>	Knobs turn freely.
<input type="checkbox"/>	Burners are tight and sitting properly on orifices.
<input type="checkbox"/>	Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11 in. water column).
<input type="checkbox"/>	Unit tested and free of leaks.
<input type="checkbox"/>	User informed of gas supply shut off valve location

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

### PROPANE CYLINDER PRECAUTIONS

1. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
2. NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.

**Please note:** If the information in “1” and “2” is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## ⚠ WARNINGS AND CAUTIONS

- **DO NOT** use aluminum foil to cover the removable grease tray or the firebox.
- Before each grilling session, inspect the flame tamers, grease tray, and firebox for buildup. Clear out any excess grease to reduce the risk of a flare-up.
- Take care when handling the grease tray and discarding hot grease, as burns or spills may occur.
- Always wear heat-safe barbecue gloves or mitts when using the grill.
- Keep the area around the propane tank's ventilation openings clean and free of blockages.
- Ensure propane tanks are properly installed according to gas hook-up instructions section of this manual.
- Ensure the hose is properly secured using the Hose Retention Clip. Failing to do so may damage the hose and lead to fire or explosion, which could result in serious injury or death, as well as property damage.
- Keep all electrical cords and the fuel hose safely away from hot surfaces to prevent melting or ignition.
- **DANGER** – Regularly inspect grill brushes for worn bristles or damage. If you find any loose bristles on the grates or brush, replace the brush immediately. We recommend starting each grilling season with a new grill brush.

## GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 9,000 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.

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

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

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

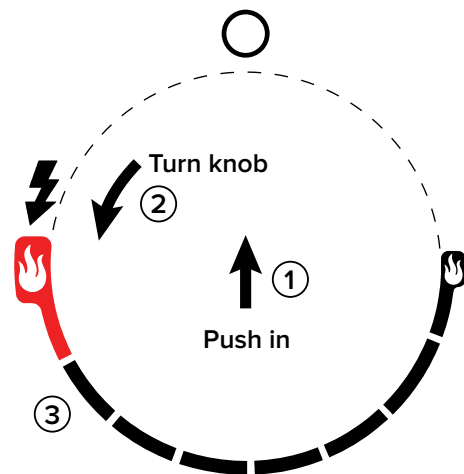
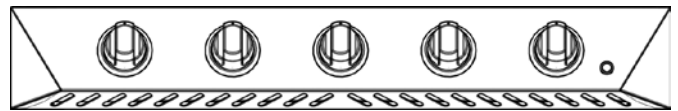
## USING THE GRILL

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.

**NOTE: Preheat the grill on high before cooking to heat grill grates and achieve searing temperatures before adding food. Preheating helps to have a more consistent cook and add grill marks to food.**

## CONTROL PANEL

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



Control knob, label

## 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 BURNERS**

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.

**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 1-800-913-8999.**

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

### **⚠ CAUTIONS**

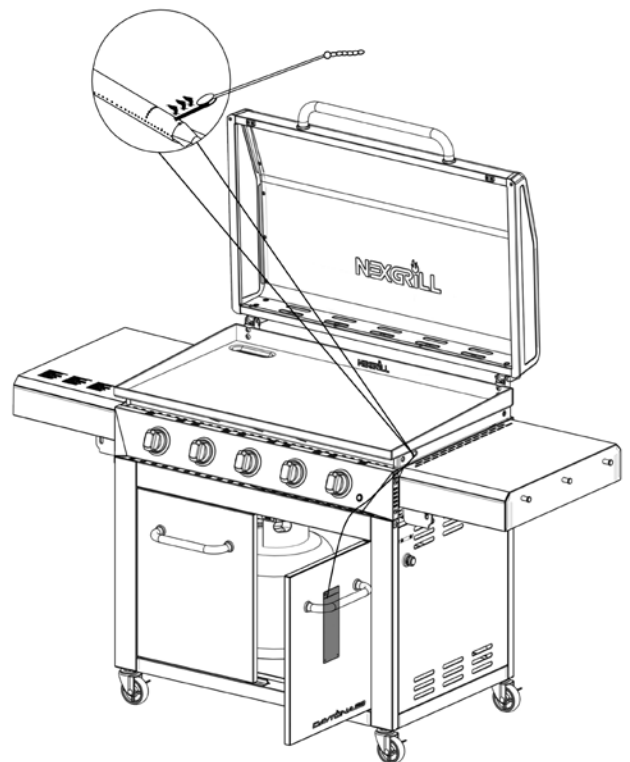
Place dust cap on cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

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.

### **MATCH LIGHTING**

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



## CARE AND MAINTENANCE

### STAINLESS STEEL

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

### GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Using a grill cleaning tool that is heat resistant and made for cleaning hot surfaces. Apply water or other cleaning fluids to the grill grates or the grill cleaning tool directly to assist with the cleaning process. If the grill is allowed to cool before cleaning, the cleaning process will be more difficult.

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

### GRILL BURNERS

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

### MAIN BURNER CLEANING

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

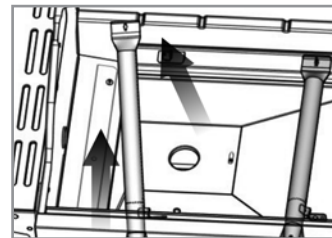
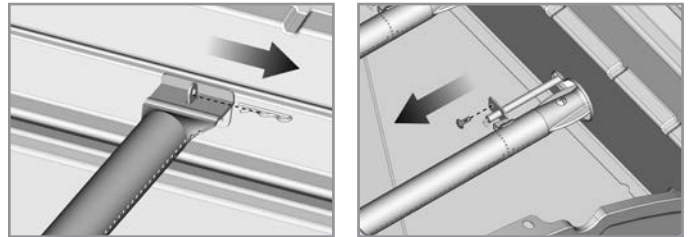
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

### ⚠ WARNING

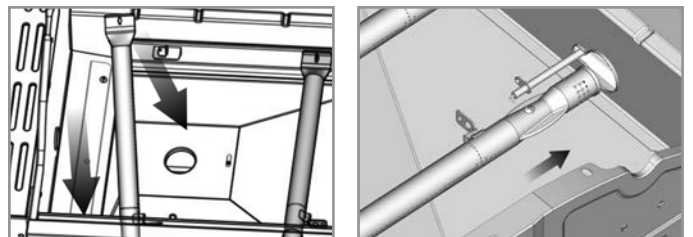
If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

### HOW TO REPLACE MAIN BURNER

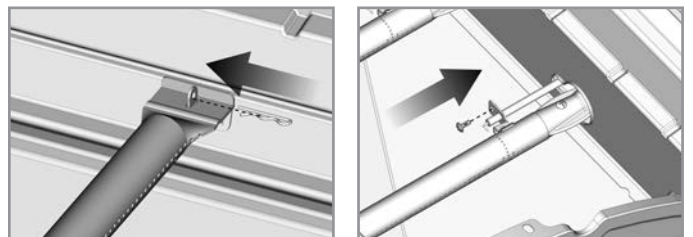
**Step 1.** Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner from the fire box, as shown below.



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



**Step 3.** Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin. And install the burner pin by using screwdriver.





## SEASONING YOUR GRIDDLE

---

### IMPORTANCE OF GRIDDLE SEASONING

It is very important to maintain a seasoned griddle surface in order to maintain optimum performance and long life of the griddle. Seasoning your griddle serves two purposes:

- It prevents rust and corrosion.
- It creates a permanent non-stick cooking surface.

Seasoning is a process that continuously improves throughout the life of your griddle. Proper care and maintenance as well as seasoning after each use will result in a better cooking experience.

### FIRST TIME USE

Your griddle comes pre-seasoned with a coating of cooking oil to prevent corrosion and damage during the shipping process. Before using your griddle for the first time, wash the top and insides of the griddle surface with hot, soapy water. Never use soap on your griddle AFTER FIRST USE. Rinse and dry completely then continue to seasoning steps.

### SEASONING YOUR GRIDDLE

1. Thoroughly clean off food residue.
2. Evenly apply a generous amount of cooking oil (flax seed, olive, vegetable, etc.) to the hot griddle surface.
3. Using a paper towel, carefully spread cooking oil to entire hot griddle surface.
4. Allow the griddle to cool completely before storing in a cool, dry place.

### AFTER EACH USE

To clean your griddle following each use, gently scrape any remaining food residue with a spatula and wipe with a towel. To remove stuck food, pour hot water onto griddle surface to loosen residue or use ¼ cup of table salt to act as an abrasive.

## 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-inch intervals.

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

## TROUBLESHOOTING

### 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.

### WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

### BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, refer to the Trouble Shooting section below before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

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

### COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

#### ⚠ CAUTION

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

#### ⚠ CAUTION

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

#### ⚠ CAUTION

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

#### ⚠ CAUTION

**DO NOT** use the searing side burner with the lid closed. If your grill has a searing side burner lid, it can become extremely hot and pose a burn hazard when used closed. Always keep the lid open while the burner is in use.

## TROUBLESHOOTING

### HOW TO RESET THE REGULATOR SAFETY DEVICE

The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak.

**To reset it:**

1. Turn off all burner knobs and close the LP tank valve.
2. Disconnect the regulator from the LP tank.
3. Open the grill lid.
4. Turn all burner knobs to high (the 9 o'clock position) and wait for 1 minute.
5. After one minute, turn all burners off.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank valve all the way.
8. Light the burners and check if the grill heats up normally.

PROBLEM	SOLUTION
<p>When attempting to light my grill, it will not light immediately.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When lighting the grill, make sure you see a spark at the base of the burners. If you don't see a spark, check that the battery is installed and positioned correctly in the ignition system.</li> <li>• Ensure that the wire is connected to the electrode assembly.</li> <li>• Clean wire(s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth.</li> <li>• Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</li> </ul>
<p>Regulator makes noise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Check your flames for proper performance. Flames should be blue with yellow tips. If flames do not appear normal, refer to Regulator Reset Instructions below.</li> </ul>
<p>Full size cover does not fit the grill.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Measure your grill before buying a cover. Be sure to include the full width (side shelves and handles), height, and depth.</li> <li>• If the cover feels tight at first, place it in a warm room or sunlight to soften it. Then, fit it over the grill starting from one side and pulling it across.</li> </ul>
<p>Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</li> <li>• Make sure the grill area is clear of dust.</li> <li>• Make sure the burner and orifices are clean.</li> <li>• Check for spiders and insects.</li> <li>• The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak. To get your grill working again, see "Reset Your Regulator Safety Device" above for step-by-step instructions.</li> </ul>
<p>Grill takes a long time to preheat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normal preheat 260-316°C / 500-600°F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.</li> </ul>
<p>Burner flames are not light blue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much or not enough air for the flame.</li> <li>• Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required.</li> <li>• Grill is in a windy location.</li> <li>• Reset your regulator safety device. See instructions below.</li> </ul>

## ORDERING PARTS

---

### HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To ensure you get the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the parts list. Be sure to have all the required information ready when ordering. Please note: customers are responsible for all shipping costs related to replacement part deliveries.

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

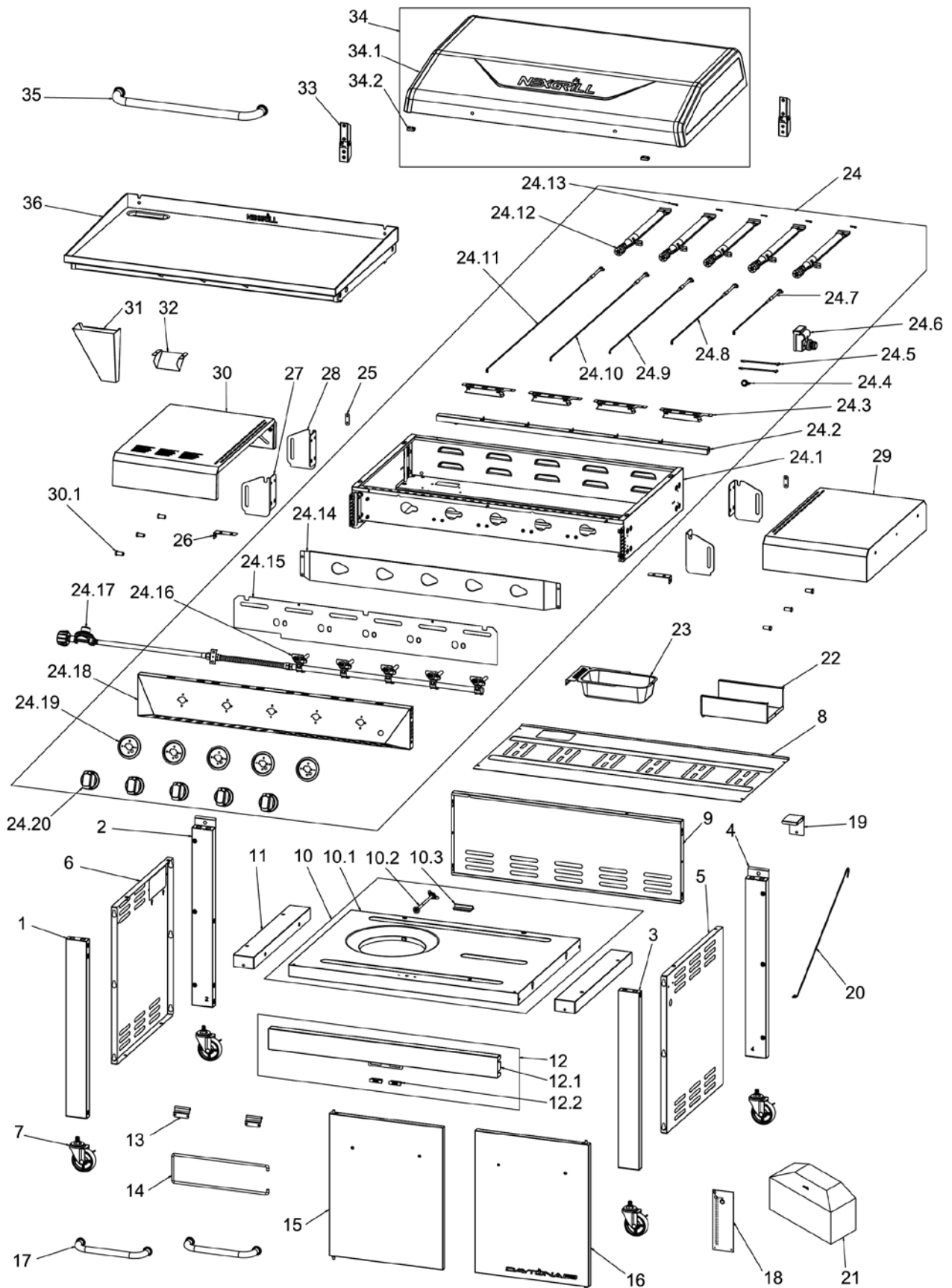


To order replacement parts, visit [MyGrillParts.com](http://MyGrillParts.com) or call our customer service hotline at 1-800-913-8999. Languages spoken: English, French, Spanish | 8am - 5pm PST | Monday-Friday

### IMPORTANT

Always use factory-authorized parts only. Using non-authorized parts can be unsafe and will void your warranty. Keep this assembly and operating manual for easy reference and to help when ordering replacement parts.

## EXPLODED VIEW



## PARTS LIST

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Leg – Front Left	1	24.5	Ignition Module Wire	2
2	Leg – Rear Left	1	24.6	Pulse Igniter Module	1
3	Leg – Front Right	1	24.7	Main Burner Igniter Wire A	1
4	Leg – Rear Right	1	24.8	Main Burner Igniter Wire B	1
5	Cabinet Side Panel - Right	1	24.9	Main Burner Igniter Wire C	1
6	Cabinet Side Panel - Left	1	24.10	Main Burner Igniter Wire D	1
7	Swivel Caster with Lock	4	24.11	Main Burner Igniter Wire E	1
8	Firebox Heat Shield - Bottom	1	24.12	Main Burner	5
9	Cabinet Rear Panel	1	24.13	R Pin	5
10.1	Base Panel	1	24.14	Control Panel Heat Shield	1
10.2	Gas Tank Bolt	1	24.15	Control Panel Partition Panel	1
10.3	Door Stopper	1	24.16	Gas Valve	1
11	Base Panel Side Trim Piece	2	24.17	LP Regulator	1
12.1	Cart Frame - Front	1	24.18	Control Panel	1
12.2	Door Magnet	2	24.19	Control Knob Bezel	5
13	Towel Rack Bracket	2	24.20	Knobs	5
14	Towel Rack	1	25	Firebox Rear Panel - Connection Plate	2
15	Door – Left	1	26	L Shape Bracket	2
16	Door – Right	1	27	Side Shelf Bracket A	2
17	Door Handle Assembly	2	28	Side Shelf Bracket B	2
18	Lighting Rod	1	29	Side Shelf – Right	1
19	Pulse Igniter Module Heat Shield	1	30	Side Shelf – Left	1
20	Secondary Tank Wire A	1	31	Grease Funnel	1
21	Cover	1	32	Grease Channel Plate	1
22	Grease Cup Bracket	1	33	Lid Hinge Assembly	2
23	Grease Cup	1	34.1	Lid	1
24.1	Firebox (Non-replaceable)	1	34.2	Lid Bumper - Front	2
24.2	Main Burner Support Bracket	1	35	Lid Handle Assembly	1
24.3	Cross Channel	4	36	Griddle	1
24.4	Ignition Button	1			



## LIMITED WARRANTY

---

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #720-1138) 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. Megamaster's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Megamaster.

- **TUBE BURNERS:** 5 year LIMITED warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 1 year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year LIMITED warranty against perforation; does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) \*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

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

### MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-800-913-8999, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

## MESURES DE SÉCURITÉ

### ⚠ 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

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- 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

- Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
- L'installation du gril doit être conforme aux codes du bâtiment locaux. En l'absence de codes locaux, appliquez le Code national du gaz combustible (NFPA 54/ANSI Z223.1). Pour le Canada, utilisez le Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1) ou le Code de stockage et de manutention du propane (B149.2).
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 0,91 m (3 pi) d'un mur, d'une surface, d'une structure ou de tout matériau combustible, y compris d'autres bouteilles de gaz.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,1 m (10 pi) d'autres appareils, sources d'allumage ou appareils électriques sous tension.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,1 m (10 pi) des entrées d'air des appareils à gaz à évacuation directe.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 1,5 m (5 pi) d'une fenêtre ou d'un vide sanitaire.
- Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,7 m / 25 ft. de liquides inflammables.
- Ne jamais remplir le compartiment de cuisson au-delà de la ligne maximum de remplissage.
- 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 45°C ou moins.
- Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.
- 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.



Ce produit contient : cuivre (CAS 7440-50-8), manganèse et composés du manganèse (CAS 7439-96-5), aluminium (CAS 7429-90-5) et phosphore (CAS 7723-14-0).

Pour plus d'informations sur les produits chimiques contenus dans ce produit, visitez : <https://www.samsclub.com/ip/18272821828>

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les combustibles utilisés dans les appareils au propane liquide et les produits de combustion de ces combustibles peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment au benzène, reconnu par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer et être toxique pour la reproduction, ainsi qu'au monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : [www.P65Warnings.ca.gov](http://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.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

## MESURES DE SÉCURITÉ

**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 UTILISÉ 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.

#### ⚠ 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.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

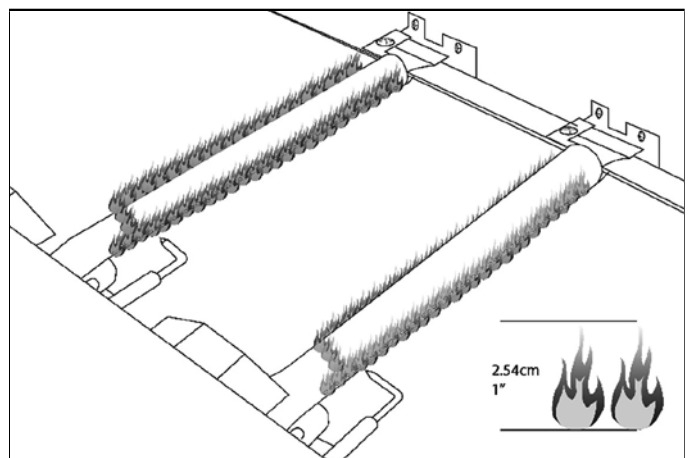
Brûleur principal	5 x 9 000 BTU/hr.
<b>Total</b>	<b>45 000 BTU/hr.</b>

#### ⚠ MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme

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

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

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



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

**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.

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

### ⚠ 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 grill.

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

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

**Lorsque vous entretenez correctement votre grill, il vous offrira un service fiable et sécurisé pendant plusieurs années. Vous devez toutefois prendre toutes les précautions nécessaires lorsque vous utilisez le grill 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 grill 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 grill 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 grill est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir debout ni jouer sur ou autour du grill.

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

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

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

Seuls certains types de verre, de céramique en verre calorifuge, en terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le grill. 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 grill. Ne jamais se pencher sur un grill 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 grill, ne touchez pas la grille du grill, 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 grill. Nettoyer souvent le plateau à graisse. 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 grill avec précaution. Pour éviter toute brûlure de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillés pour nettoyer le grill 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 grill et s'assurer que le grill est froid avant d'utiliser des nettoyants en aérosol sur ou autour du grill. 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 grill pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées. Ne pas utiliser le grill sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le grill uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le grill 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 CONNECTER À L'APPAREIL DE LIGNE D'ALIMENTATION DE GAZ SANS RÉGULATEUR. UTILISER L'ENSEMBLE TUYAU/RÉGULATEUR FOURNI.**

## 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 91.4 cm des côtés et 91.4 cm de l'arrière.
- NE PAS utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles recouvertes. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- La bouteille de 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.

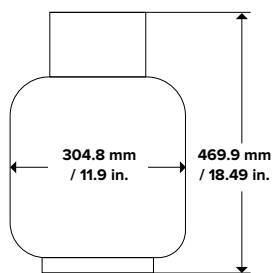
### **⚠ AVERTISSEMENT**

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.**

## 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 9,1 kg (20 lb) avec un diamètre d'environ 304,8 mm sur une hauteur de 469,9 mm.
- 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.



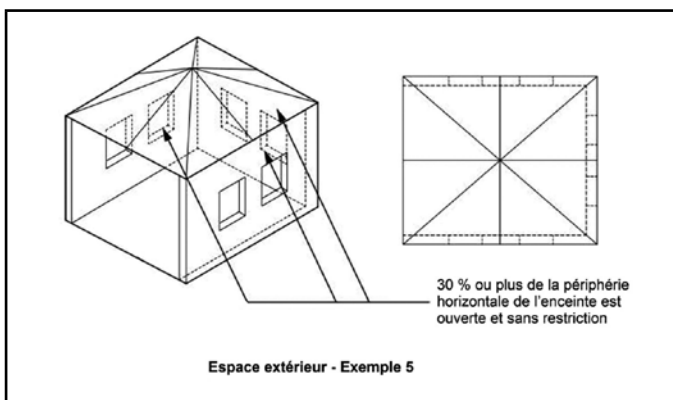
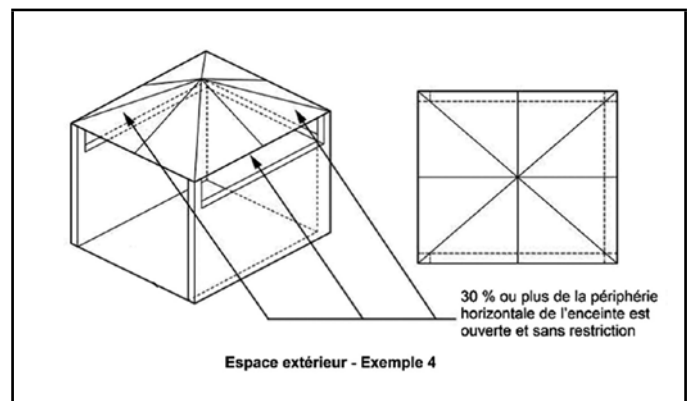
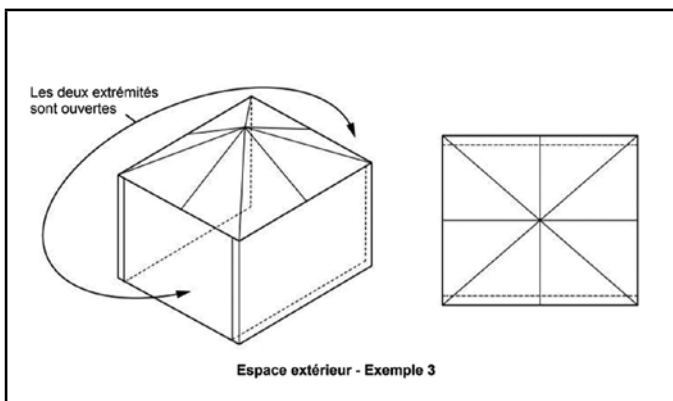
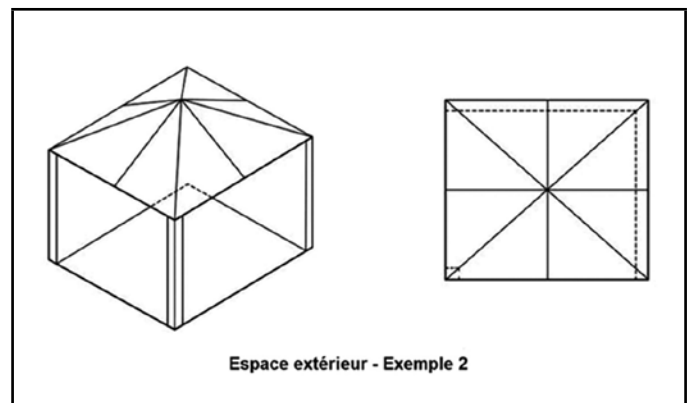
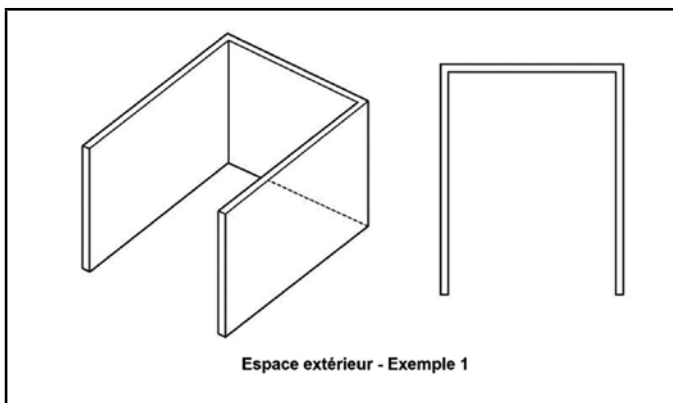
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchon peuvent entraîner des fuites du propane.
- 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 9.1 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.

**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.**

## 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.



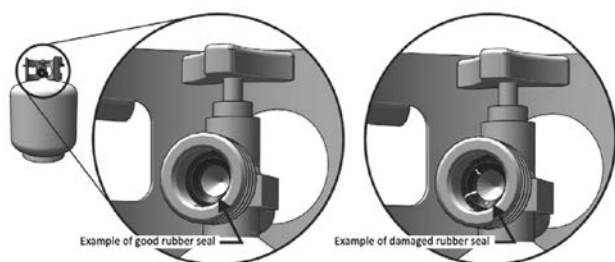
## RACCORDEMENT AU GAZ

### 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

- 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.
- L'inspection visuelle du joint doit être effectuée chaque fois qu'une bouteille de gaz LP est remplacée ou rechargée.
- 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.

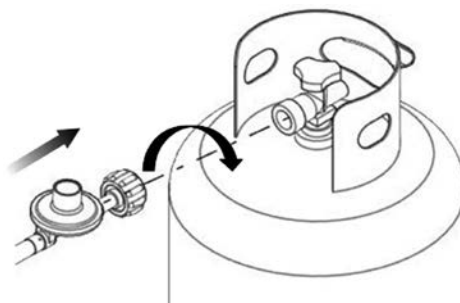
### RACCORDEMENT DU GAZ PL

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 en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

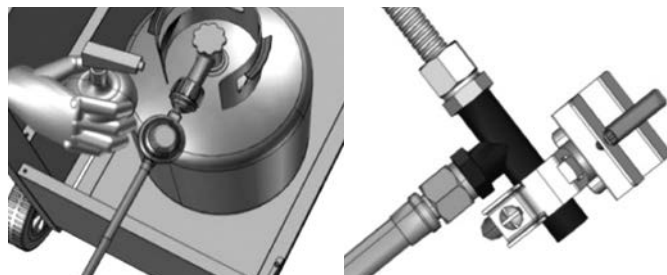
### RACCORDEMENT

Votre gril 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:

- Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).
- Vérifiez le robinet de la bouteille pour assurer qu'elle dispose de filets externes appropriés (raccordement de type 1 conformément à ANSIZ21.81).



- Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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:

- Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
- Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
- 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

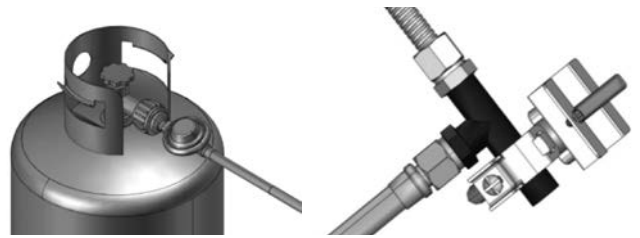
Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés gril, y compris les sangles de fixation.

### 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.



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

Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminé 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.

### 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. Pulvériser tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites.**

## LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR

---

<input type="checkbox"/>	L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 91.4 cm des côtés et 91.4 cm de l'arrière
<input type="checkbox"/>	Tous les emballages internes enlevés
<input type="checkbox"/>	Les boutons tournent librement
<input type="checkbox"/>	Les brûleurs sont bien serrés et bien logés sur les orifices
<input type="checkbox"/>	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 11,0 po)
<input type="checkbox"/>	Unité testée et sans fuites
<input type="checkbox"/>	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

#### PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

1. Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil
2. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité

**Veillez noter :** Si ces consignes des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort

## CONSIGNES D'UTILISATION

### ⚠ AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

- **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir le plateau à graisse amovible ou le foyer.
- Avant chaque session de cuisson, inspectez les diffuseurs de flamme, le plateau à graisse et le foyer pour vérifier l'accumulation de résidus. Retirez tout excès de graisse pour réduire le risque de flambée.
- Manipulez le plateau à graisse avec précaution et jetez la graisse chaude prudemment afin d'éviter les brûlures ou les déversements.
- Portez toujours des gants ou des mitaines résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le grill.
- Gardez la zone autour des orifices de ventilation de la bouteille de propane propre et dégagée.
- Assurez-vous que les bouteilles de propane sont correctement installées selon la section de raccordement au gaz de ce manuel.
- Assurez-vous que le tuyau est correctement fixé à l'aide du clip de retenue de tuyau. Le non-respect de cette consigne peut endommager le tuyau et provoquer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.
- Gardez tous les câbles électriques et le tuyau de carburant à l'écart des surfaces chaudes pour éviter qu'ils ne fondent ou ne s'enflamment.
- **DANGER** – Inspectez régulièrement les brosses de nettoyage du grill pour détecter l'usure ou les poils détachés. Si vous trouvez des poils desserrés sur les grilles ou la brosse, remplacez immédiatement la brosse. Nous recommandons de commencer chaque saison de cuisson avec une nouvelle brosse à grill.

### UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU GRIL

La capacité de chaque brûleur principal est de 9 000 BTU/hr. Les brûleurs principaux du grill 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.

Le grill a été conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ni briquettes agglomérées d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par les plaques pare-flammes situées au-dessus de chaque brûleur.

Température ambiante minimale de fonctionnement:  
0 °F, (-17,8 °C)

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

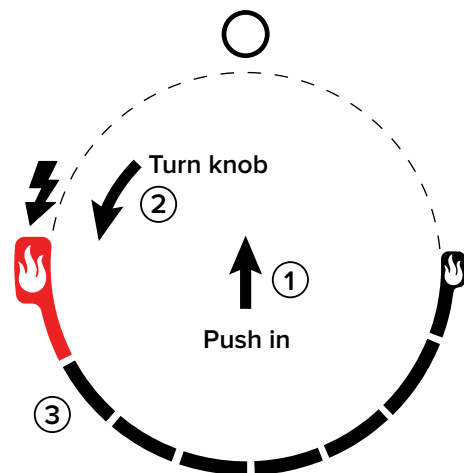
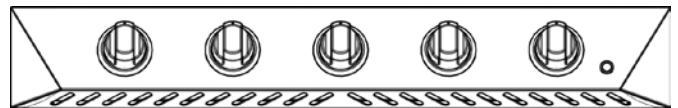
### UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur grill requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage élevé 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 : Préchauffez le barbecue à température élevée avant la cuisson pour chauffer les grilles et atteindre une température de saisie avant d'ajouter les aliments. Le préchauffage permet une cuisson plus uniforme et aide à marquer les aliments avec les traces du grill.**

## PANNEAU DE CONFIGURATION

**Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériel d'emballage, y compris les sangles**



Control knob, label

## CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU GRIL

### ⚠ AVERTISSEMENT: IMPORTANT! AVANT D'ALLUMER LE GRIL

Inspectez le tuyau d'alimentation de gaz avant de le mettre en marche. S'il y a des traces de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Seuls le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'unité doivent être utilisés. Ne jamais remplacer les détendeurs et les flexibles par ceux fournis avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour un remplacement approprié. Le remplacement doit être celui spécifié dans le manuel.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

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 enfoncé le bouton d'allumage électronique. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

**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 1-800-913-8999.**

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

### ⚠ MISES EN GARDE

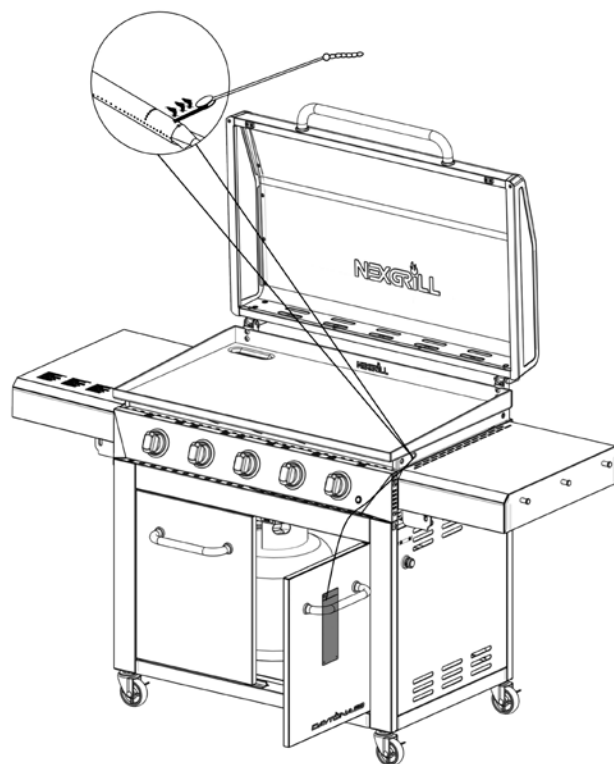
Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.

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.

### ALLUMEZ L'ÉCLAIRAGE

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



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ACIER INOXYDABLE

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

### GRILLE DU GRIL

Le meilleur moyen de nettoyer le gril consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme. Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Utilisez un outil de nettoyage résistant à la chaleur et conçu pour les surfaces chaudes. Appliquez de l'eau ou un autre produit de nettoyage directement sur les grilles du barbecue ou sur l'outil de nettoyage pour faciliter le processus. Si le barbecue refroidit avant le nettoyage, celui-ci sera plus difficile.

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

### BRÛLEURS DU GRIL

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

### NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU 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 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.

#### ⚠ MISE EN GARDE

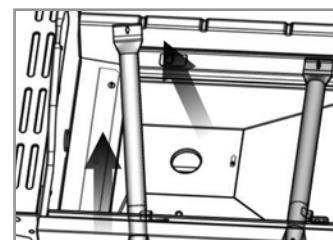
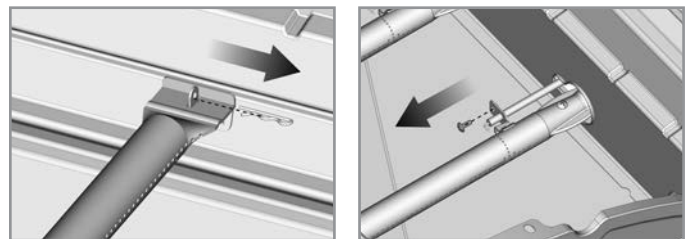
- Gardez la zone de l'appareil au gaz pour cuisson à l'extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.
- Nettoyez toujours les débris des ouvertures de ventilation de la bouteille.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

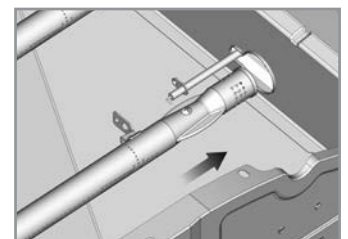
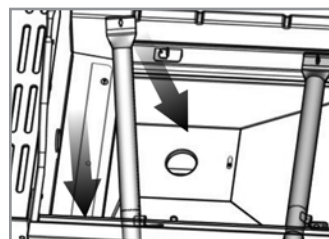
Pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement que vous engagiez un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assurer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte du brûleur.

### COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

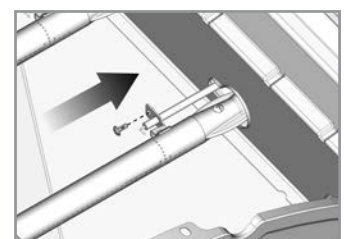
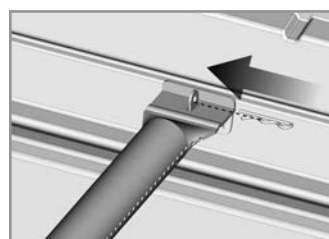
**Étape 1.** Retirer la broche brûleur principal de "R" sur le mur arrière de la boîte à feu en utilisant une pince. Utiliser un tournevis plat pour retirer le couvercle de l'axe de brûleur, puis retirez le brûleur sur la paroi avant de la boîte à feu. Comme indiqué ci-dessous.



**Étape 2.** Insérez le brûleur sur l'orifice et fixez le couvercle de la broche du brûleur sur le brûleur comme indiqué ci-dessous. Assurez-vous que le trou du brûleur vise l'orifice.



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



## ASSAISONNER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

---

### IMPORTANTANCE DE SAISONNIER GRIDDLE

Il est très important de maintenir une surface de plaque chauffante assaisonnée afin de maintenir des performances optimales et une longue durée de vie de la plaque chauffante.

Assaisonner votre plaque chauffante a deux objectifs:

- Il prévient la rouille et la corrosion.
- Il crée une surface de cuisson antiadhésive permanente.

L'assaisonnement est un processus qui s'améliore continuellement tout au long de la vie de votre plaque chauffante. Un entretien et un entretien appropriés ainsi que l'assaisonnement après chaque utilisation se traduiront par une meilleure expérience de cuisson.

### PREMIÈRE UTILISATION

Votre plaque chauffante est pré-assaisonnée d'un enduit d'huile de cuisson pour prévenir la corrosion et les dommages pendant le processus d'expédition. Avant d'utiliser votre plaque chauffante pour la première fois, lavez le dessus et l'intérieur de la surface de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais de savon sur votre plaque

chauffante APRÈS LA PREMIÈRE UTILISATION. Rincez et séchez complètement, puis poursuivez les étapes d'assaisonnement.

### ASSISONNER VOTRE GRILLE

1. Nettoyer soigneusement les résidus alimentaires.
2. Appliquez uniformément une quantité généreuse d'huile de cuisson (graines de lin, olives, légumes, etc.) sur la surface de la plaque chauffante.
3. À l'aide d'un essuie-tout, étalez soigneusement l'huile de cuisson sur toute la surface de la plaque chauffante.
4. Laissez la plaque chauffante refroidir complètement avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

### APRÈS CHAQUE UTILISATION

Pour nettoyer votre plaque après chaque utilisation, grattez délicatement les résidus d'aliments restants avec une spatule et essuyez avec une serviette. Pour retirer les aliments coincés, versez de l'eau chaude sur la surface de la plaque chauffante pour détacher les résidus ou utilisez ¼ de tasse de sel de table pour agir comme abrasif.

## 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 5 cm d'intervalles.

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

## DÉPANNAGE

### 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:

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

### AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, consultez la section Dépannage ci-dessous avant de contacter votre revendeur pour une réparation. Cela pourrait vous éviter les frais d'un appel de service.

**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 ce que le feu se soit maîtrisé.

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

**NE PAS** utiliser le brûleur latéral de saisie avec le couvercle fermé. Si votre barbecue est équipé d'un couvercle pour le brûleur de saisie, celui-ci peut devenir extrêmement chaud et présenter un risque de brûlure lorsqu'il est utilisé fermé. Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque le brûleur est en fonctionnement.

# DÉPANNAGE

## COMMENT RÉINITIALISER LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU RÉGULATEUR

Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Ce dispositif peut parfois s'activer même sans fuite.

### Pour le réinitialiser :

1. Éteignez tous les boutons des brûleurs et fermez la vanne de la bouteille de propane (LP).
2. Déconnectez le régulateur de la bouteille.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Tournez tous les boutons des brûleurs à puissance maximale (position 9 heures) et attendez 1 minute.
5. Après une minute, éteignez tous les brûleurs.
6. Reconnectez le régulateur à la bouteille de propane.
7. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
8. Allumez les brûleurs et vérifiez si le barbecue chauffe normalement.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon grill, il ne s'allume pas immédiatement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'allumage du barbecue, assurez-vous qu'une étincelle est visible à la base des brûleurs.</li> <li>• Si aucune étincelle n'est visible, vérifiez que la pile est bien présente et correctement installée dans le système d'allumage.</li> <li>• Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes.</li> <li>• Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essuyez avec un chiffon propre.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Le régulateur fait du bruit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Les flammes doivent être bleues avec des pointes jaunes. Si les flammes ne semblent pas normales, consultez les instructions de réinitialisation du régulateur ci-dessous.</li> </ul>
Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au grill.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesurez votre barbecue avant d'acheter une housse. Assurez-vous d'inclure toute la largeur (tablettes latérales et poignées), la hauteur et la profondeur.</li> <li>• Si la housse semble serrée au début, placez-la dans une pièce chaude ou au soleil pour l'assouplir. Ensuite, installez-la en commençant par un côté et tirez-la doucement sur le barbecue.</li> </ul>
Le grill ne chauffe qu'à 93-149°C / 200-300°F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé.</li> <li>• Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse.</li> <li>• Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres.</li> <li>• Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes.</li> <li>• Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Ce dispositif peut parfois s'activer même en l'absence de fuite. Pour remettre votre barbecue en fonctionnement, consultez la section « Réinitialisez le dispositif de sécurité du régulateur » ci-dessus pour suivre les étapes.</li> </ul>
Il faut beaucoup de temps au grill pour préchauffer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop ou pas assez d'air pour la flamme.</li> <li>• L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés.</li> <li>• Le grill est placé dans un endroit venteux.</li> <li>• Réinitialisez le dispositif de sécurité du régulateur. Voir les instructions ci-dessous.</li> </ul>

## COMMANDE DE PIÈCES

---

### COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour vous assurer d'obtenir la ou les bonnes pièces de rechange pour votre barbecue à gaz, veuillez consulter la liste des pièces. Assurez-vous d'avoir toutes les informations nécessaires au moment de la commande. Veuillez noter : les frais d'expédition liés à la livraison des pièces de rechange sont à la charge du client.

- 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

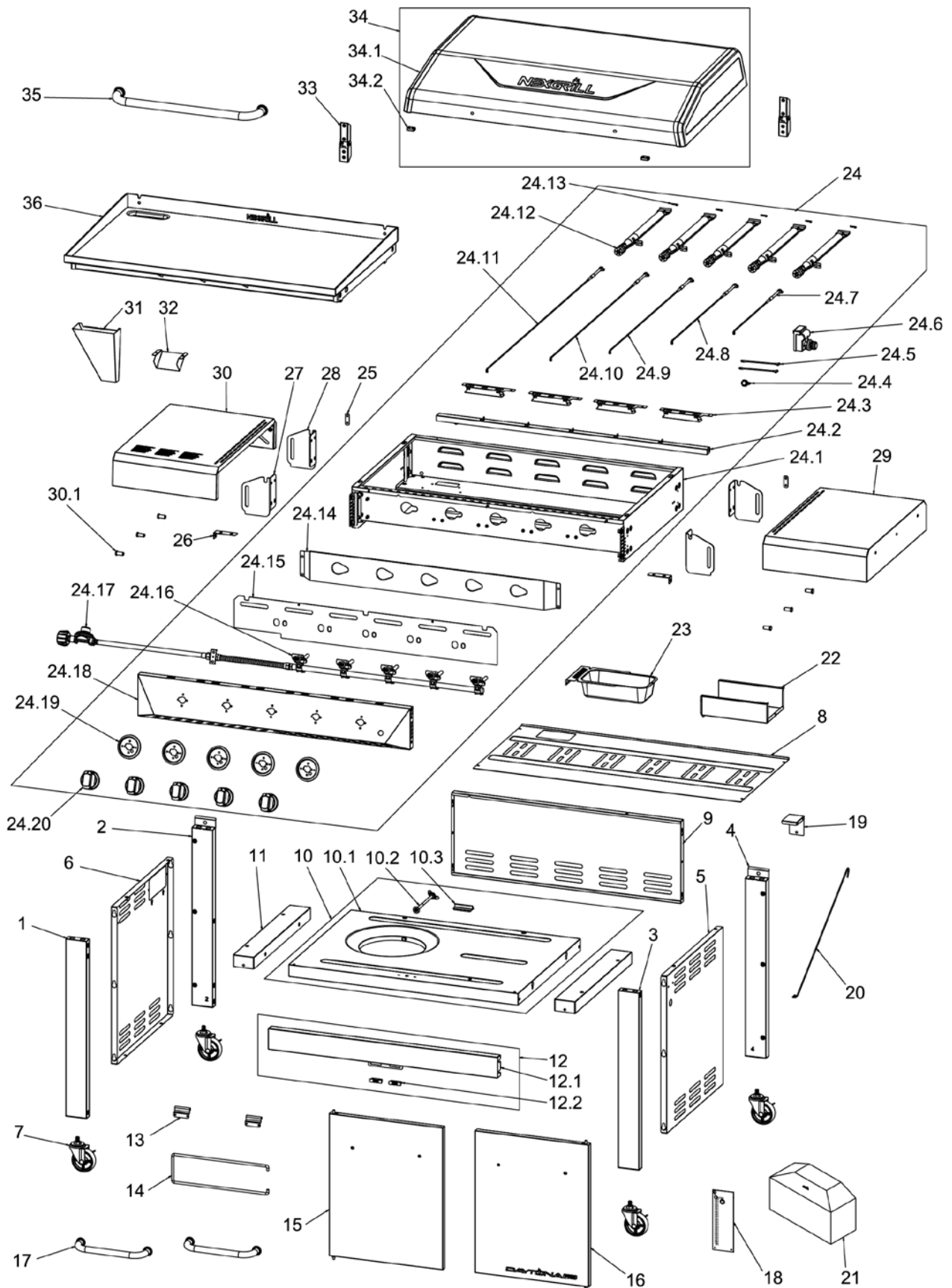


Pour commander des pièces de rechange, visitez [MyGrillParts.com](http://MyGrillParts.com) ou appelez notre service à la clientèle au 1-800-913-8999. Langues parlées : Anglais, Français, Espagnol entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

#### **⚠ IMPORTANT**

Utilisez toujours uniquement des pièces approuvées par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées peut être dangereuse et annulera votre garantie. Conservez ce manuel de montage et d'utilisation pour référence facile et pour vous aider lors de la commande de pièces de rechange.

VUE ÉCLATÉE



## LISTE DES PIÈCES

Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
1	Pied – Avant gauche	1	24.5	Fil du module d'allumage	2
2	Pied – Arrière gauche	1	24.6	Module d'allumage à impulsions	1
3	Pied – Avant droit	1	24.7	Fil A de l'allumeur du brûleur principal	1
4	Pied – Arrière droit	1	24.8	Fil d'allumage B du brûleur principal	1
5	Panneau latéral droit de l'armoire	1	24.9	Fil d'allumage C du brûleur principal	1
6	Panneau latéral gauche de l'armoire	1	24.10	Fil d'allumage D du brûleur principal	1
7	Roulette pivotante avec verrouillage	4	24.11	Fil d'allumage E du brûleur principal	1
8	Écran thermique inférieur du foyer	1	24.12	Brûleur principal	5
9	Panneau arrière de l'armoire	1	24.13	Broche	5
10.1	Panneau de base	1	24.14	Écran thermique du panneau de commande	1
10.2	Boulon du réservoir de gaz	1	24.15	Panneau de séparation du panneau de commande	1
10.3	Butée de porte	1	24.16	Robinet de gaz	1
11	Garniture latérale du panneau de base	2	24.17	Régulateur de GPL	1
12.1	Cadre du chariot – Avant	1	24.18	Panneau de commande	1
12.2	Aimant de porte	2	24.19	Cadre du bouton de commande	5
13	Support de porte-serviettes	2	24.20	Boutons	5
14	Porte-serviettes	1	25	Panneau arrière du foyer - Plaque de connexion	2
15	Porte de gauche	1	26	Support en L	2
16	Porte droite	1	27	Support de tablette latérale A	2
17	Poignée de porte	2	28	Support de tablette latérale B	2
18	Tige d'allumage	1	29	Tablette latérale droite	1
19	Écran thermique du module d'allumage par impulsions	1	30	Tablette latérale gauche	1
20	Fil A du réservoir secondaire	1	31	Entonnoir à graisse	1
21	Couvercle	1	32	Plaque de récupération de graisse	1
22	Support du bac à graisse	1	33	Charnière du couvercle	2
23	Bac à graisse	1	34.1	Couvercle	1
24.1	Foyer (non remplaçable)	1	34.2	Butoir avant du couvercle	2
24.2	Support du brûleur principal	1	35	Poignée du couvercle	1
24.3	Traverse	4	36	Plancha	1
24.4	Bouton d'allumage	1			

## GARANTIE LIMITÉE

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (Modèle n° 720-1138) 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 Megamaster est limitée à la réparation, le remplacement ou la valeur dépréciée, au gré de Megamaster.

- **Brûleurs** : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.
- **Grilles de cuisson, allumage électronique** : Garantie LIMITÉE de 1 ans
  - \* Ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.
- **Pièces en acier inoxydable** : Garantie LIMITÉE de 1 an contre la perforation.
  - \* Ne couvre pas les problèmes cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille.
- **Toutes les autres pièces** : Garantie LIMITÉE de 1 an
  - \* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille.

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

### ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

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

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

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

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

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

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

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

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 1-800-913-8999, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique) en semaine. Service en anglais, en français, et en espagnol.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### ⚠ PELIGRO

En caso de que usted huelga gas:

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

### ⚠ ADVERTENCIA

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
- 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

- Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos de construcción locales. Si no existen códigos locales, aplique el Código Nacional de Gas Combustible (NFPA 54/ANSI Z223.1). Para Canadá, utilice el Código de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1) o el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano (B149.2).
- Nunca opere este aparato a menos de 0.91 m (3 pies) de cualquier pared, superficie, estructura u otro material combustible, incluidos otros cilindros de gas.
- Nunca opere este aparato a menos de 3.1 m (10 pies) de otros aparatos, fuentes de ignición o aparatos eléctricos en funcionamiento.
- Nunca opere este aparato a menos de 3.1 m (10 pies) de entradas de aire de aparatos de gas con ventilación directa.
- Nunca opere este aparato a menos de 1.5 m (5 pies) de una ventana o un espacio de acceso.
- Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 7,7 m / 25 ft. de cualquier tipo de líquido inflamable.
- No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- 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 45°C / 115°F o menos.
- Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse para calentar.
- 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.



Este producto contiene: cobre (CAS 7440-50-8), manganeso y compuestos de manganeso (CAS 7439-96-5), aluminio (CAS 7429-90-5) y fósforo (CAS 7723-14-0).

Para obtener más información sobre los productos químicos de este producto, visite:  
<https://www.samsclub.com/ip/18272821828>

⚠ **ADVERTENCIA:** 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.

Para obtener más información, visite: [www.P65Warnings.ca.gov](http://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.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR CSA/ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARRILLA 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.

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

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

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

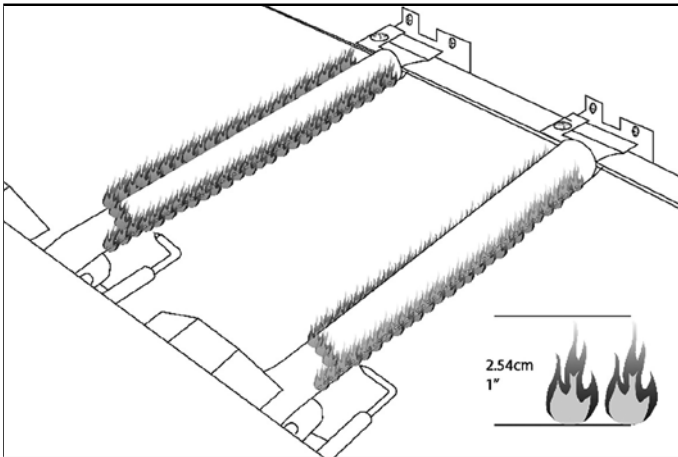
Quemador principal	5 x 9,000 BTU/hr.
<b>Total</b>	<b>45,000 BTU/hr.</b>

**⚠ PRECAUCIÓN:**  
**Tenga cuidado con los fogonazos**

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

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

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



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

**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.

## PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

### ⚠️ 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.

### ⚠️ 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jamás se incline sobre la parrilla cuando ésta esté abierta.

Cuando esté encendiendo un mechero, preste atención a lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué mechero está encendiendo para así mantener su cuerpo y ropas alejados de las llamas encendidas.

Cuando utilice la parrilla, no toque la rejilla de la parrilla, la armadura de los mecheros o las áreas circundantes ya que estas alcanzan temperaturas elevadas y podrían provocar 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.

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

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

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

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

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

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

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

## UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos. No instale esta unidad en recintos combustibles. Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 91.4 cm / 36.0 pulgadas en los laterales y 91.4 cm / 36.0 pulgadas 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.
- 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 mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de 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 mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.

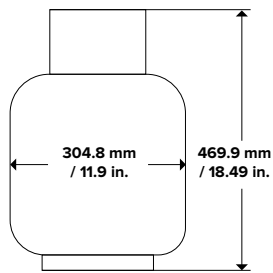
### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

## 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 9.1 kg (20 libras) de 304.8 mm / 11.9 pulgadas de diámetro por
- 469.9 mm / 18.49 pulgadas 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.



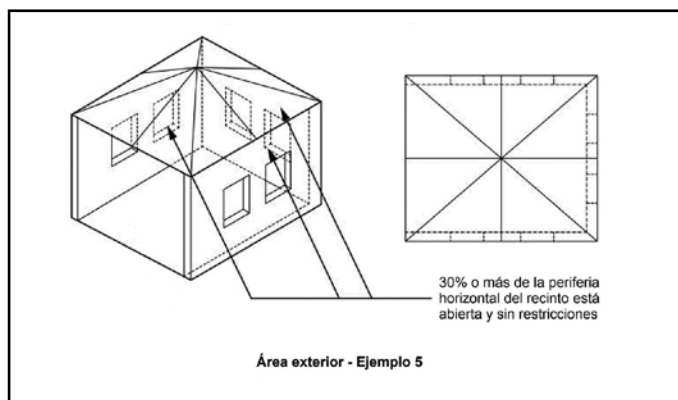
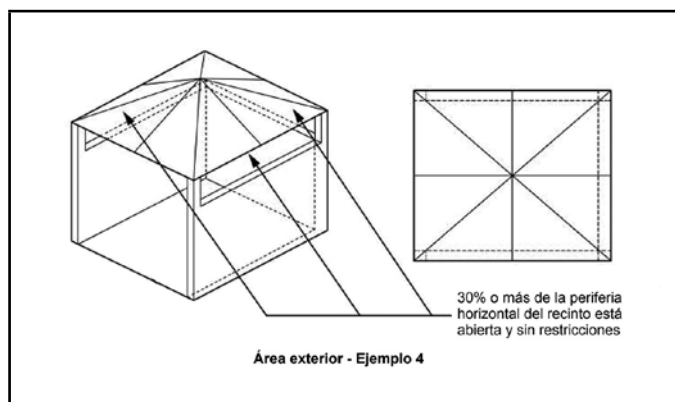
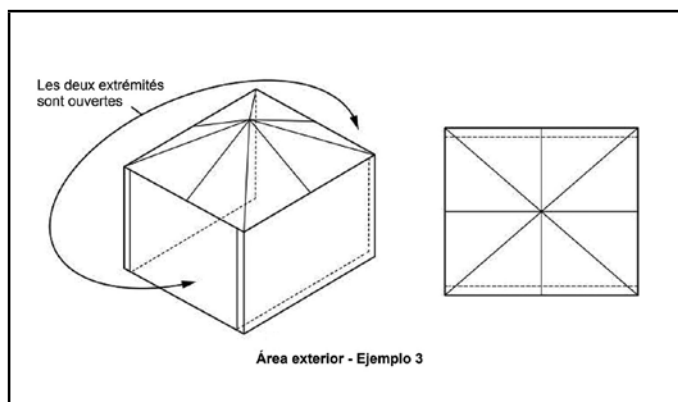
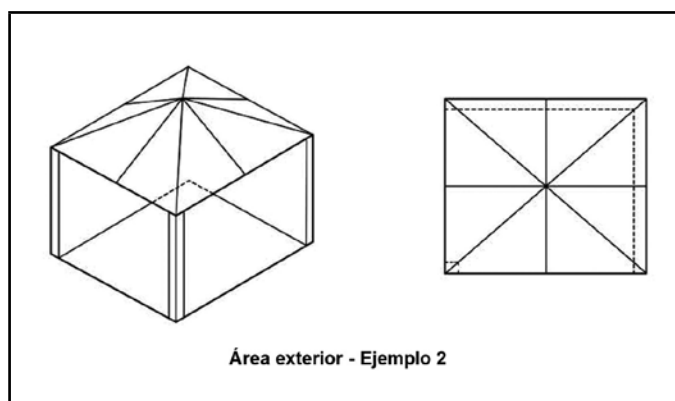
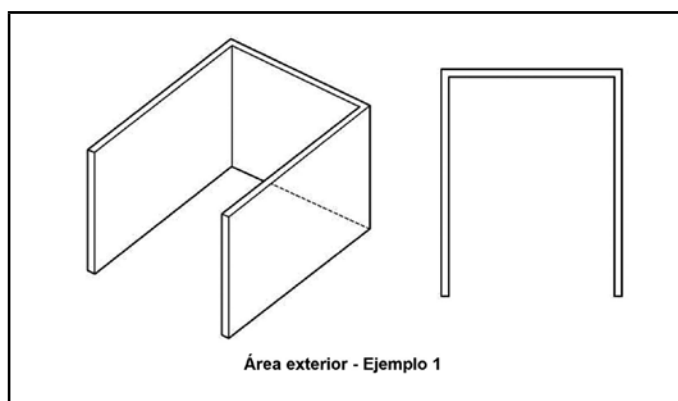
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- Jamás conecte 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 9.07 kg (20lb.) 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.

**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.**

## 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 aberturas no se consideran aberturas 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.



## CONEXIÓN DE GAS

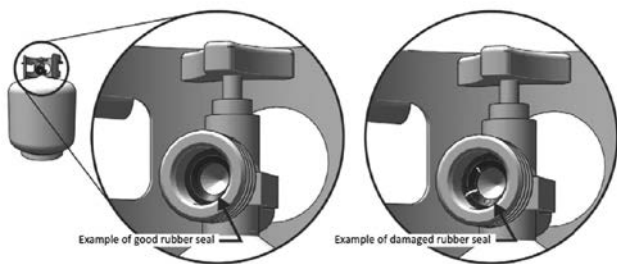
### REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

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 elástica 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.

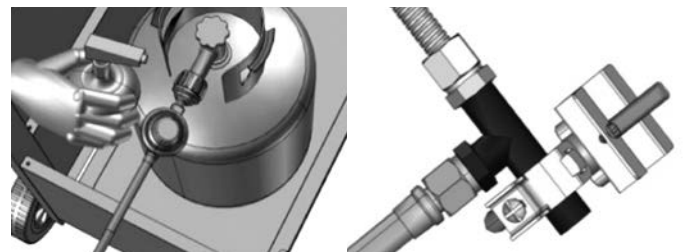
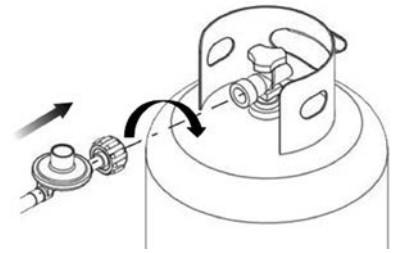
### INSTALACIÓN DEL GAS LP

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 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 mecheros 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 obstruido. 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 juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas 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 mecheros.
2. Cierre por completo 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 descritos 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

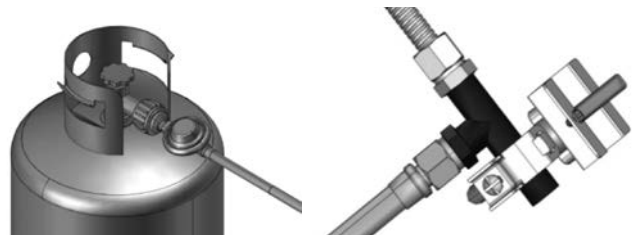
Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

**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

- Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
- 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 mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
- En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
- Vuelva a encender el gas y verifique nuevamente.
- En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-913-8999.



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

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

### CONTROL DEL FLUJO DE GAS

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

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-913-8999.

**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

---

<input type="checkbox"/>	Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 3 ft. (91.4 cm) en los laterales y 3 ft. (91.4 cm) en la parte trasera
<input type="checkbox"/>	Se han eliminado todos los embalajes internos
<input type="checkbox"/>	Las perillas giran con libertad
<input type="checkbox"/>	Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
<input type="checkbox"/>	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 pulgadas)
<input type="checkbox"/>	Unidad verificada y sin fugas
<input type="checkbox"/>	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

#### PRECAUCIONES CON EL CILINDRO DE PROPANO

1. No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo
2. Al llenar el cilindro, JAMÁS supere el 80 por ciento de su capacidad

**Tenga en cuenta:** Si no se cumplen con las instrucciones en "1" y en "2", podría ocurrir un incendio o explosión que provoque la muerte o lesiones graves

## INSTRUCCIONES DE USO

### ⚠ ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

- **NO** utilice papel de aluminio para cubrir la bandeja de grasa removible ni la caja de fuego.
- Antes de cada sesión de asado, inspeccione los difusores de llama, la bandeja de grasa y la caja de fuego en busca de acumulación. Retire cualquier exceso de grasa para reducir el riesgo de llamaradas.
- Tenga cuidado al manipular la bandeja de grasa y desechar la grasa caliente, ya que pueden producirse quemaduras o derrames.
- Use siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando utilice la parrilla.
- Mantenga limpia y libre de obstrucciones el área alrededor de las aberturas de ventilación del tanque de propano.
- Asegúrese de que los tanques de propano estén correctamente instalados según la sección de conexión de gas de este manual.
- Asegúrese de que la manguera esté correctamente asegurada utilizando el Clip de Retención de Manguera. No hacerlo puede dañar la manguera y provocar un incendio o explosión, lo que puede causar lesiones graves o la muerte, así como daños materiales.
- Mantenga todos los cables eléctricos y la manguera de combustible alejados de superficies calientes para evitar que se derritan o se enciendan.
- **PELIGRO** – Inspeccione regularmente los cepillos para parrilla en busca de cerdas sueltas o daños. Si encuentra cerdas sueltas en las rejillas o el cepillo, reemplace el cepillo de inmediato. Recomendamos comenzar cada temporada de parrilla con un cepillo nuevo.

### USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 9,000 BTU/hr. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

Esta parrilla está diseñada para cocinar de manera eficiente sin el uso de piedras de lava ni briquetas de ningún tipo. El calor se irradia a través de los difusores de llama ubicados sobre cada quemador.

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

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

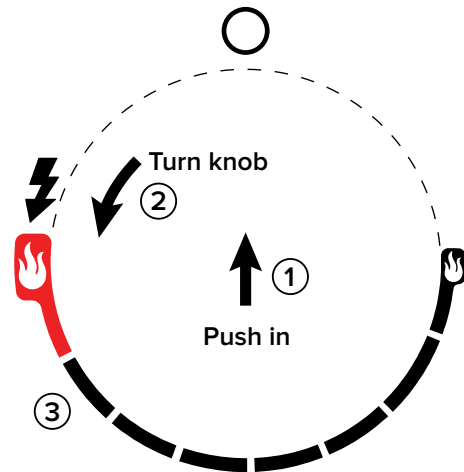
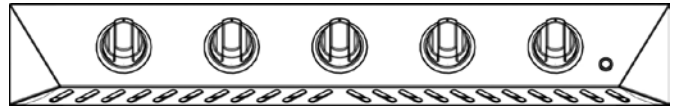
### CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

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 carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró. Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

**NOTA: Precalienta la parrilla a temperatura alta antes de cocinar para calentar las rejillas y alcanzar temperaturas de sellado antes de agregar los alimentos. El precalentamiento ayuda a lograr una cocción más uniforme y a dejar marcas del asador en los alimentos.**

## PANEL DE CONTROL

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



Control knob, label

## INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA

### ⚠ **ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!** **ANTES DE ENCENDERLA**

Inspeccione la tubería de suministro de gas antes de encenderla. Si hay signos de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes del uso. No use la parrilla si hay un olor a gas. Sólo se debe utilizar el regulador de presión y la manguera suministrada con la unidad. Nunca sustituya un conjunto de regulador y manguera por los suministrados con la parrilla. Si es necesario reemplazarlo, 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 mechero al encenderlo.

### **PARA ENCENDER LOS QUEMADORES PRINCIPALES**

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

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición "⚡", al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

**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 1-800-913-8999.**

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

### ⚠ **PRECAUCIONES**

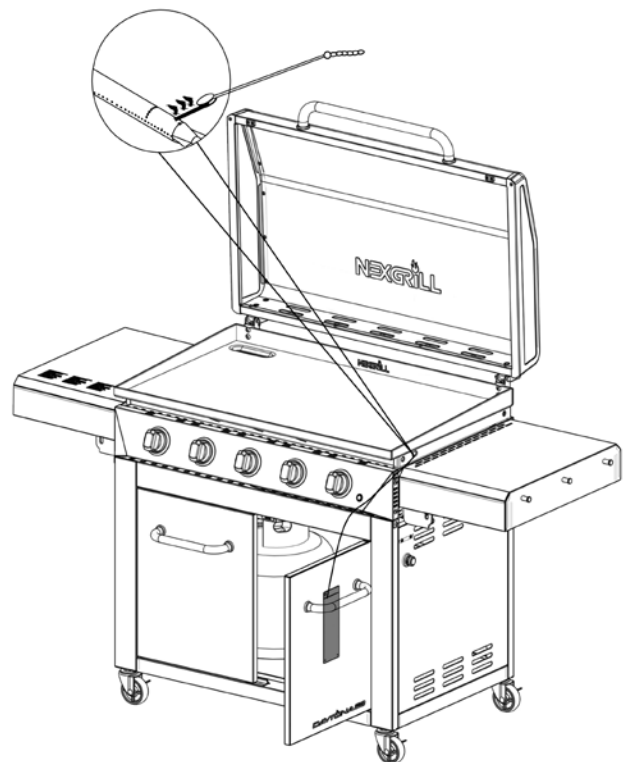
Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

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.

### **ENCENDIDO CON UN CERILLO**

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



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### ACERO INOXIDABLE

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

### ARMADURA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es hacerlo apenas terminó la cocción y se apagó la llama. Utilice un guante para proteger su mano del calor y el vapor. Use una herramienta de limpieza resistente al calor y diseñada para superficies calientes. Aplique agua u otro producto de limpieza directamente sobre las rejillas de la parrilla o sobre la herramienta de limpieza para facilitar el proceso. Si se deja enfriar la parrilla antes de limpiarla, el proceso será más difícil.

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

### MECHEROS DE LA PARRILLA

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

### LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición "O". Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al 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

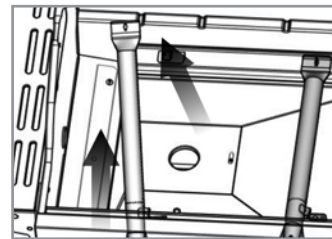
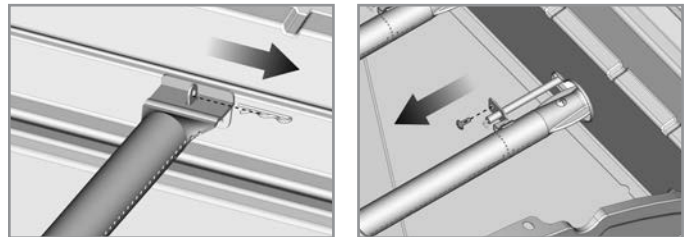
Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

### ⚠ PRECAUCIÓN

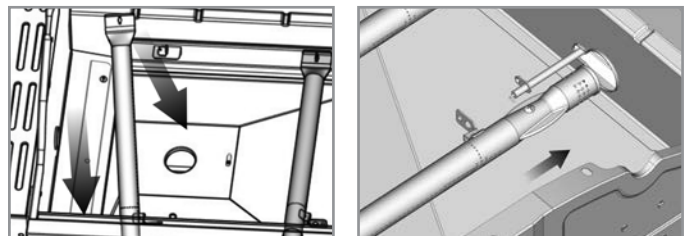
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra el dispositivo de cocción a gas para exteriores.
- No obstruya el flujo de combustible y del aire de la ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro libre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

### CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

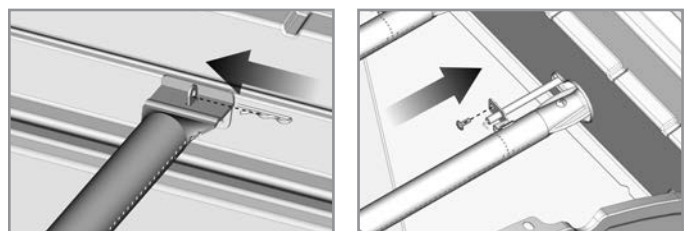
**Paso 1.** Retire el quemador principal pin "R" en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra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



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



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



## SAZONANDO SU PLANCHA

---

### IMPORTANCIA DE SAZONAR SU PLANCHA

Es muy importante mantener una plancha sazonada, para mantener un rendimiento óptimo y una vida útil prolongada de la plancha. Sazonar su plancha tiene dos propósitos:

- Evita la oxidación y la corrosión.
- Crea una superficie de cocción antiadherente permanente.

El condimento es un proceso que mejora continuamente a lo largo de la vida de su plancha. El cuidado y el mantenimiento adecuados, así como el condimento después de cada uso, darán como resultado una mejor experiencia de cocción.

### PRIMER USO

Su plancha viene pre-sazonada con una capa de aceite de cocina para evitar la corrosión y el daño durante el proceso de envío. Antes de usar su plancha por primera vez, lave la parte superior y el interior de la superficie de la plancha con agua caliente y jabón. Nunca use jabón en su plancha DESPUÉS DEL PRIMER USO. Enjuague y seque por completo, luego continúe con los pasos de aderezo.

### ALIMENTACIÓN DE SU REJILLA

1. Limpie completamente los residuos de comida.
2. Aplique uniformemente una cantidad generosa de aceite de cocina (semillas de lino, oliva, vegetales, etc.) a la superficie de la plancha caliente.
3. Con una toalla de papel, esparza aceite de cocina cuidadosamente sobre toda la superficie de la plancha caliente.
4. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

### DESPUÉS DE CADA USO

Para limpiar la plancha después de cada uso, raspe suavemente los restos de comida restantes con una espátula y limpie con una toalla. Para eliminar la comida atascada, vierta agua caliente sobre la superficie de la plancha para aflojar los residuos o use  $\frac{1}{4}$  de taza de sal de mesa para que actúe como un abrasivo.

## CONSEJOS PARA EL USO DE LA PLANCHA

---

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 la heladera durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

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

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

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

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

## LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

"FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario. Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

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

### CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona correctamente, consulte la sección de Solución de Problemas a continuación antes de comunicarse con su distribuidor para servicio. Podría ahorrarse el costo de una visita técnica.

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

### TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** utilice el quemador lateral de sellado con la tapa cerrada. Si su parrilla tiene una tapa sobre el quemador de sellado, esta puede calentarse extremadamente y representar un riesgo de quemaduras si se usa cerrada. Mantenga siempre la tapa abierta mientras el quemador esté en uso.

## LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### CÓMO RESTABLECER EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DEL REGULADOR

El regulador incluye un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas si se detecta una fuga. A veces, este dispositivo puede activarse incluso sin que haya una fuga.

**Para restablecerlo:**

1. Apague todas las perillas de los quemadores y cierre la válvula del cilindro de gas (LP).
2. Desconecte el regulador del cilindro.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Gire todas las perillas de los quemadores a alta temperatura (posición de las 9 en punto) y espere 1 minuto.
5. Después de un minuto, apague todos los quemadores.
6. Vuelva a conectar el regulador al cilindro de gas.
7. Abra lentamente la válvula del cilindro hasta que esté completamente abierta.
8. Encienda los quemadores y verifique si la parrilla calienta con normalidad.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<p>Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al encender la parrilla, asegúrese de ver una chispa en la base de los quemadores. Si no ve una chispa, verifique que la batería esté presente y correctamente instalada en el sistema de encendido.</li> <li>• Compruebe si la batería está instalada correctamente.</li> <li>• Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio.</li> <li>• Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.</li> </ul>
<p>El regulador hace ruido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo.</li> <li>• Las llamas deben ser azules con puntas amarillas. Si las llamas no se ven normales, consulte las instrucciones para reiniciar el regulador a continuación.</li> </ul>
<p>La funda no cubre toda la parrilla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mida su parrilla antes de comprar una funda. Asegúrese de incluir el ancho total (estantes laterales y manijas), la altura y la profundidad.</li> <li>• Si la funda se siente ajustada al principio, colóquela en una habitación cálida o al sol para ablandarla. Luego colóquela empezando por un lado y estírela sobre la parrilla.</li> </ul>
<p>La parrilla sólo calienta entre 93-149°C / 200-300°F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida.</li> <li>• Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia.</li> <li>• Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios.</li> <li>• Verifique que no haya arañas ni insectos.</li> <li>• El regulador incluye un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas si se detecta una fuga. A veces, este dispositivo puede activarse incluso si no hay ninguna fuga. Para que su parrilla vuelva a funcionar, consulte la sección « Restablezca el dispositivo de seguridad del regulador » arriba para ver las instrucciones paso a paso.</li> </ul>
<p>La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura normal de precalentamiento es 260-316°C / 500-600°F y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor.</li> </ul>
<p>Las llamas de los mecheros no son celestes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiado o poco aire para la llama.</li> <li>• La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros.</li> <li>• La parrilla está en un lugar con mucho viento.</li> <li>• Restablezca el dispositivo de seguridad del regulador. Consulte las instrucciones a continuación.</li> </ul>

## ORDENAR REPUESTOS

---

### CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de obtener las piezas de repuesto correctas para su parrilla de gas, consulte la lista de piezas. Tenga toda la información necesaria lista al hacer su pedido. Tenga en cuenta: los costos de envío relacionados con la entrega de piezas de repuesto son responsabilidad del cliente.

- 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.

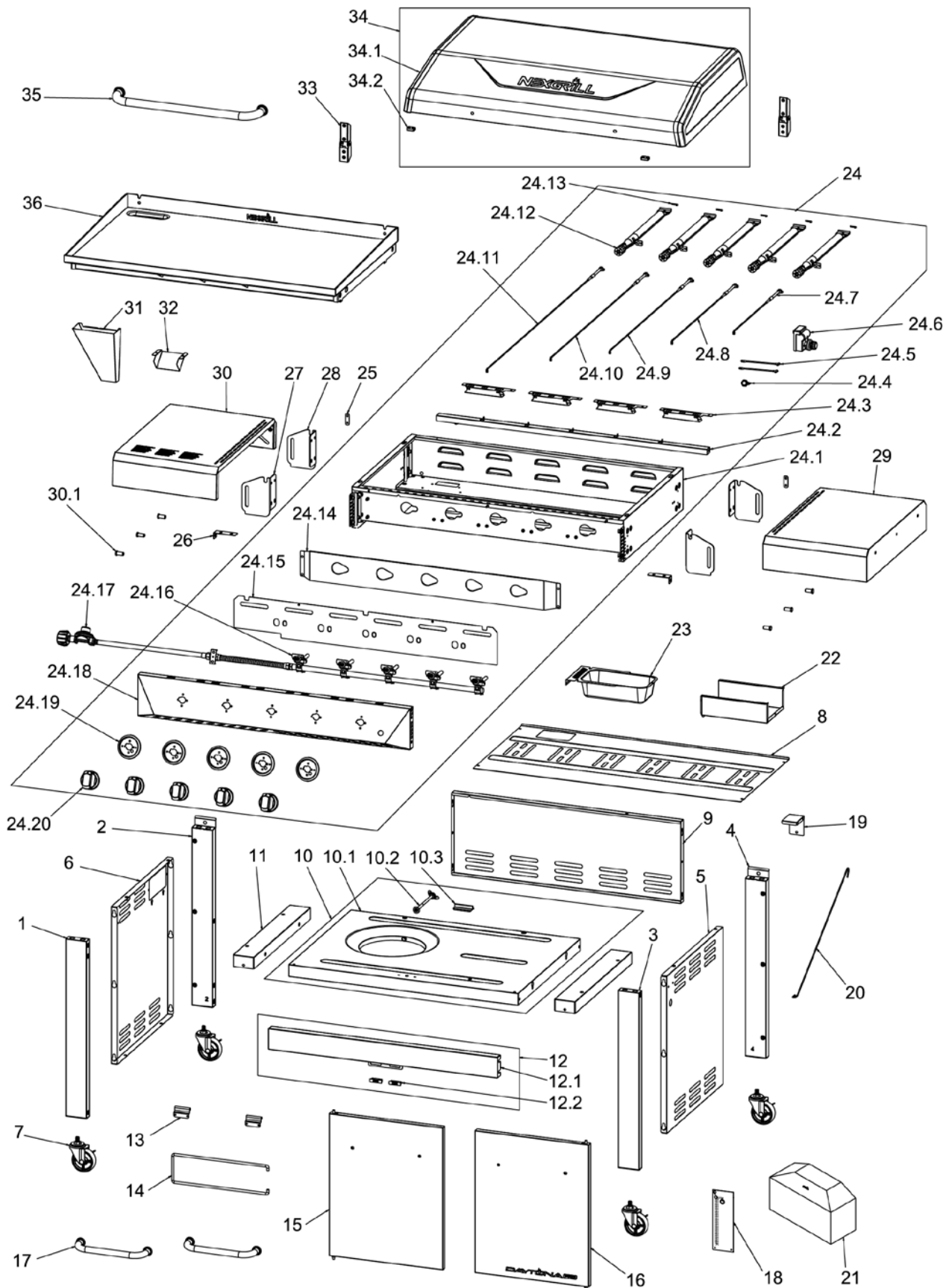


Para ordenar piezas de repuesto, visite [MyGrillParts.com](http://MyGrillParts.com) o llame a nuestro servicio al cliente al 1-800-913-8999. Idiomas hablados: Inglés, Francés, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes.

### IMPORTANTE

Utilice siempre únicamente piezas autorizadas por el fabricante. El uso de piezas no autorizadas puede ser peligroso y anulará su garantía. Conserve este manual de ensamblaje y operación para referencia rápida y para ayudarle al ordenar piezas de repuesto.

## VISTA EN DETALLE



## LISTA DE PARTES

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1	Pata – Delantera Izquierda	1	24.5	Cable del Módulo de Encendido	2
2	Pata – Trasera Izquierda	1	24.6	Módulo de Encendido por Pulso	1
3	Pata – Delantera Derecha	1	24.7	Cable A del Encendedor del Quemador Principal	1
4	Pata – Trasera Derecha	1	24.8	Cable B del Encendedor del Quemador Principal	1
5	Panel Lateral del Gabinete - Derecho	1	24.9	Quemador Principal Cable de encendido C	1
6	Panel Lateral del Gabinete - Izquierdo	1	24.10	Cable de encendido del quemador principal D	1
7	Rueda Giratoria con Bloqueo	4	24.11	Cable de encendido del quemador principal E	1
8	Protector Térmico de la Cámara de Fuego - Inferior	1	24.12	Quemador principal	5
9	Panel Trasero del Gabinete	1	24.13	Pasador R	5
10.1	Panel Base	1	24.14	Protector térmico del panel de control	1
10.2	Perno del Tanque de Gas	1	24.15	Panel divisorio del panel de control	1
10.3	Tope de la Puerta	1	24.16	Válvula de gas	1
11	Moldura Lateral del Panel Base	2	24.17	Regulador de gas LP	1
12.1	Marco del Carro - Delantero	1	24.18	Panel de control	1
12.2	Imán de la Puerta	2	24.19	Bisel de la perilla de control	5
13	Soporte del Toallero	2	24.20	Perillas	5
14	Toallero	1	25	Panel trasero de la cámara de combustión - Placa de conexión	2
15	Puerta – Izquierda	1	26	Soporte en forma de L	2
16	Puerta – Derecha	1	27	Soporte del estante lateral A	2
17	Conjunto de la Manija de la Puerta	2	28	Soporte del estante lateral B	2
18	Varilla de Encendido	1	29	Estante lateral derecho	1
19	Protector Térmico del Módulo de Encendido por Pulso	1	30	Estante lateral izquierdo	1
20	Cable A del Tanque Secundario	1	31	Embudo de grasa	1
21	Cubierta	1	32	Placa canalizadora de grasa	1
22	Soporte del Depósito de Grasa	1	33	Conjunto de bisagra de la tapa	2
23	Depósito de Grasa	1	34.1	Tapa	1
24.1	Cámara de Fuego (No Reemplazable)	1	34.2	Parachoques de la tapa - Delantero	2
24.2	Soporte del Quemador Principal	1	35	Conjunto de manija de la tapa	1
24.3	Canal Transversal	4	36	Plancha	1
24.4	Botón de Encendido	1			

## GARANTÍA LIMITADA

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (Modelo N° 720-1138) 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 Megamaster se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Megamaster.

- **Mecheros:** 5 años de garantía LIMITADA contra perforación
- **Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico:** 1 años de garantía LIMITADA
  - \* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie
- **Partes de acero inoxidable:** 1 años de garantía LIMITADA contra perforación
  - \* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie
- **Todas las demás partes:** 1 años de garantía LIMITADA
  - \* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 1-800-913-8999

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

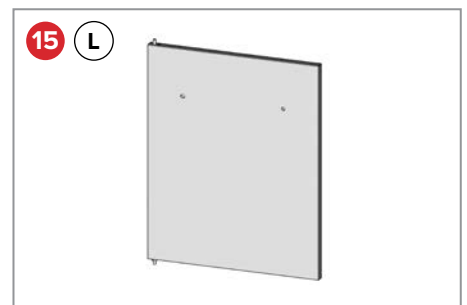
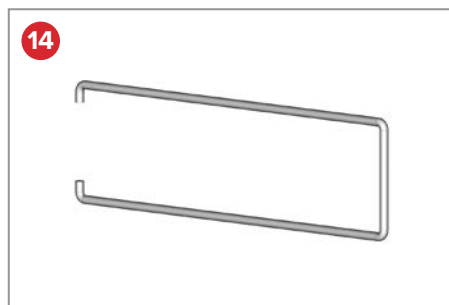
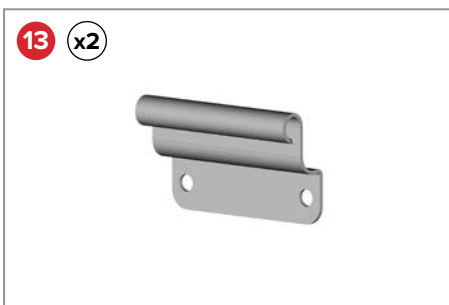
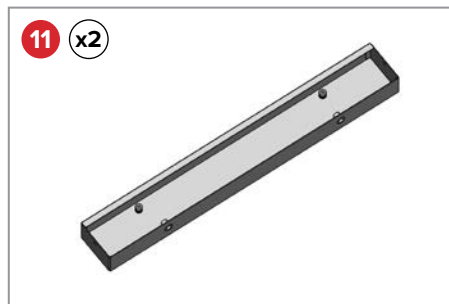
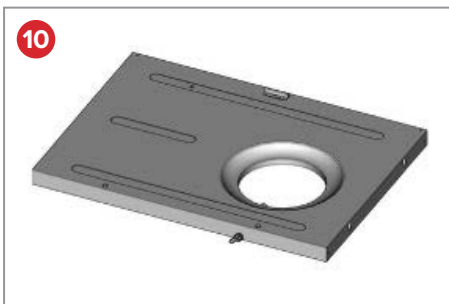
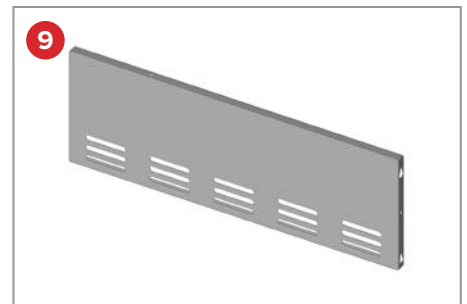
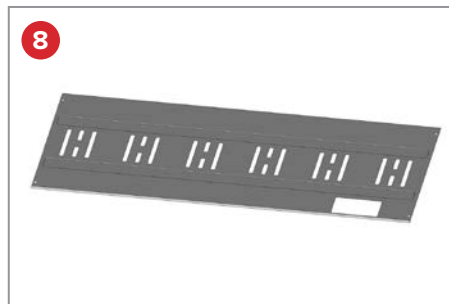
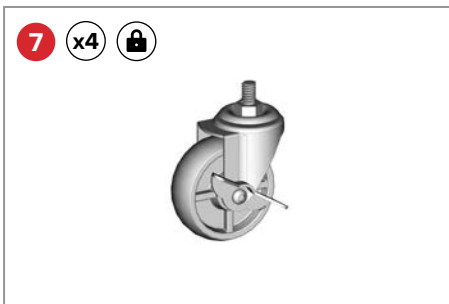
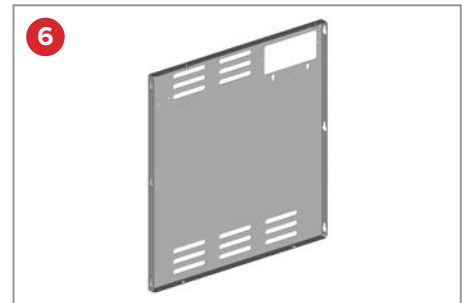
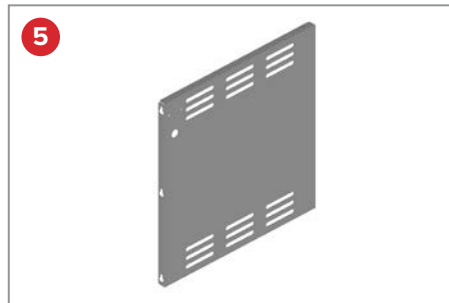
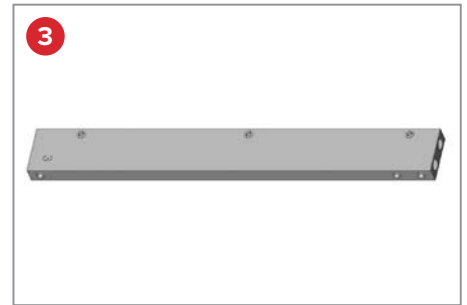
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS  
CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE  
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE**

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE ..... 62  
EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE ..... 65  
TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS ..... 66  
HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE ..... 66  
SYMBOLS / SYMBOLES / SÍMBOLOS ..... 66  
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE ..... 67

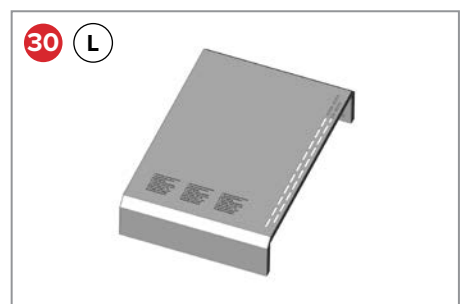
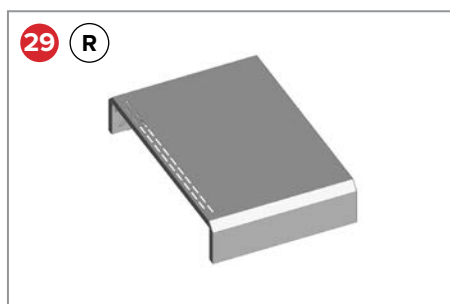
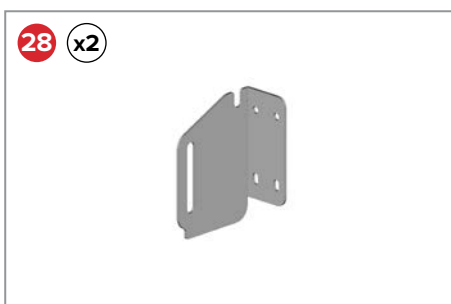
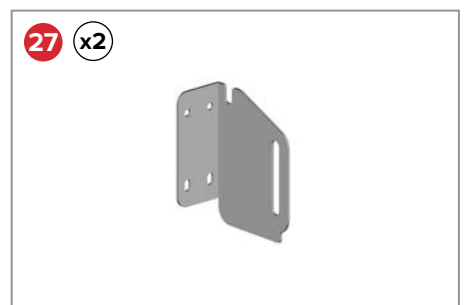
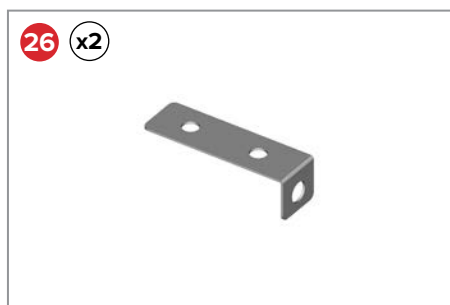
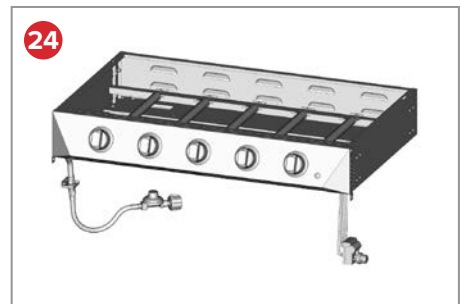
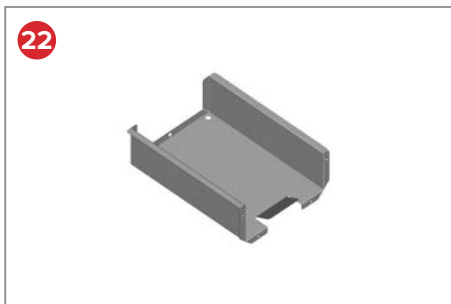
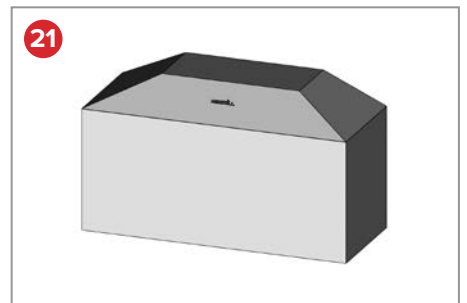
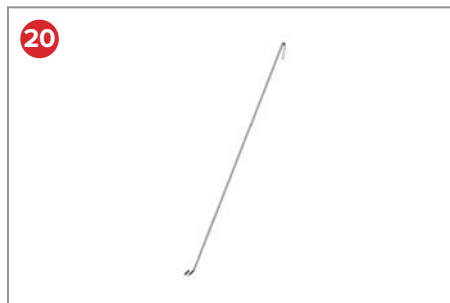
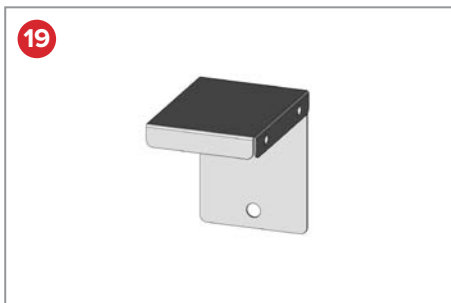
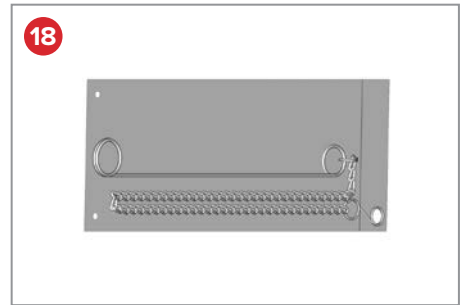
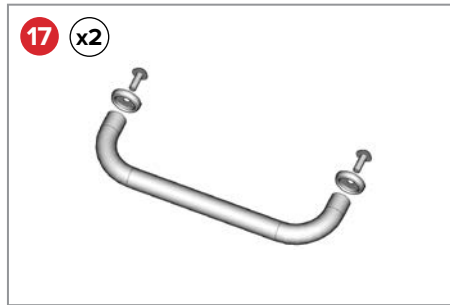
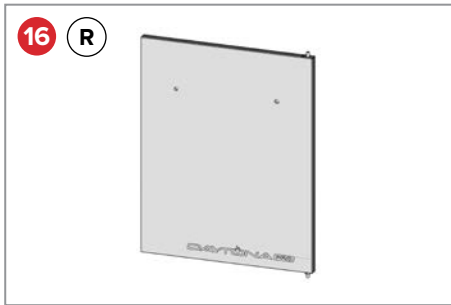


## PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

---

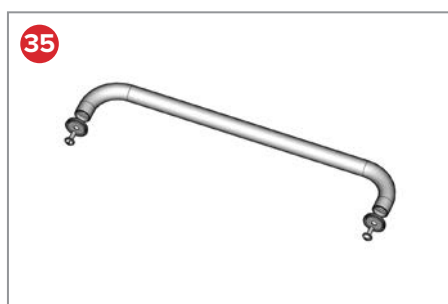
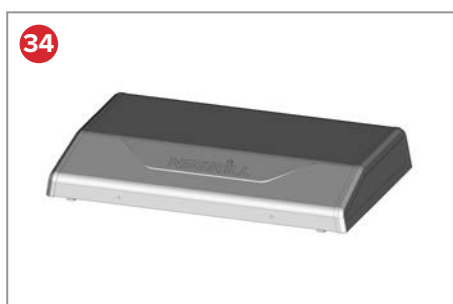
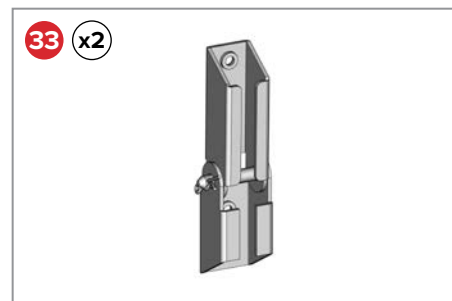
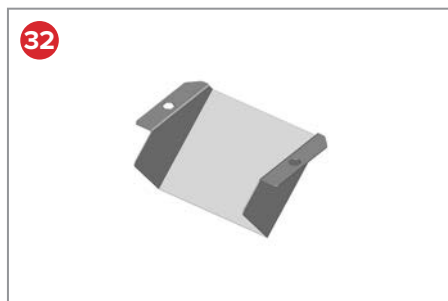


**PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE /  
LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE**

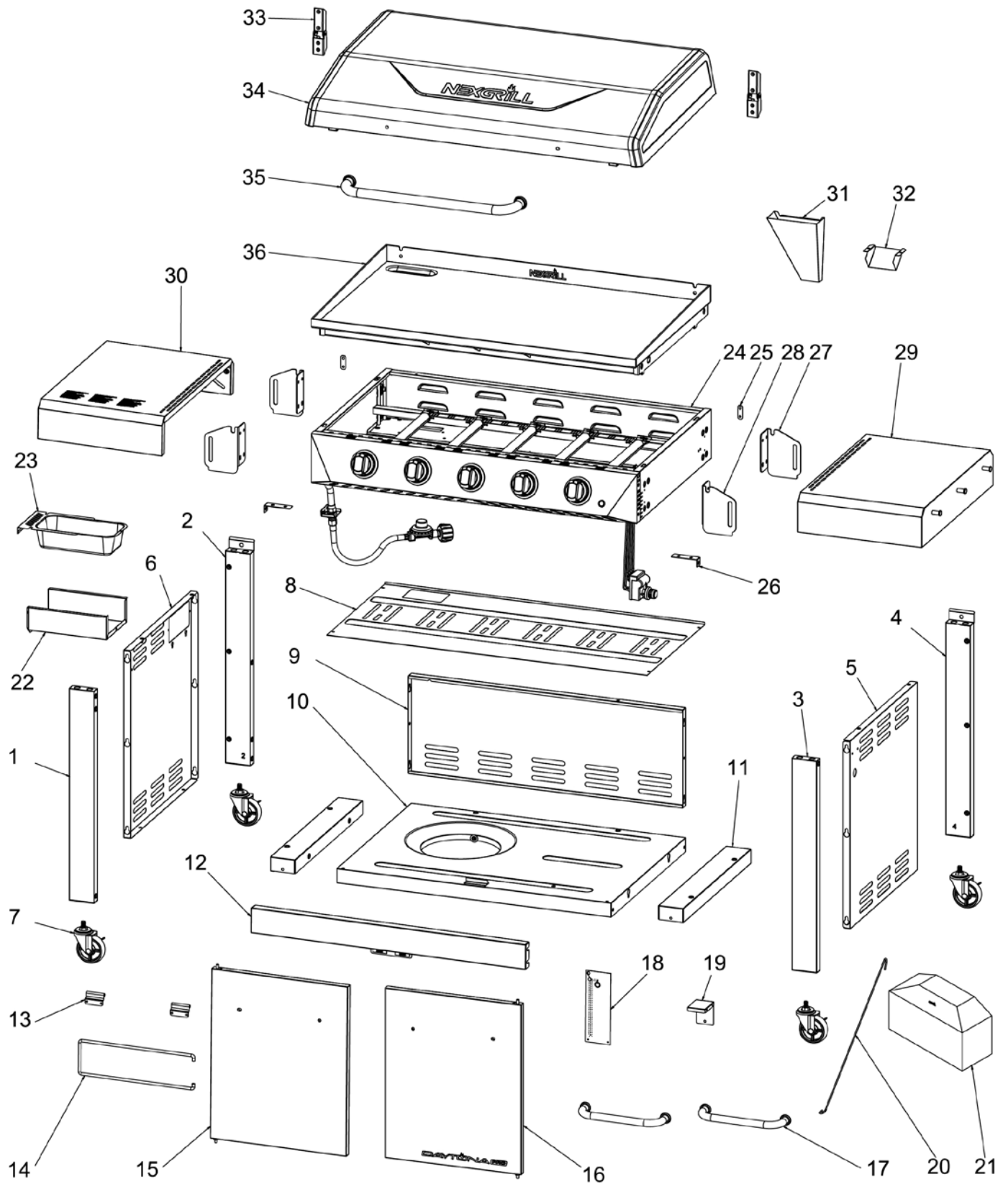


## PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

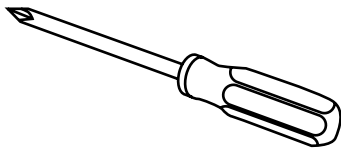
---



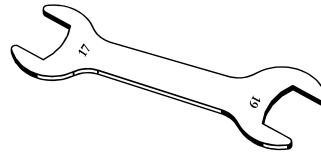
**EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE**



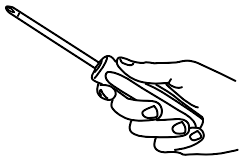
## TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS



Phillips head screwdriver  
(not included)  
Tournevis cruciform (non  
inclus)  
Destornillador de cruz (no  
incluido)



Wrench (included)  
Clé (incluse)  
Llave inglesa (incluida)



**This symbol means:**  
Some parts come with  
screws pre-installed.  
Loosen and tighten  
for final assembly.

**Ce symbole signifie:**  
Certaines pièces viennent  
avec les vis pré-  
installées.  
Afloje y apriete para el  
ensamble final.

**Este símbolo significa:**  
Certaines pièces sont  
livrées avec les vis pré-  
installées.  
Desserrez et resserrez  
pour l'assemblage final.

## HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE

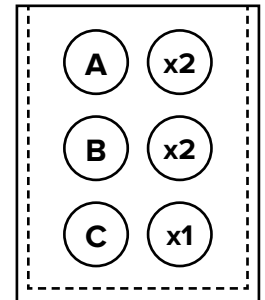
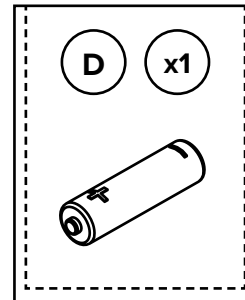
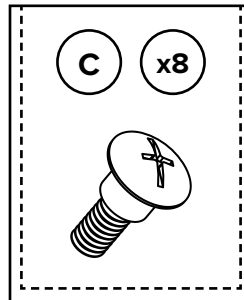
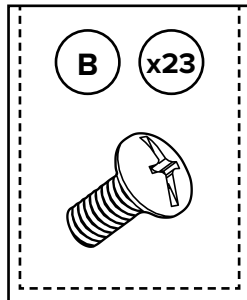
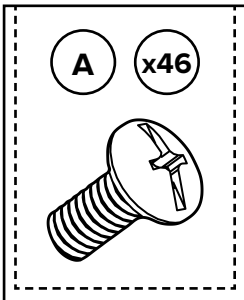
Truss Head Screw  
(black)  
Vis cruciforme (noir)  
Tornillo de cabeza  
ovalada (negro)  
1/4-20X1/2"

Truss Head Screw  
(black)  
Vis cruciforme (noir)  
Tornillo de cabeza  
ovalada (negro)  
5/32-32 x 1/2"

Truss head step screw  
(black)  
Vis cruciforme étagée  
(noir)  
Tornillo de cabeza  
ovalada escalonado  
(negro)  
1/4-20"

Battery AA  
Pile AA  
Pila AA

Truss Head Screw  
(spare parts)  
Vis cruciforme  
(pièces de rechange)  
Tornillo de cabeza  
ovalada (repuestos)



## SYMBOLS / SYMBOLES / SÍMBOLOS



Pay attention  
Faites attention  
Presta atención



Correct  
Exact  
Exacto

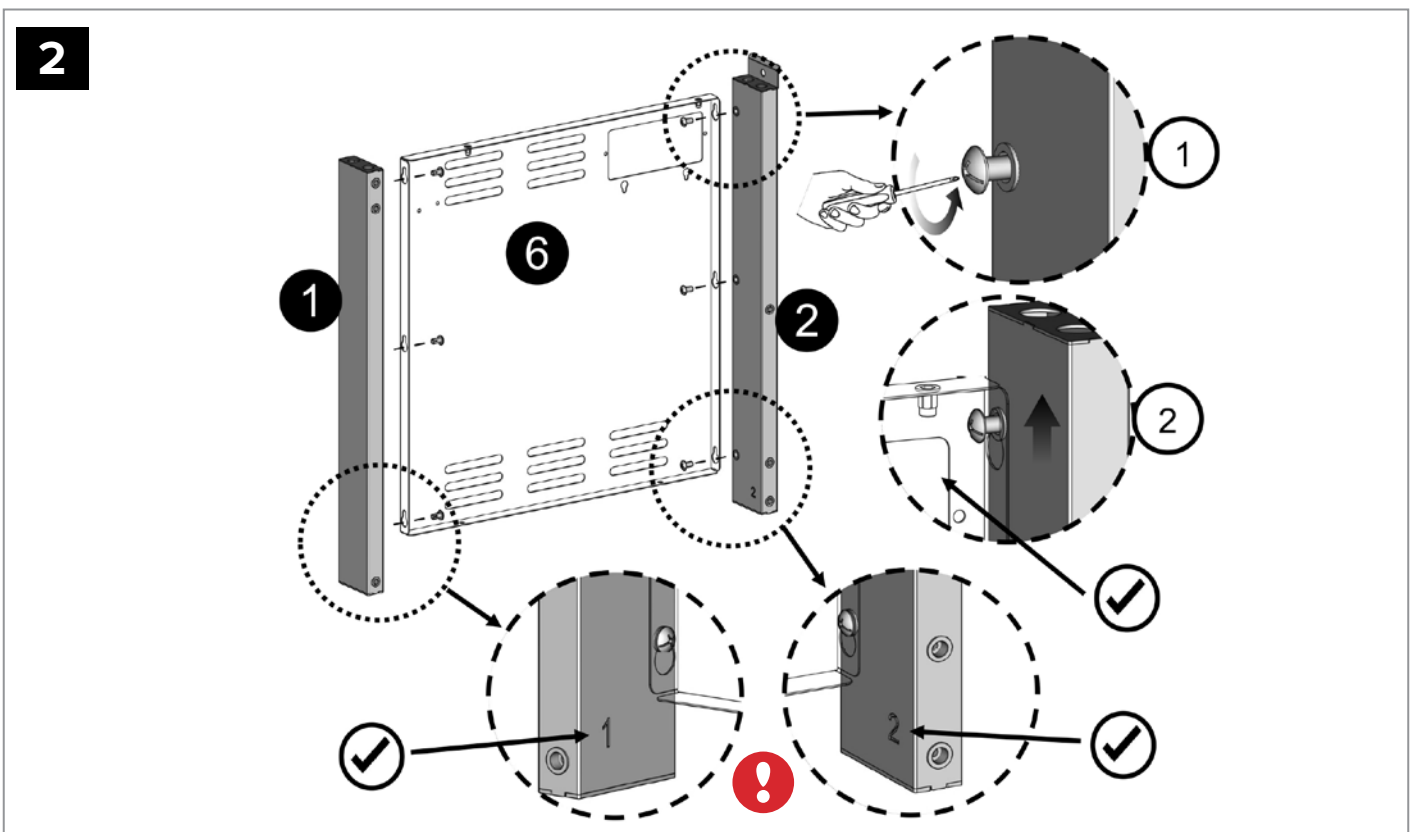
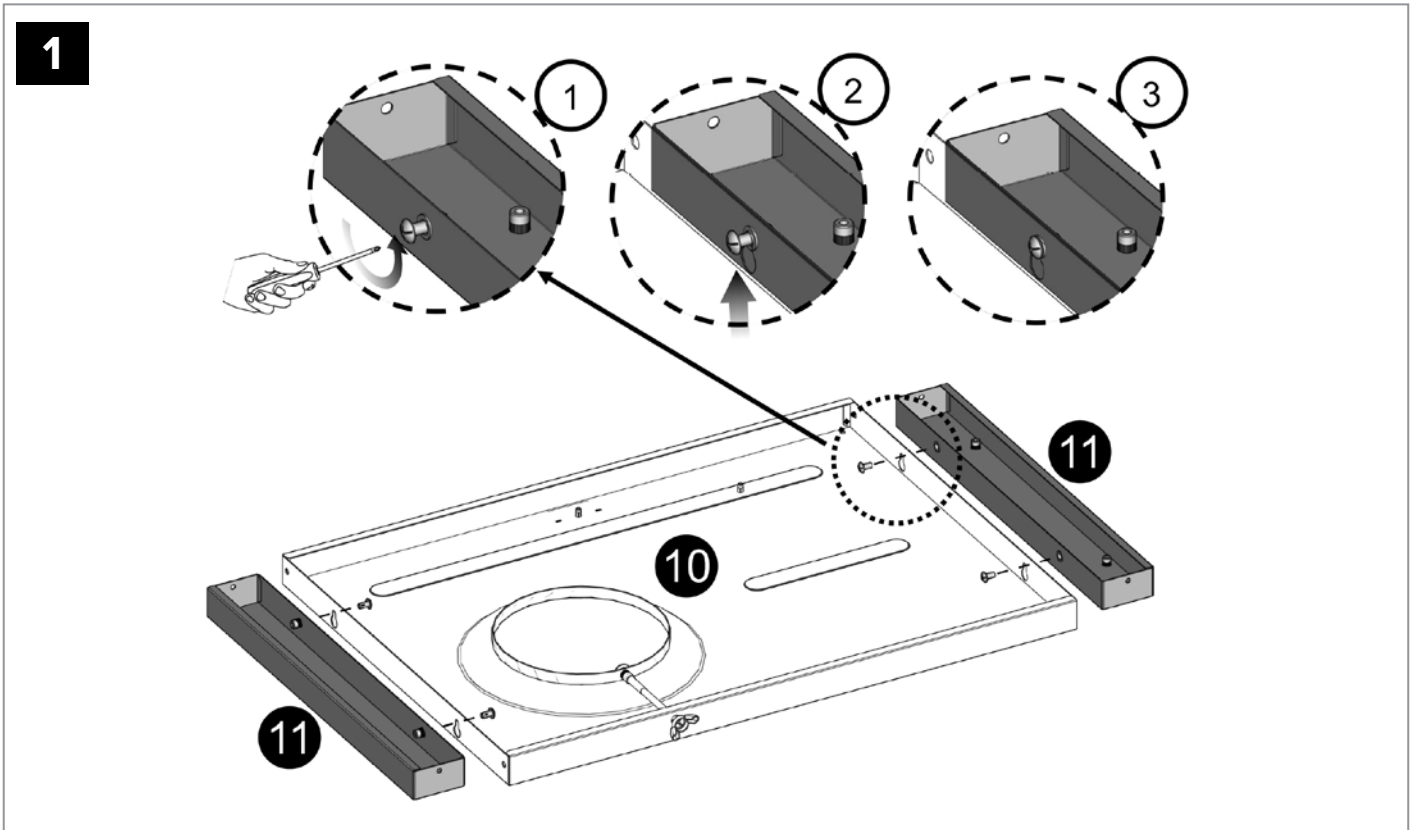


Incorrect  
Faux  
Erróneo

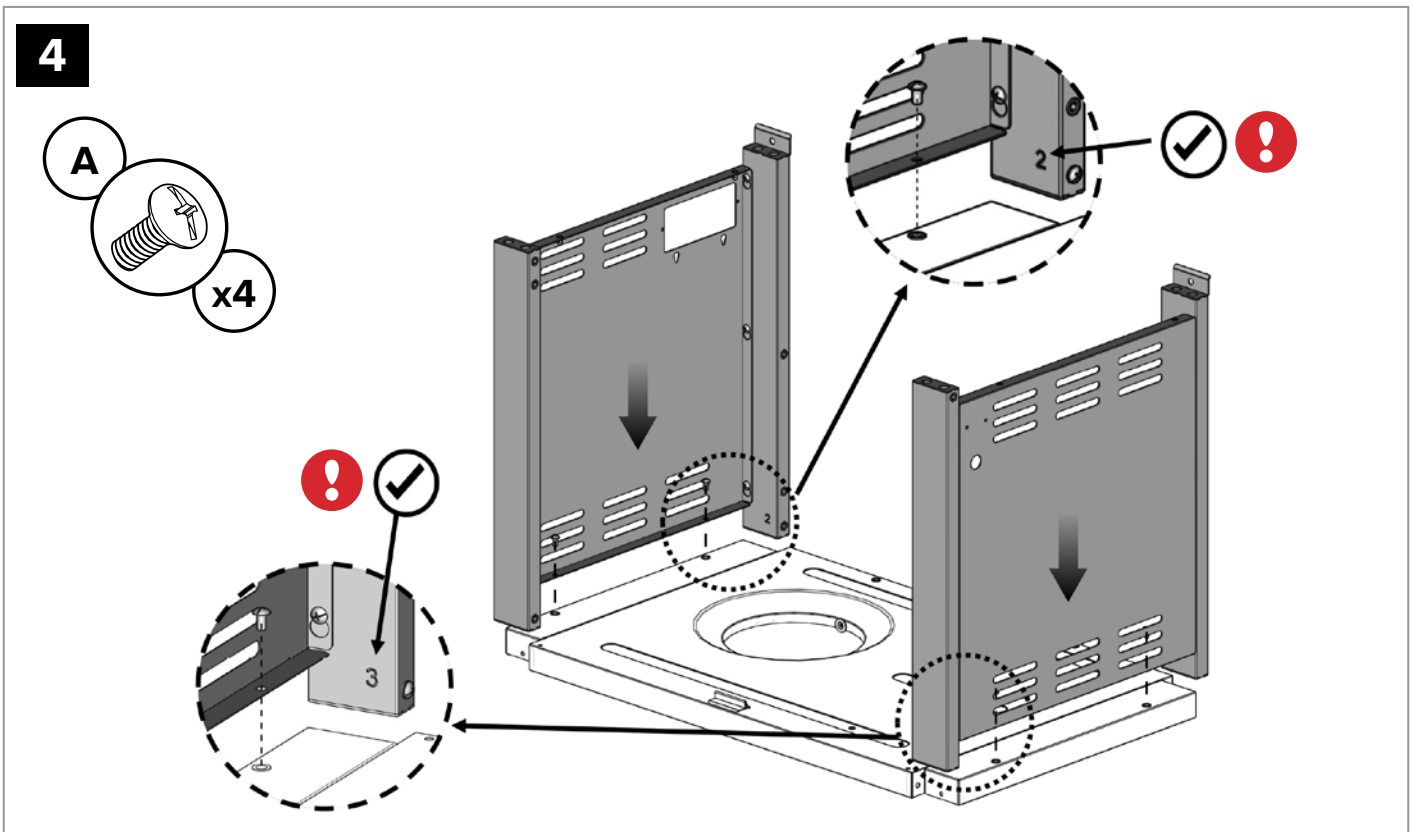
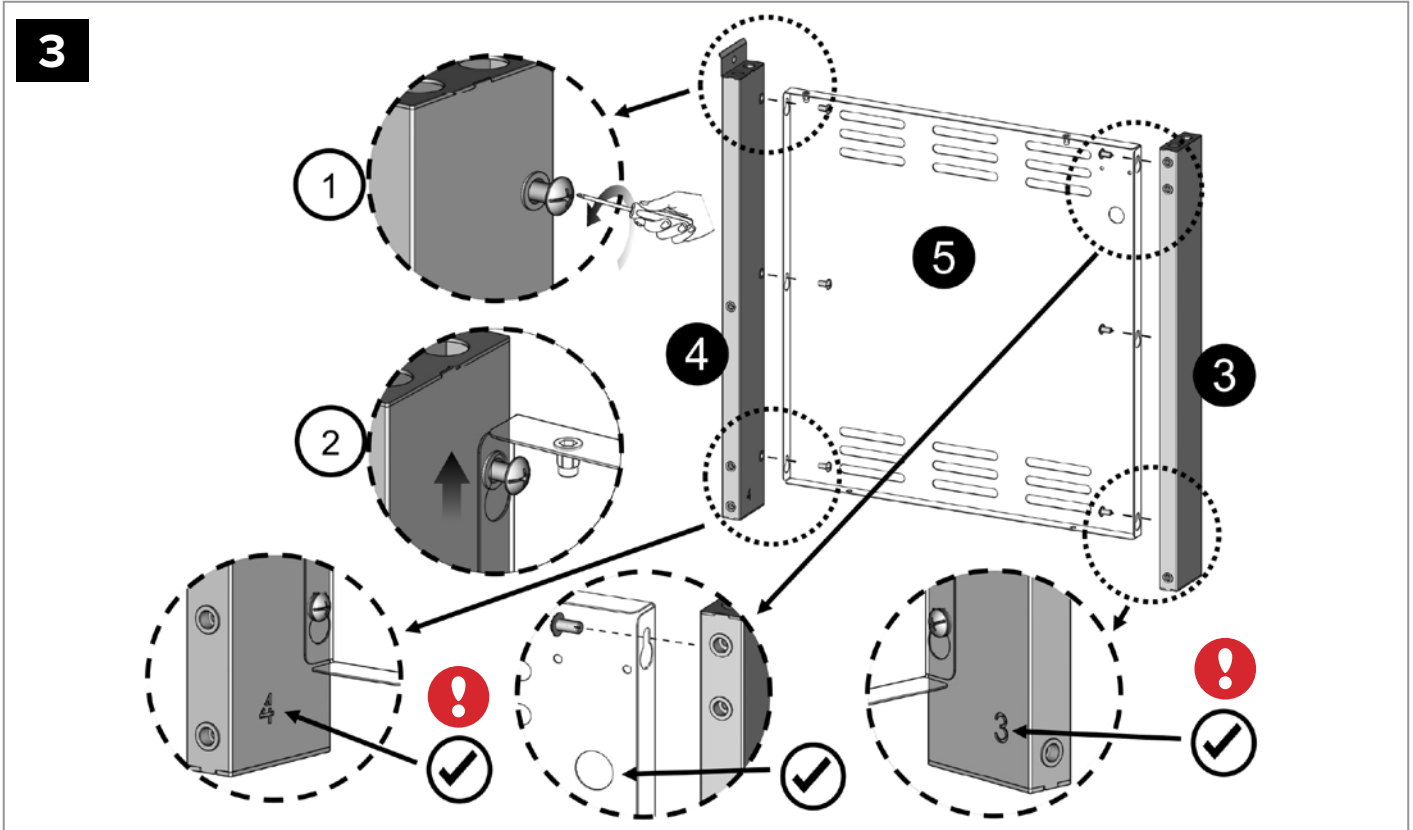
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS**  
**CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE**  
**INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



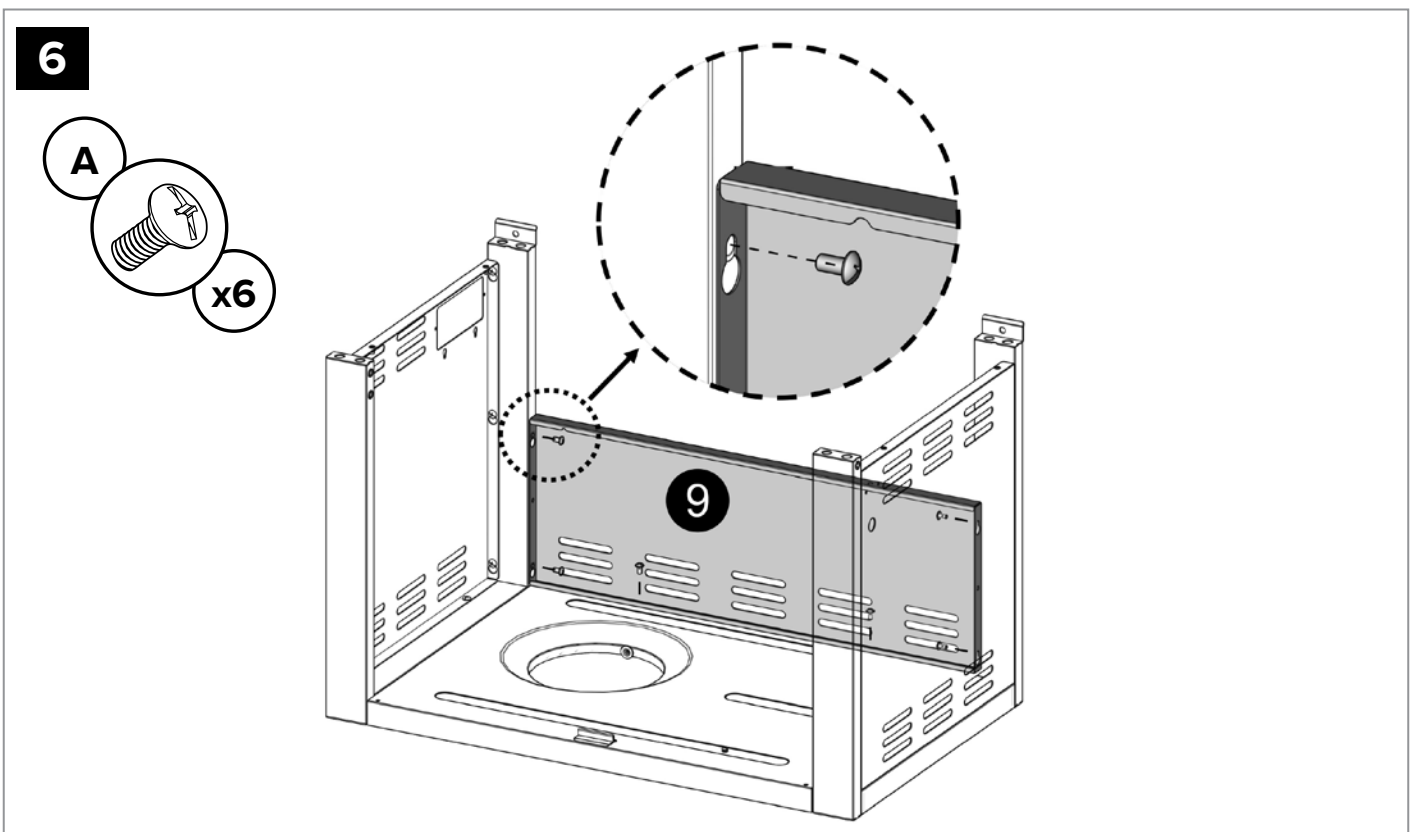
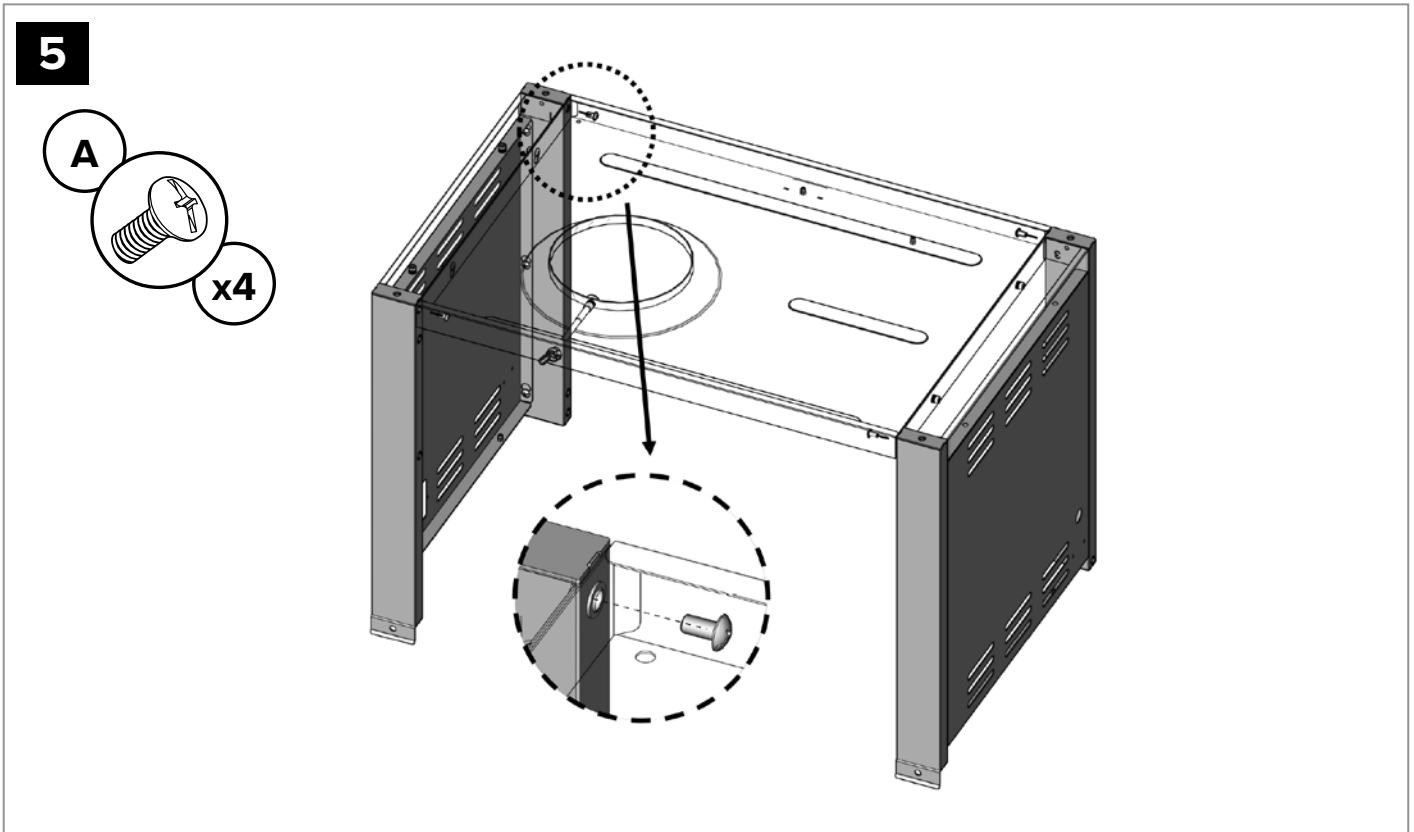
Scan QR / Scannez / Escanee QR  
 More assembly help  
 Plus d'aide au montage  
 Más ayuda de montaje



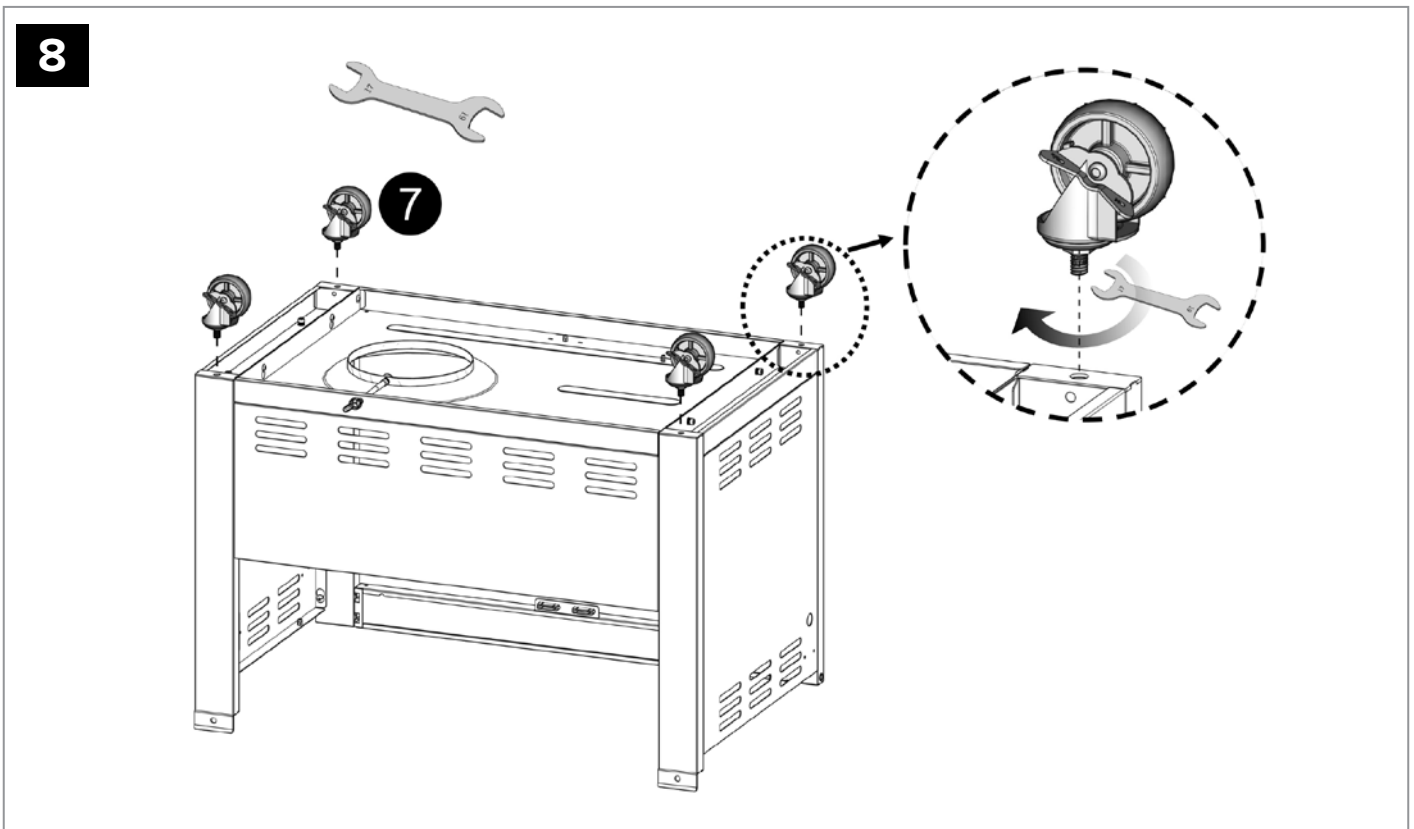
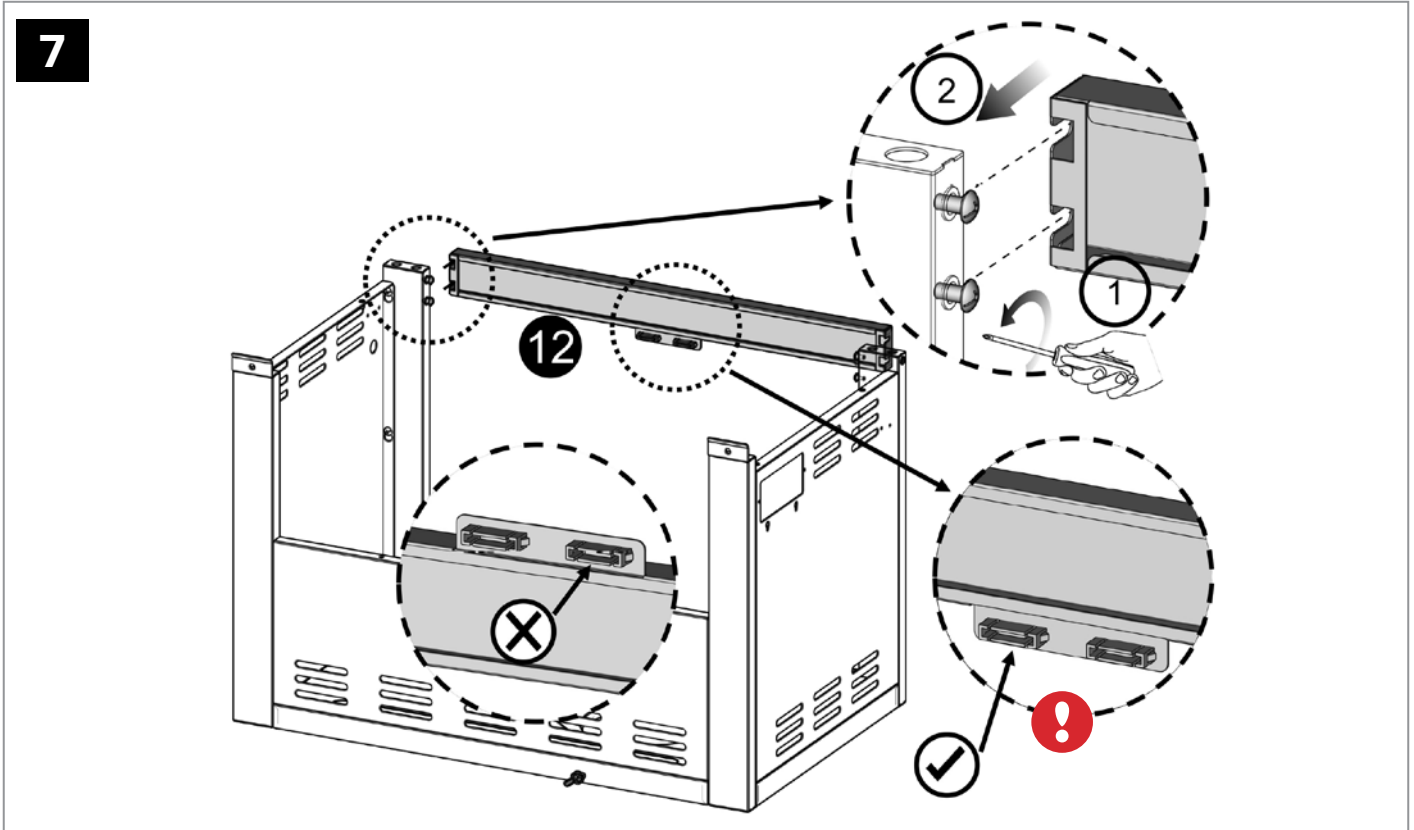
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



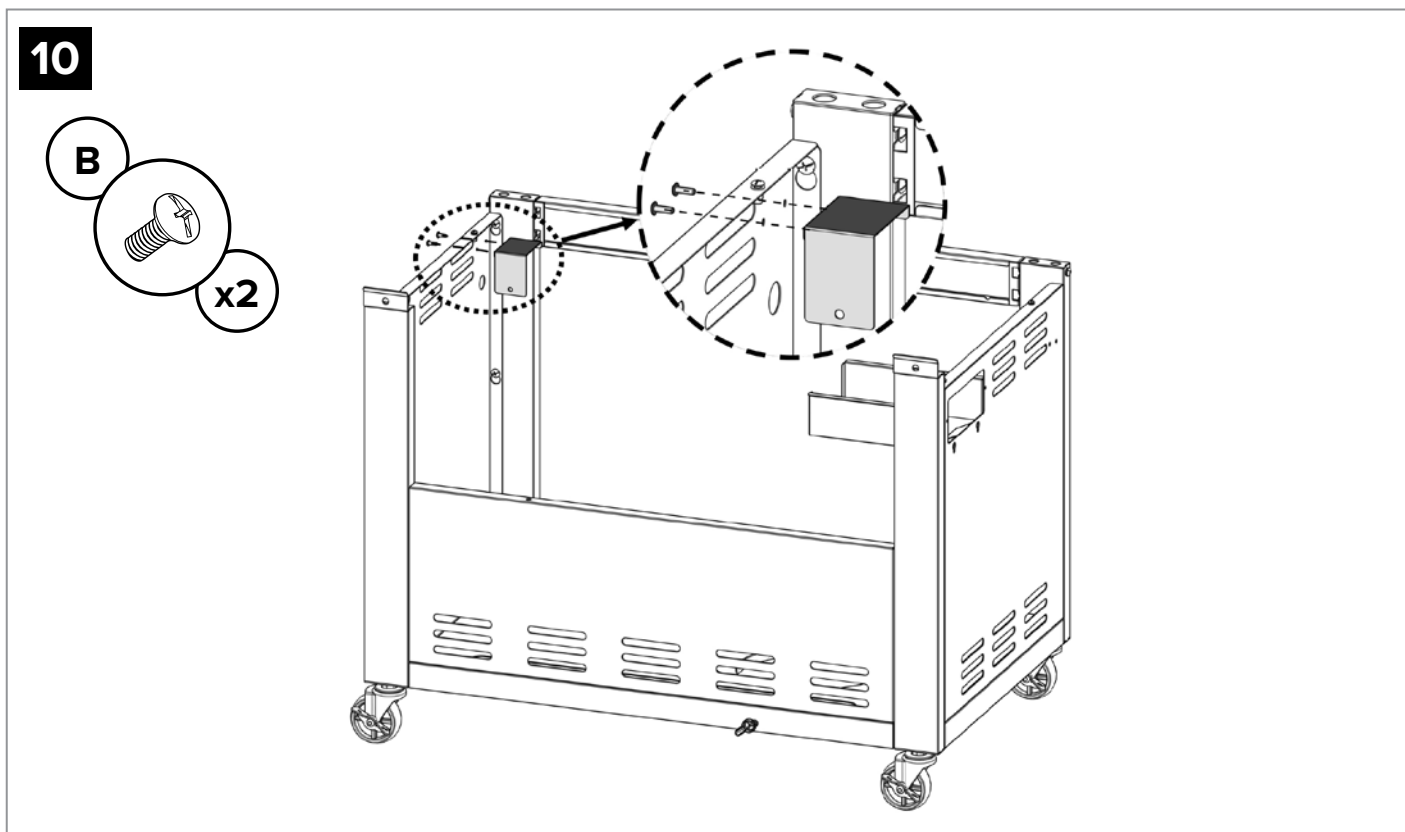
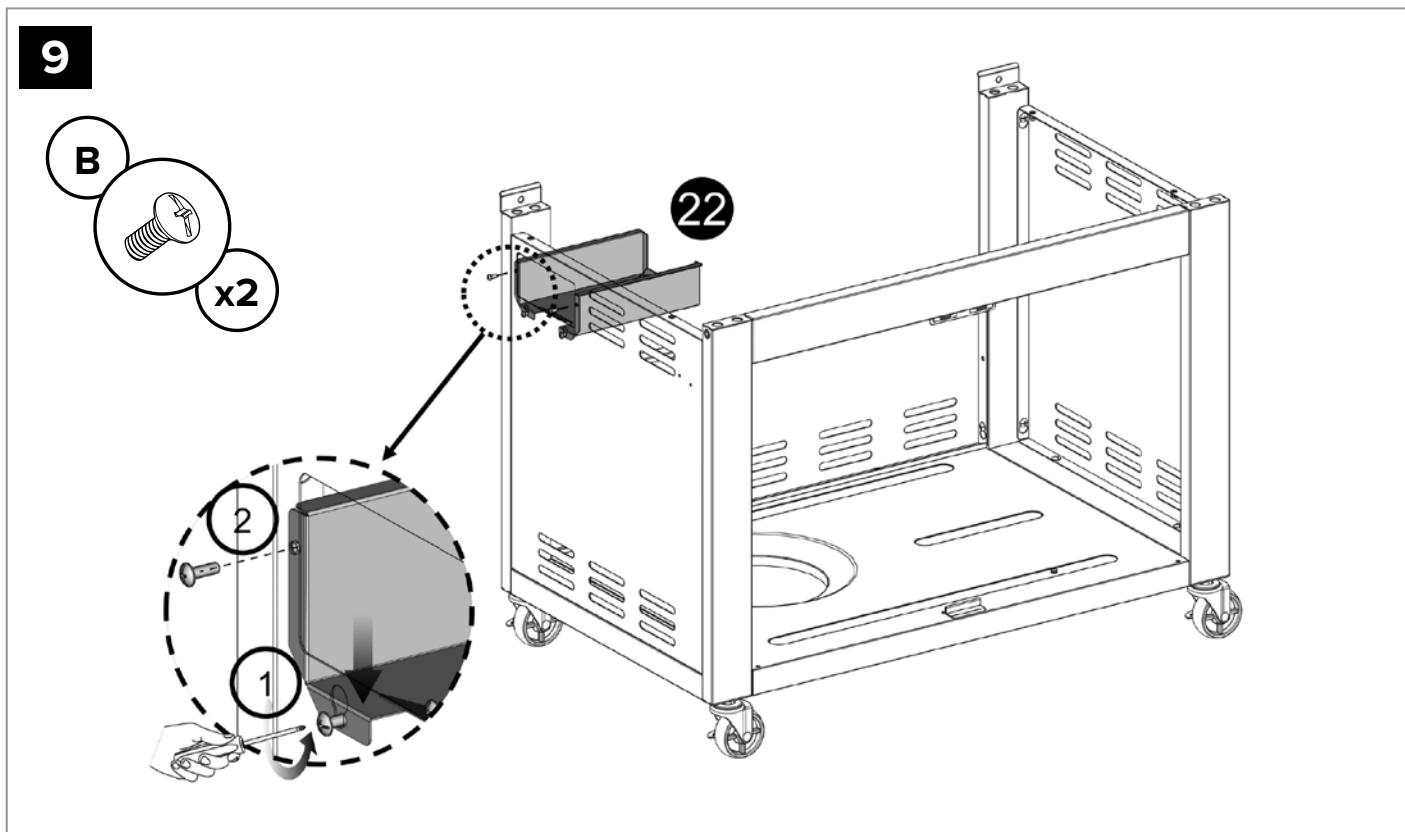
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



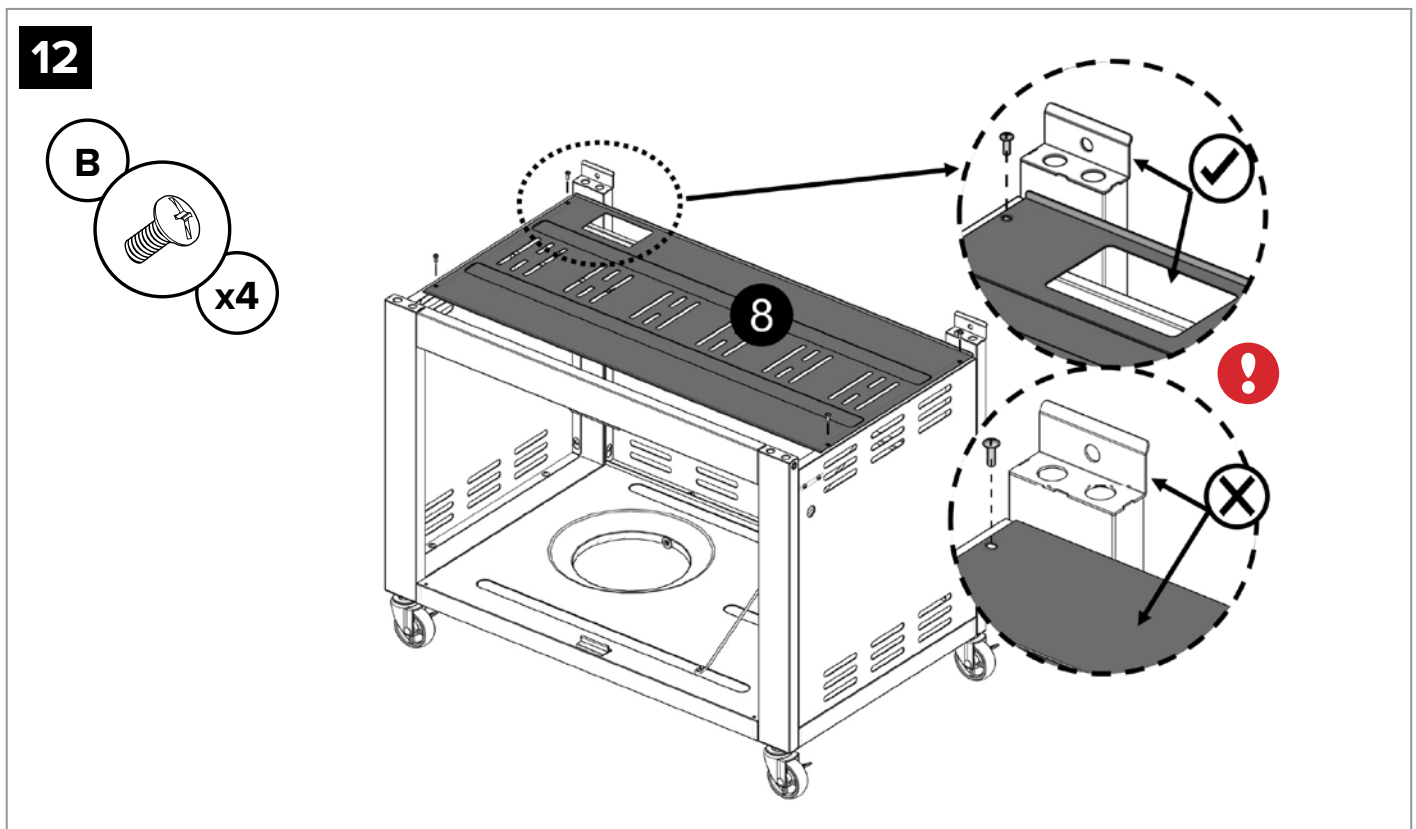
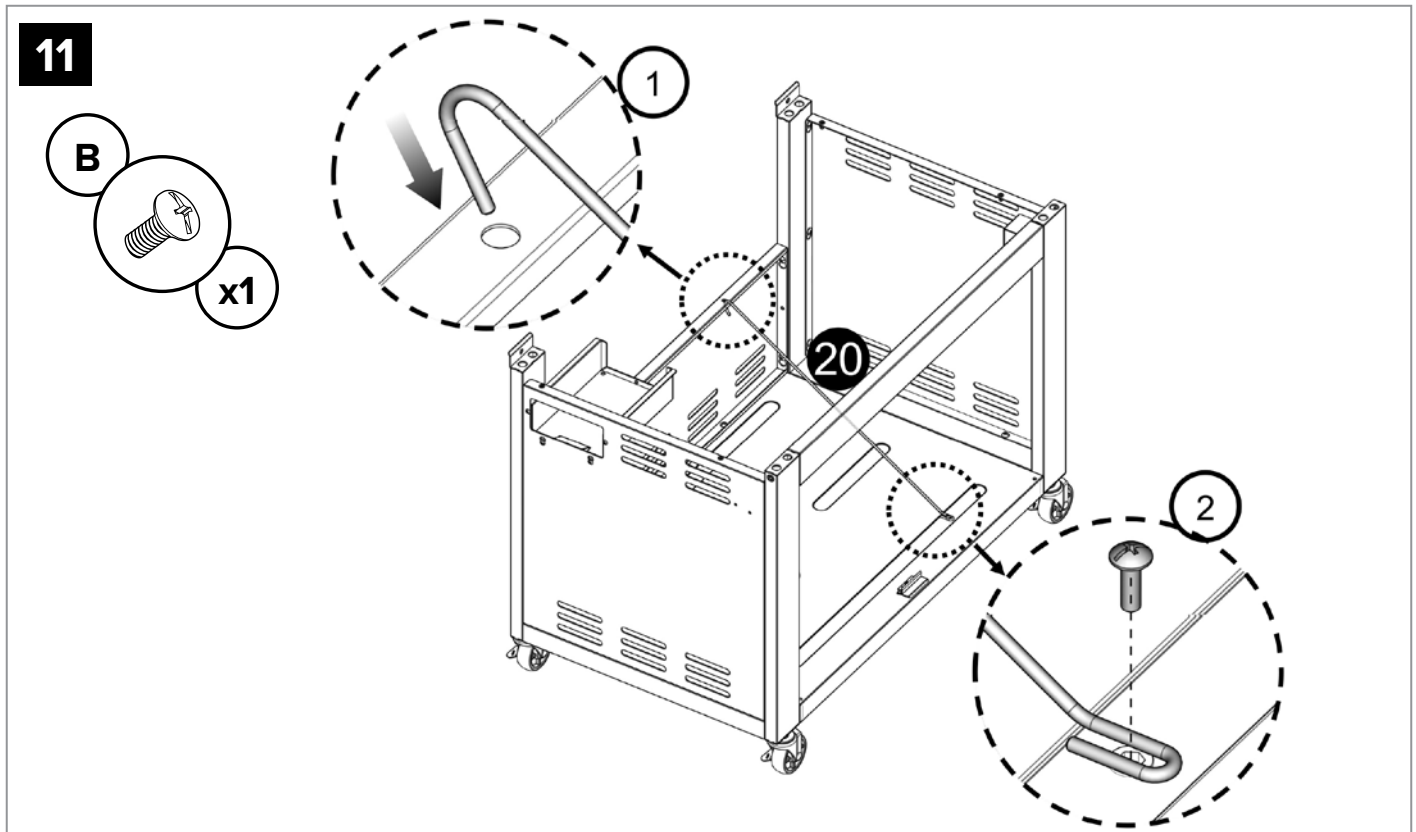
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



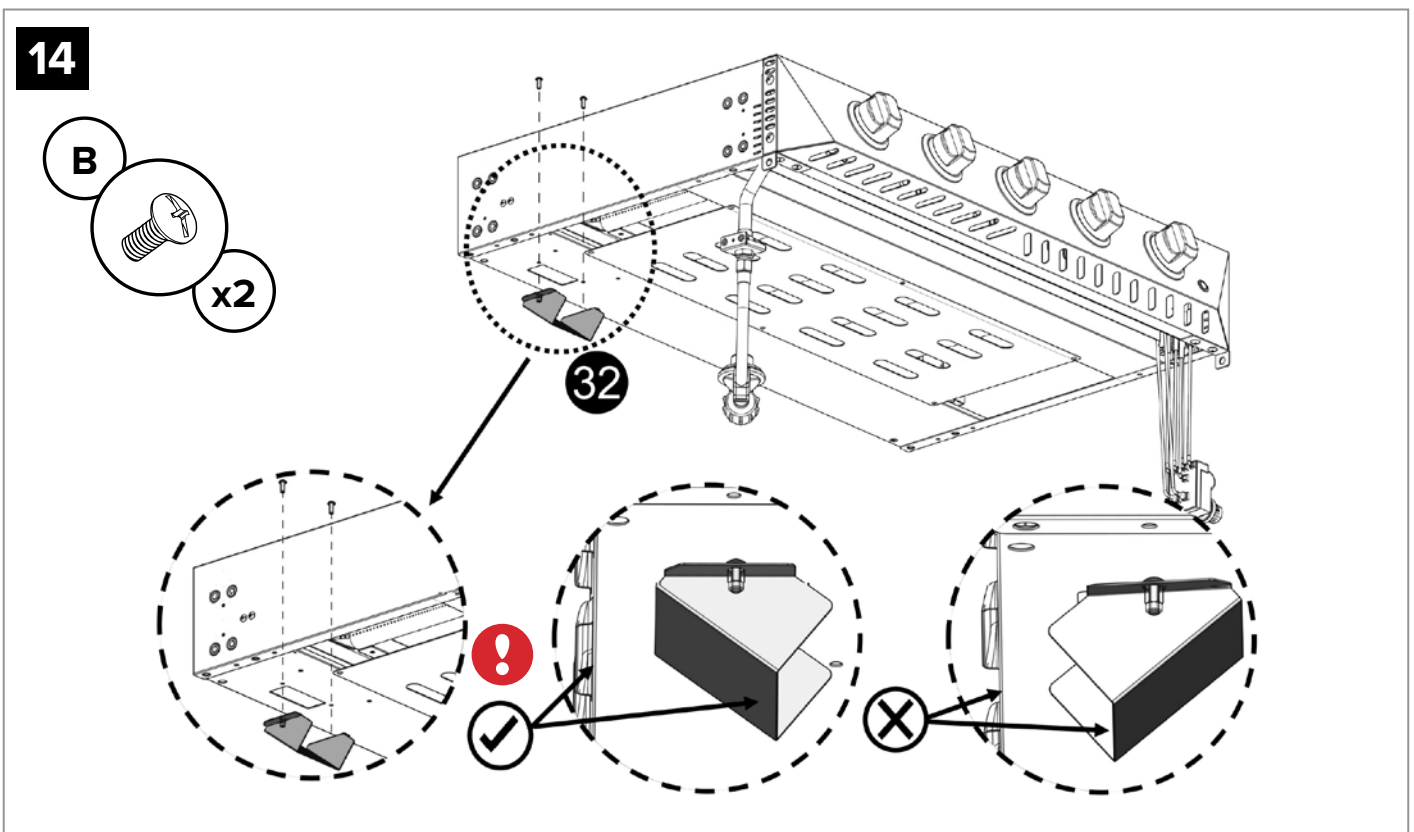
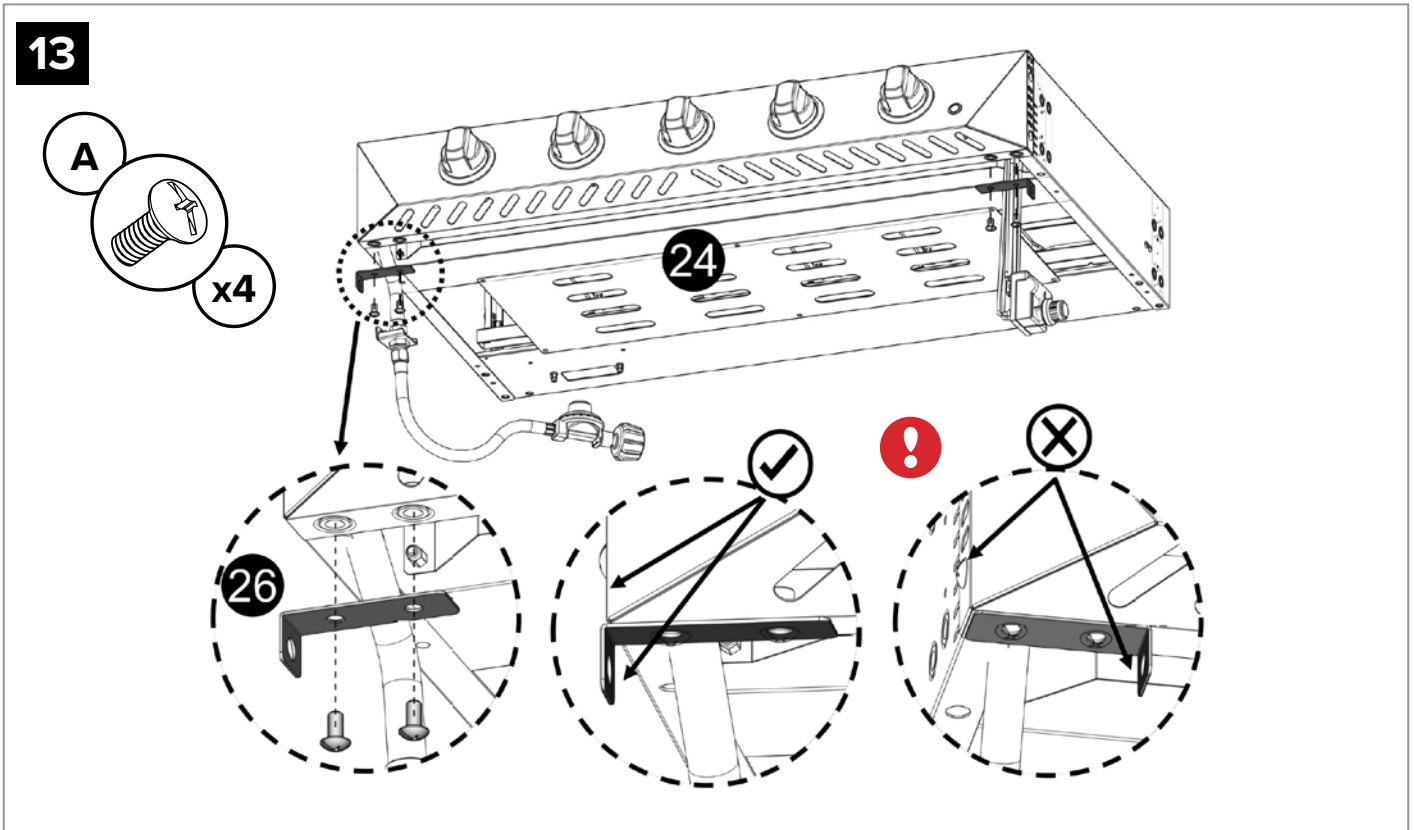
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



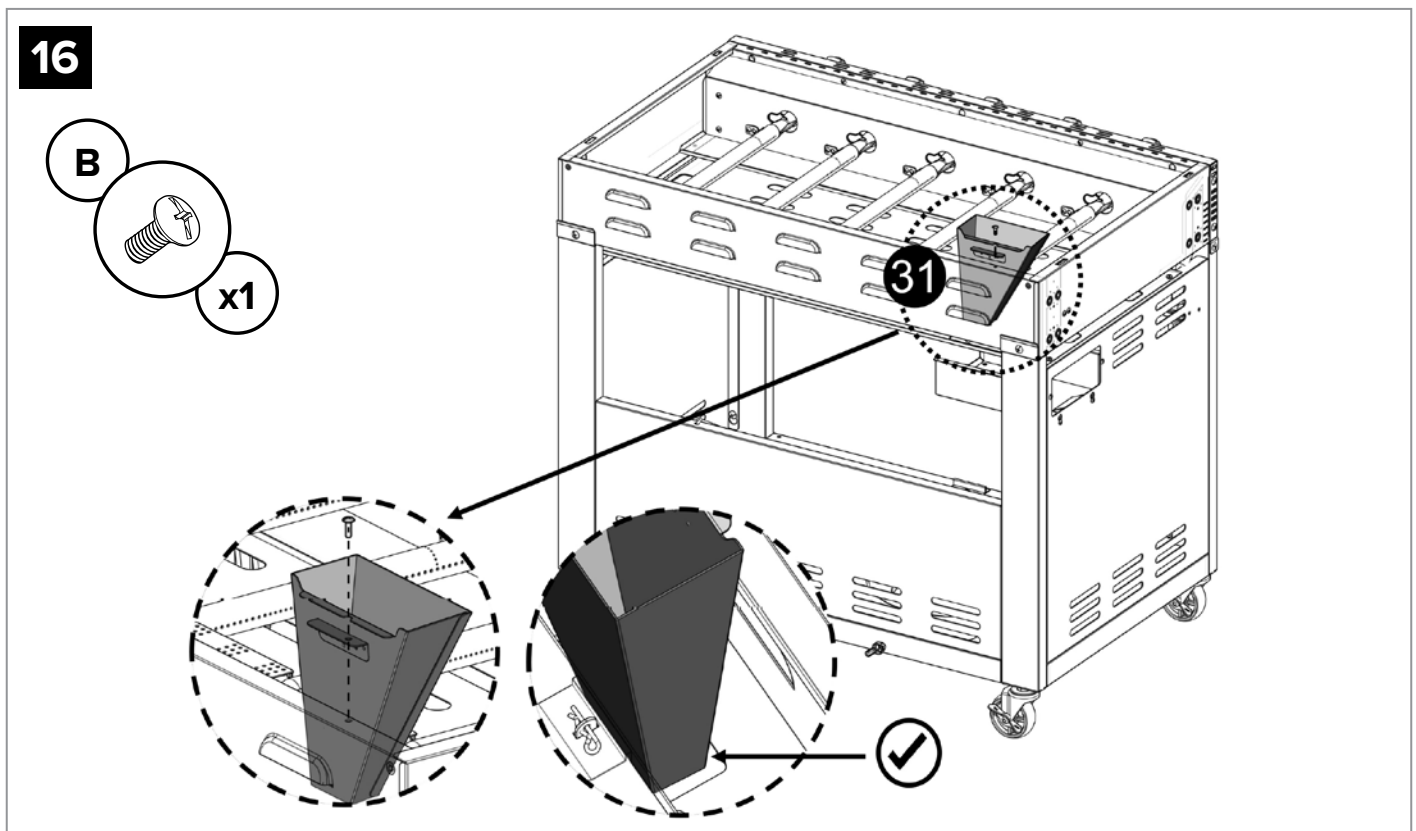
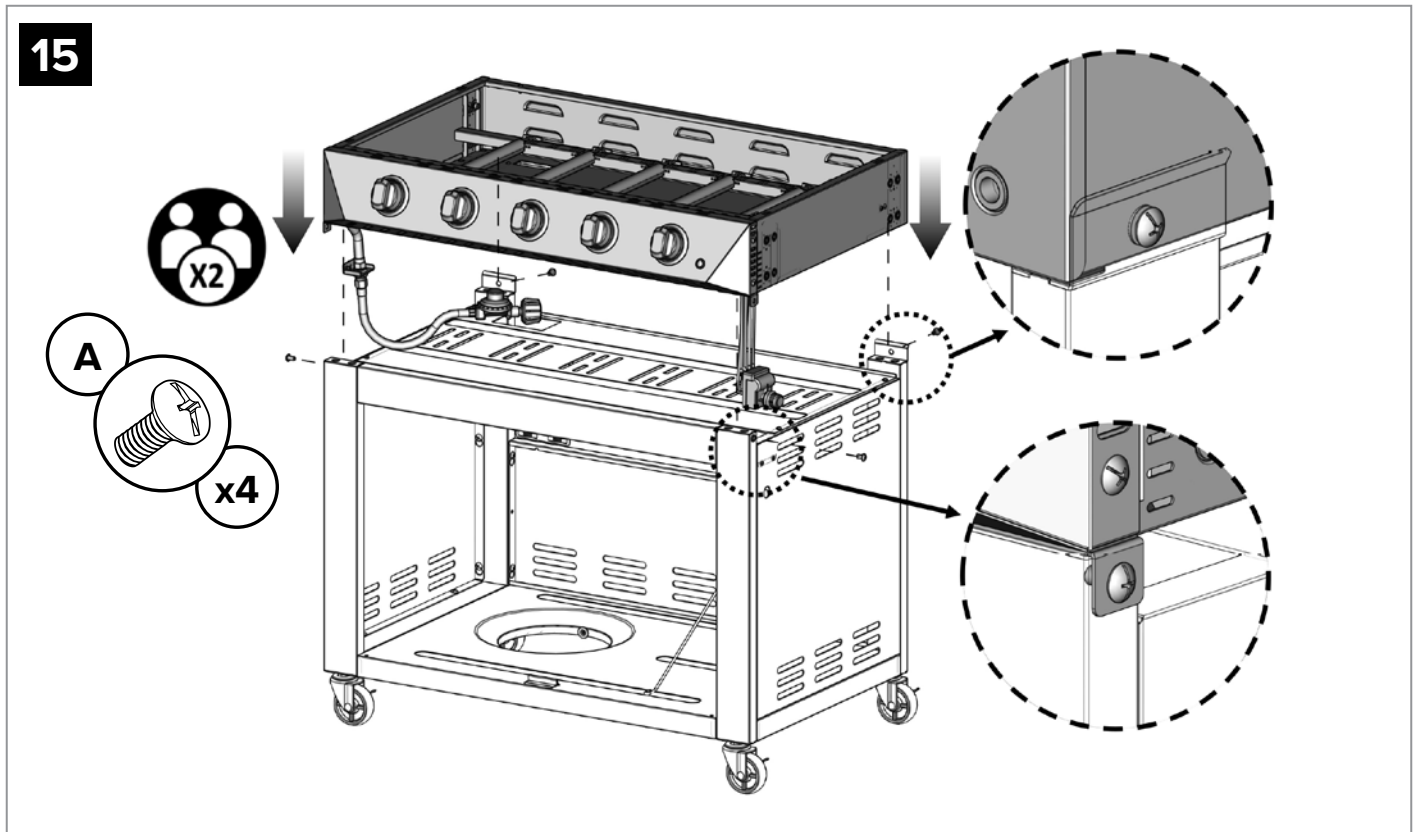
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



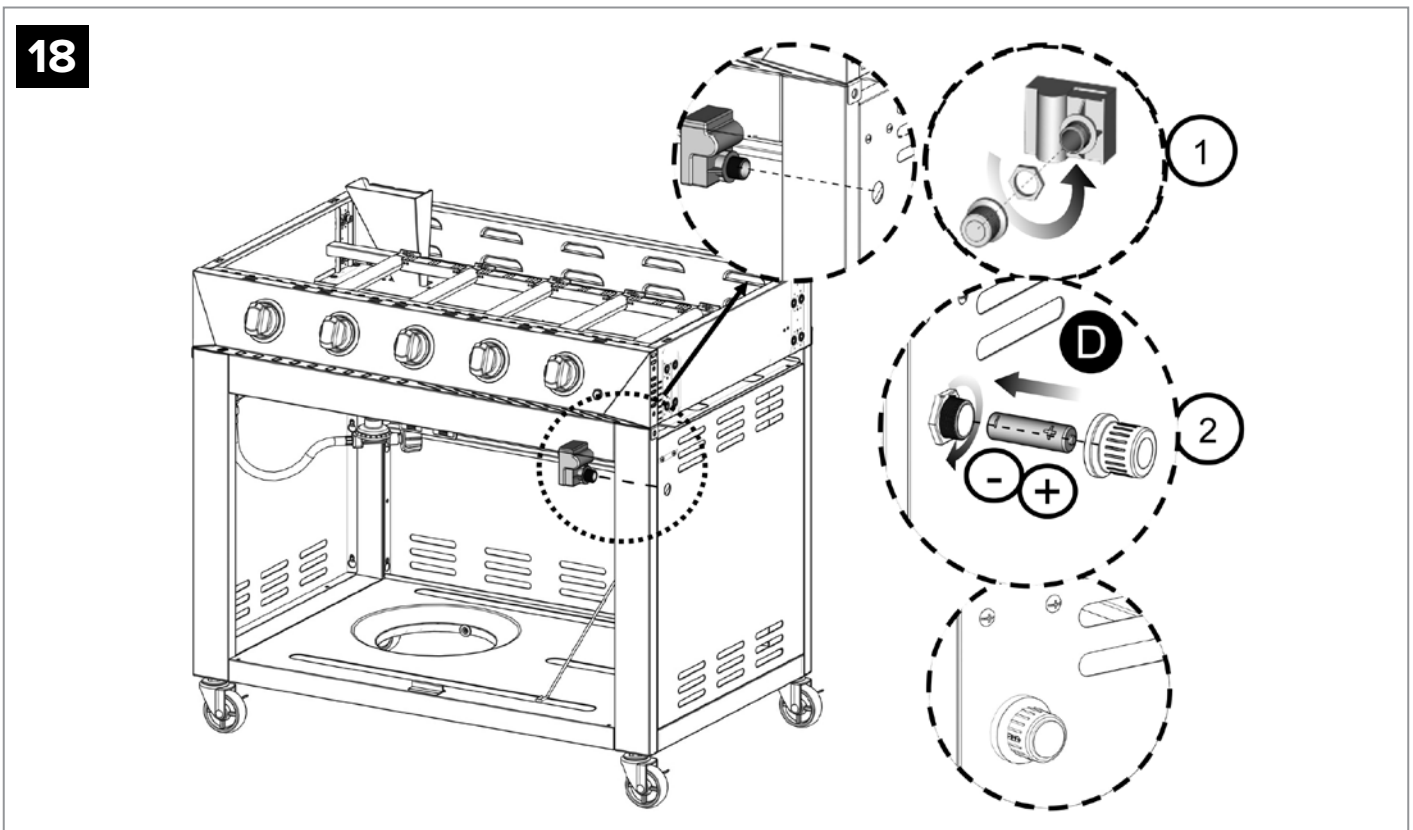
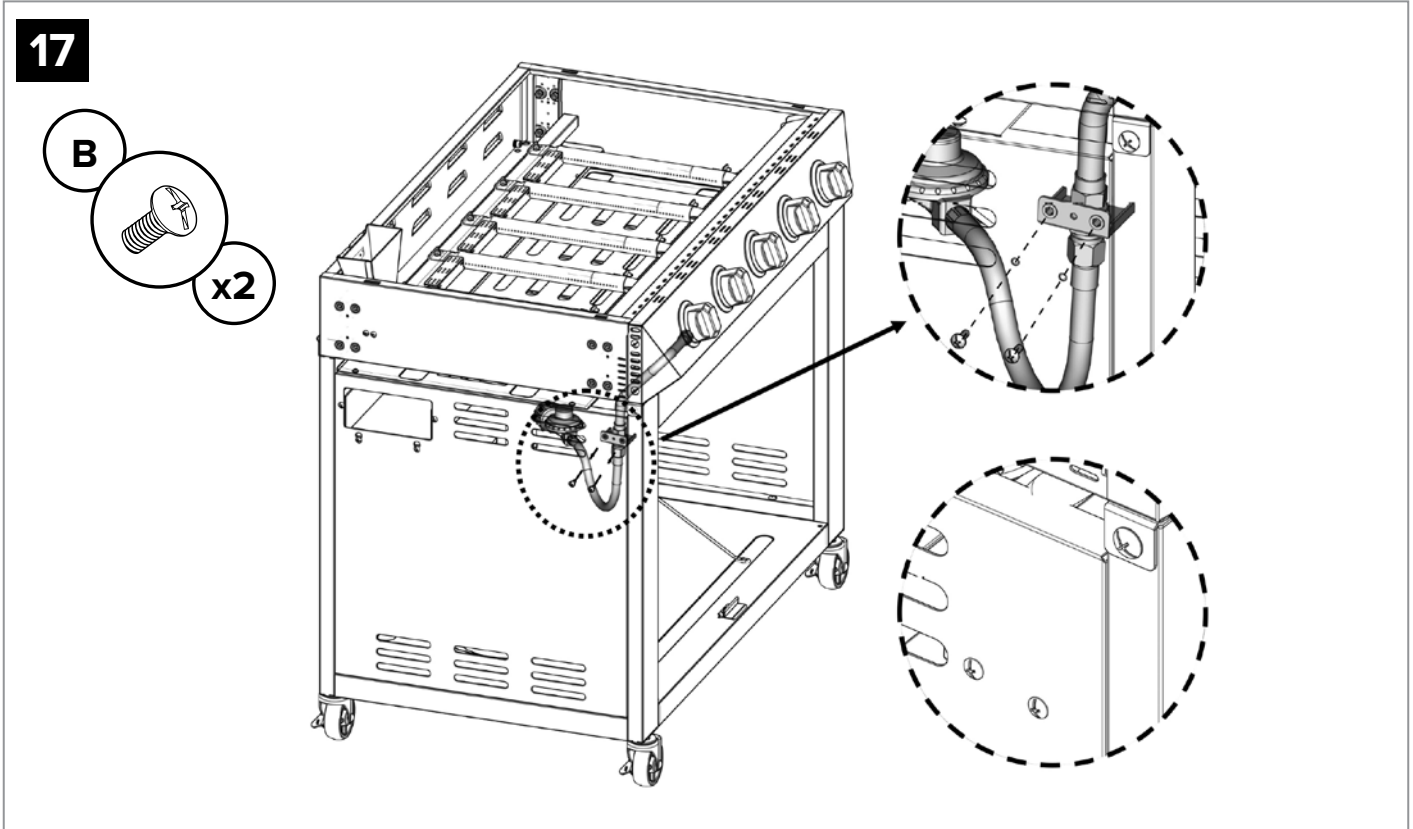
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



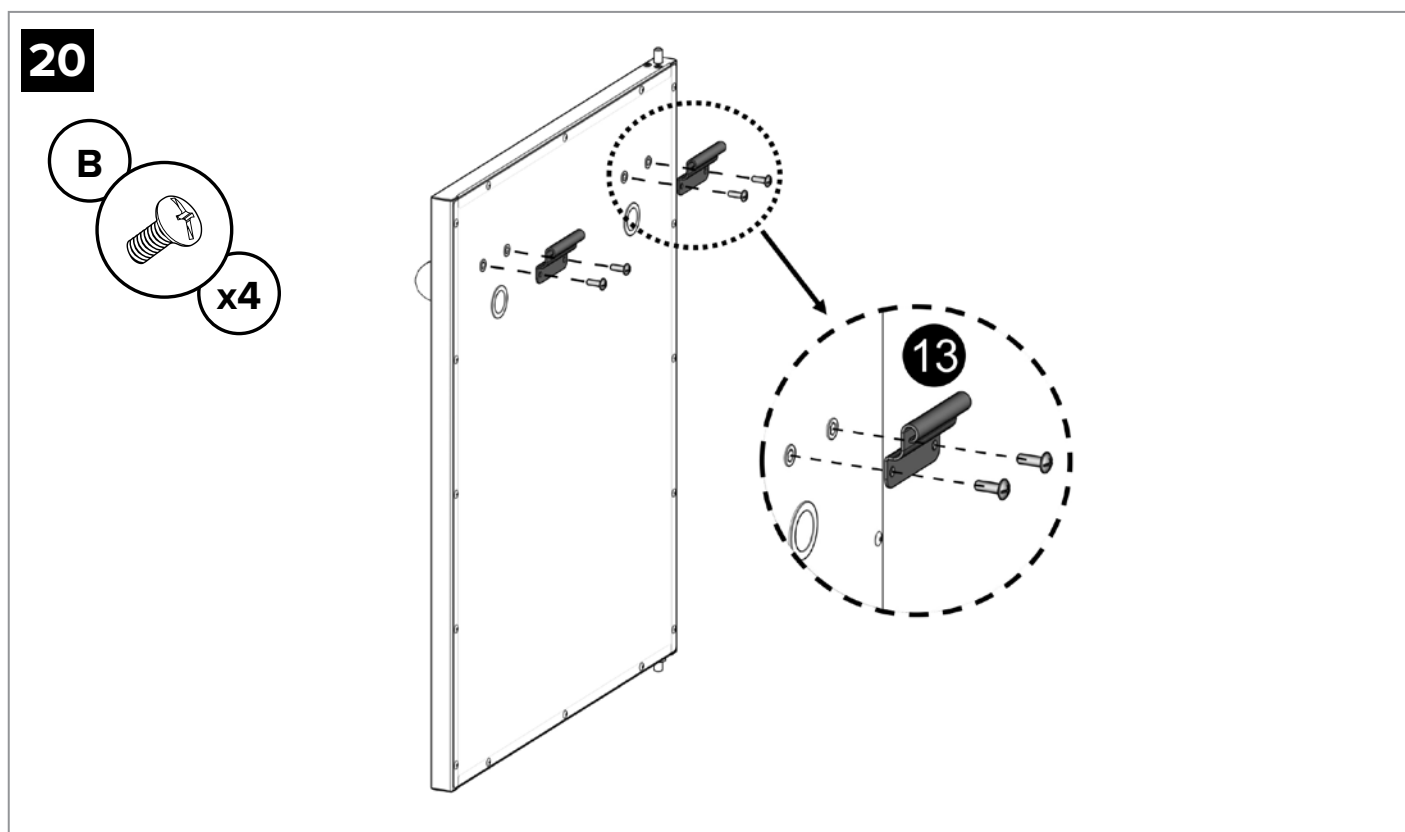
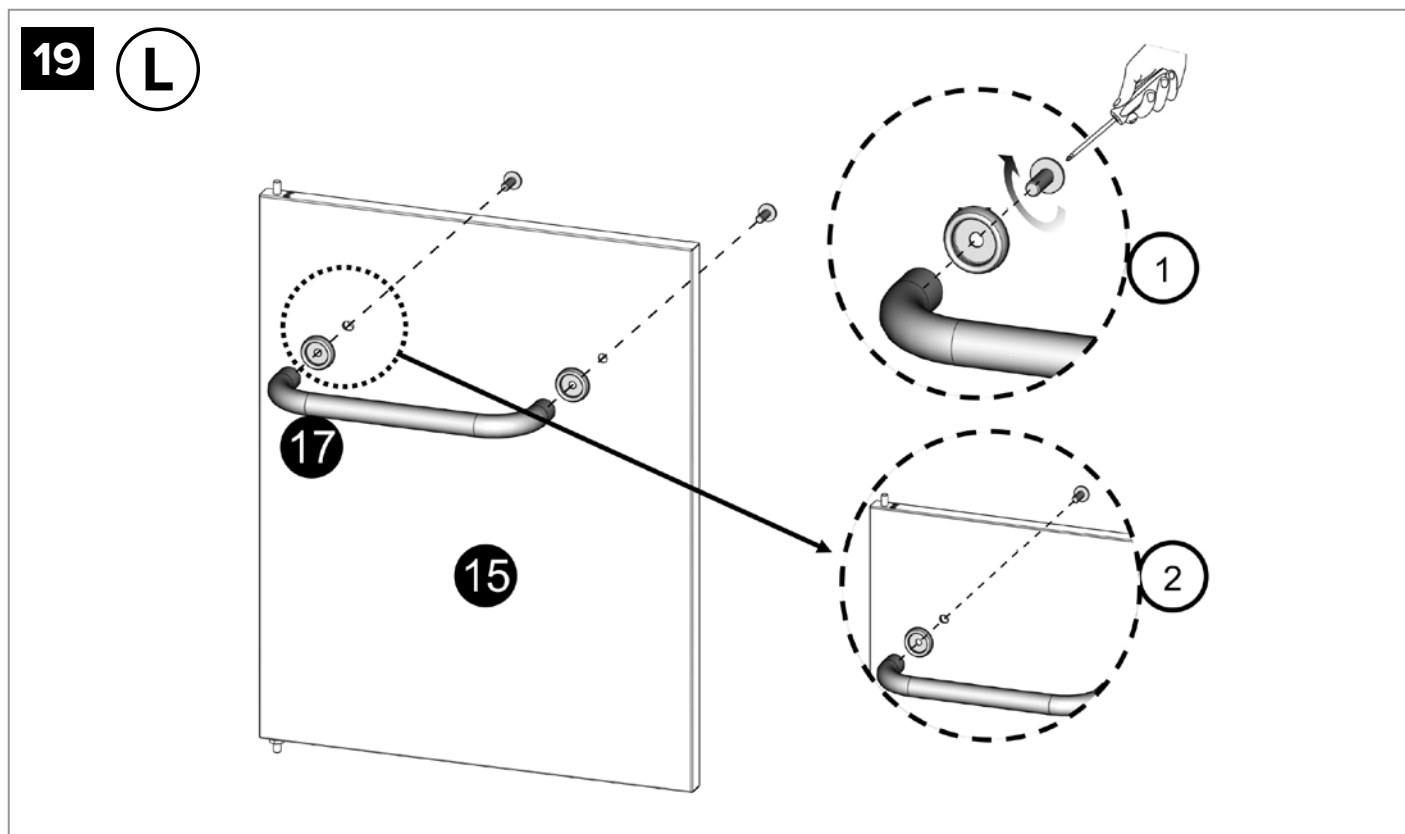
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



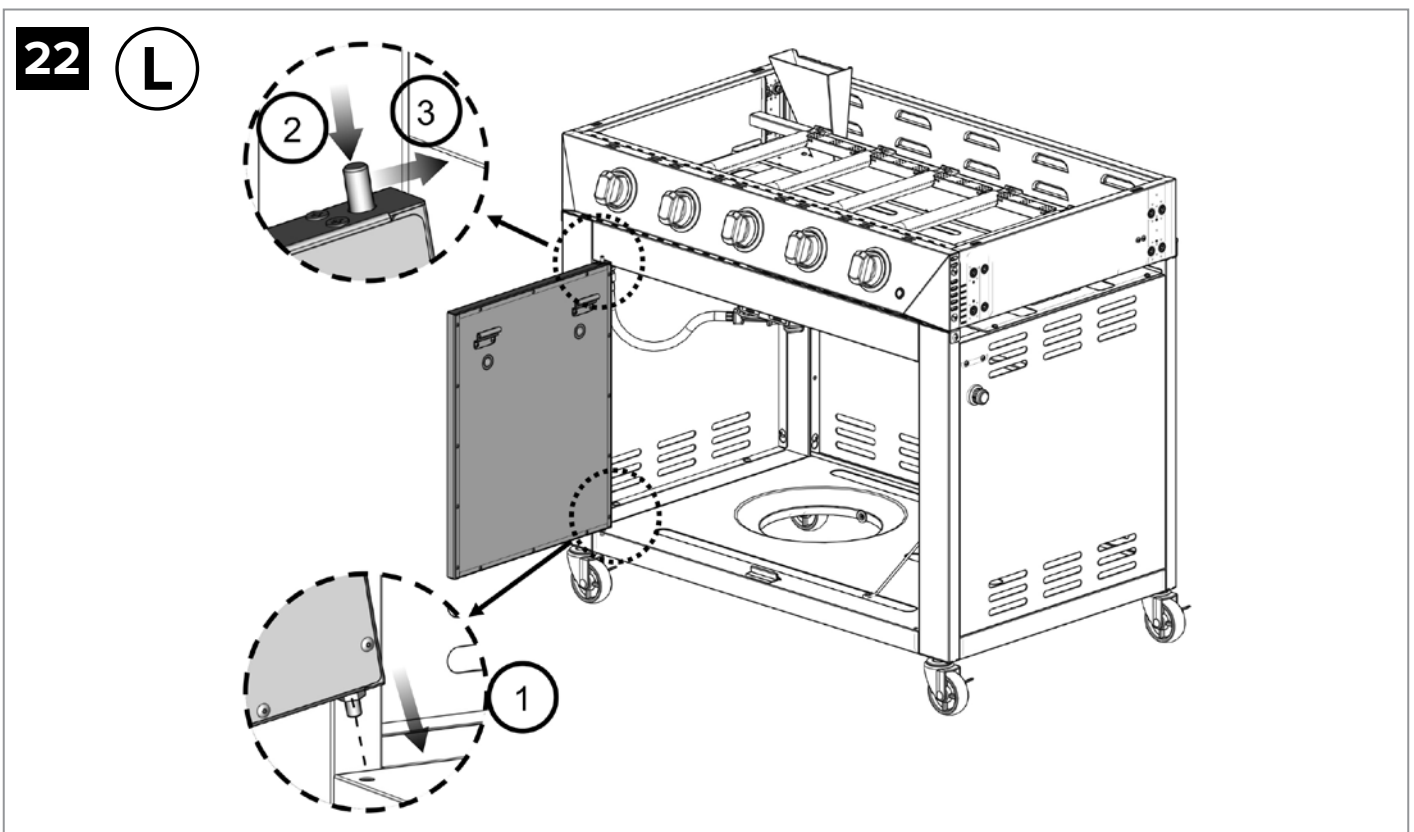
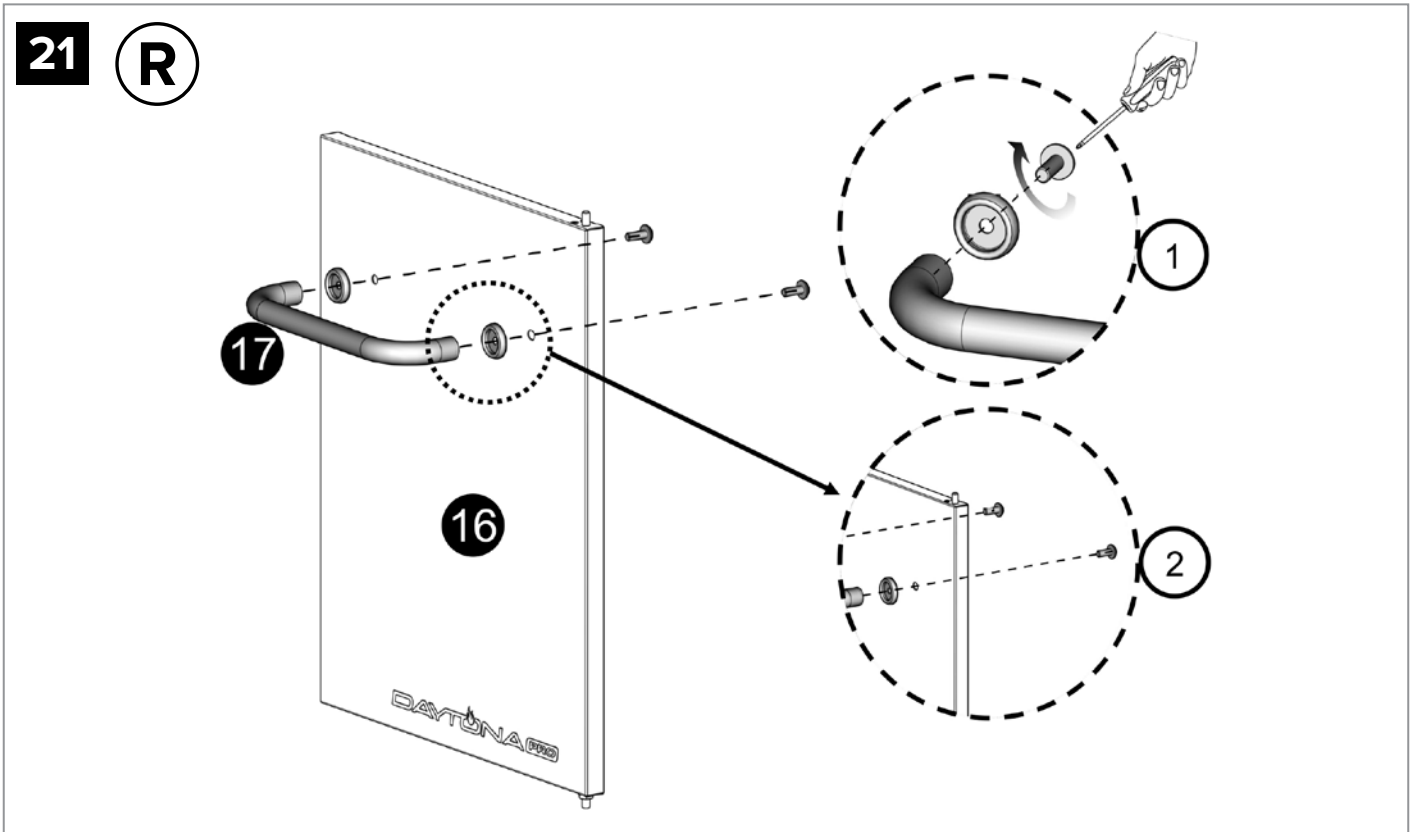
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

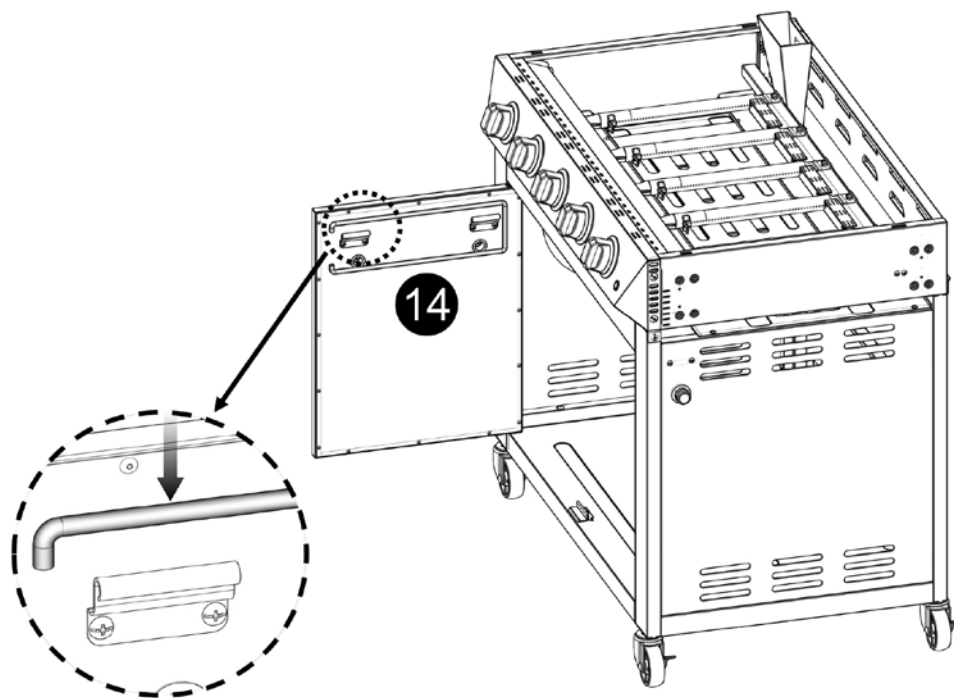


**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



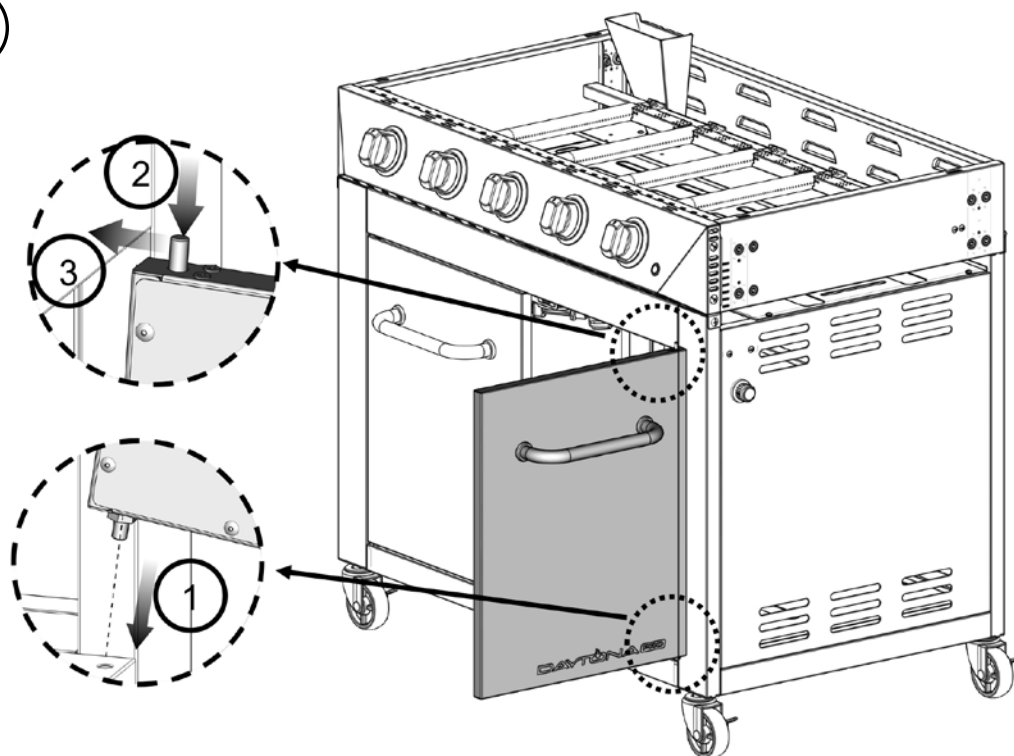
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

23

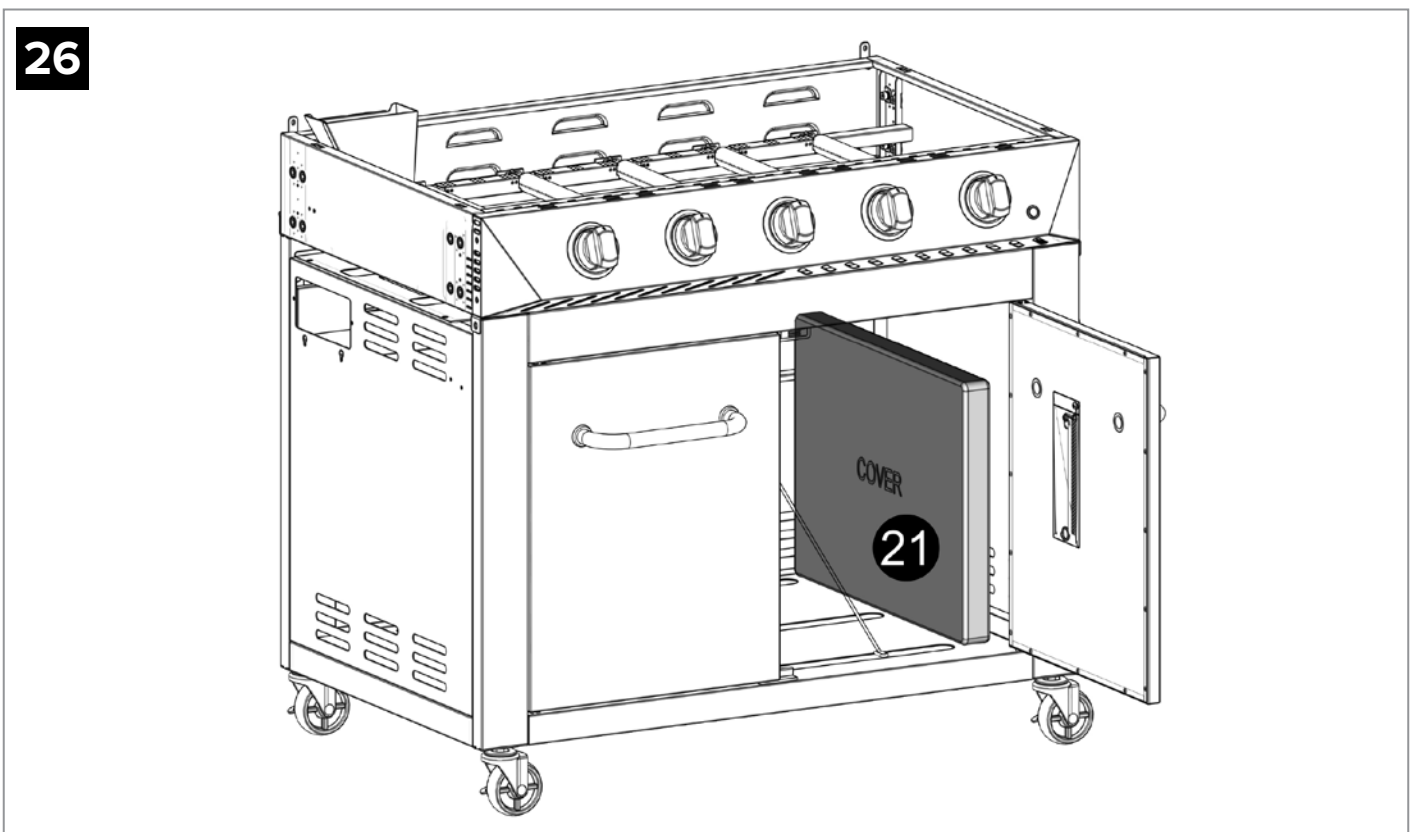
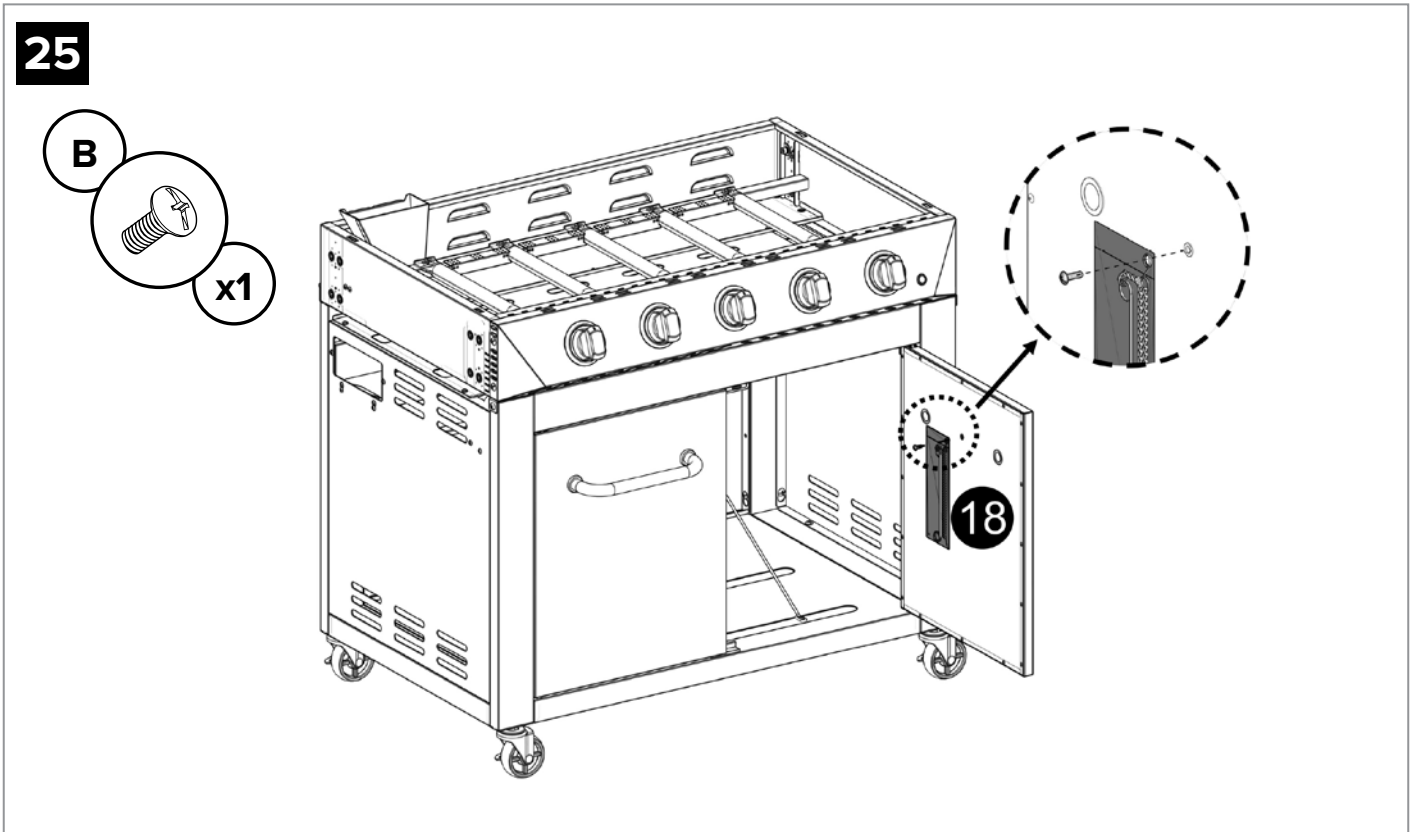


24

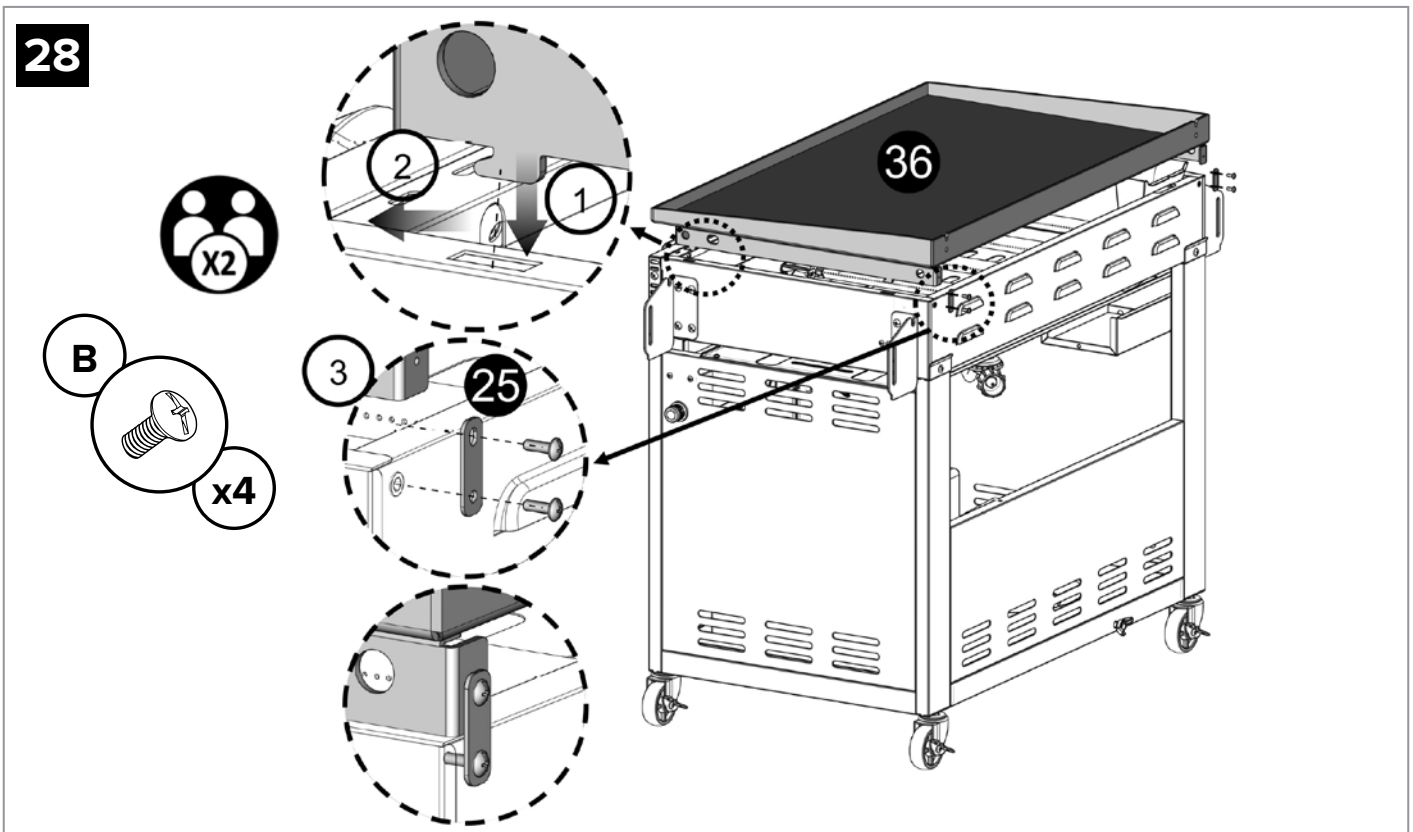
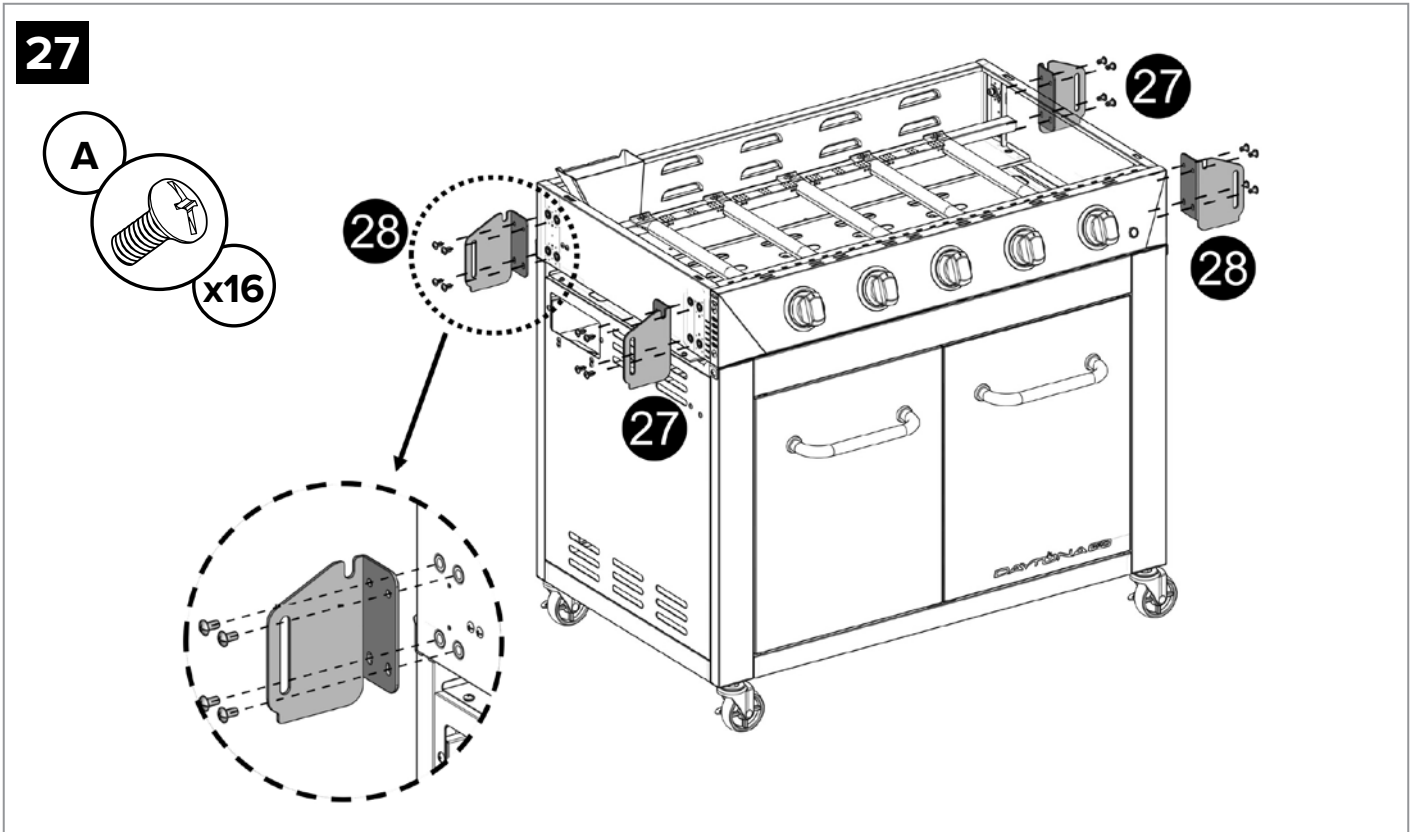
(R)



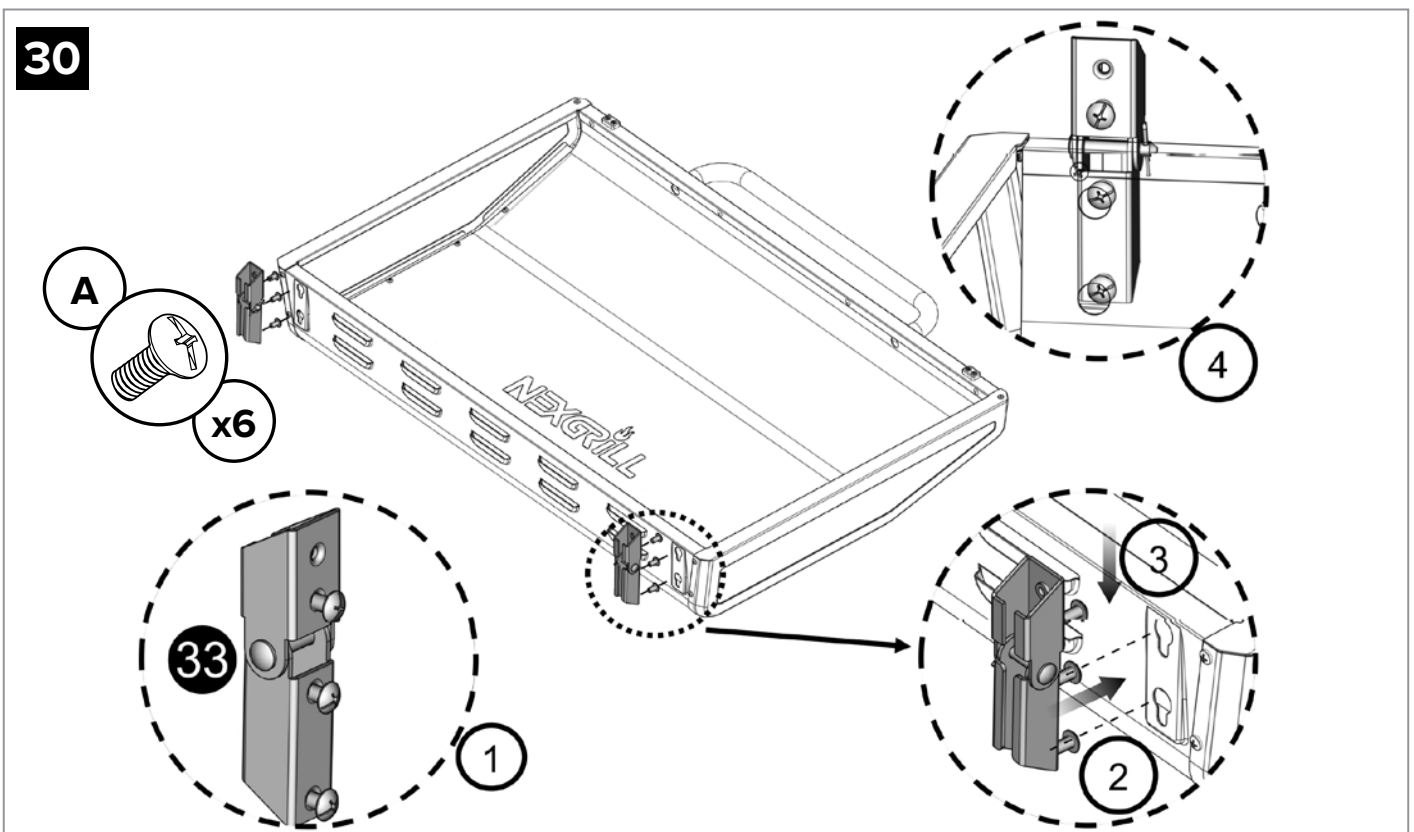
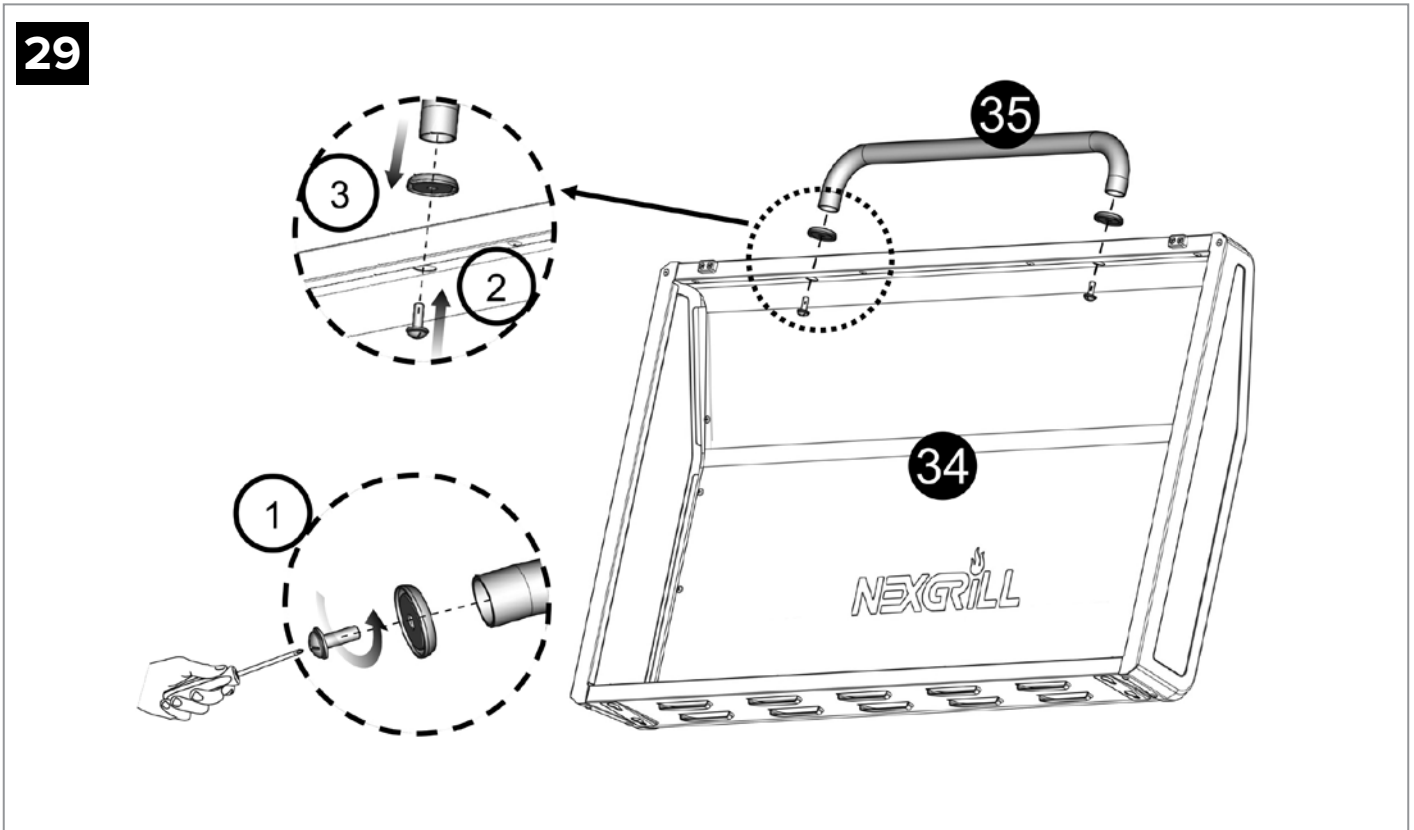
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



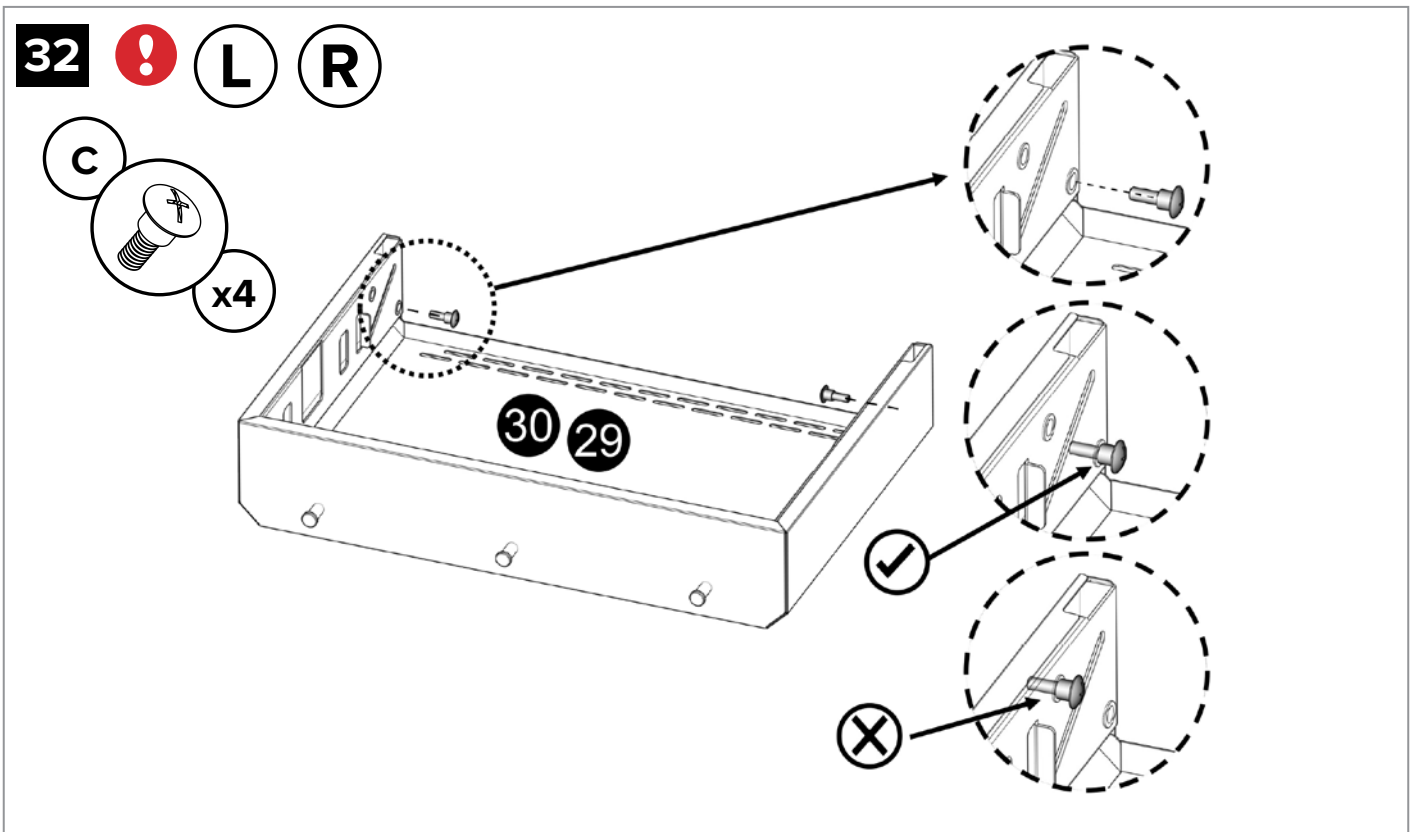
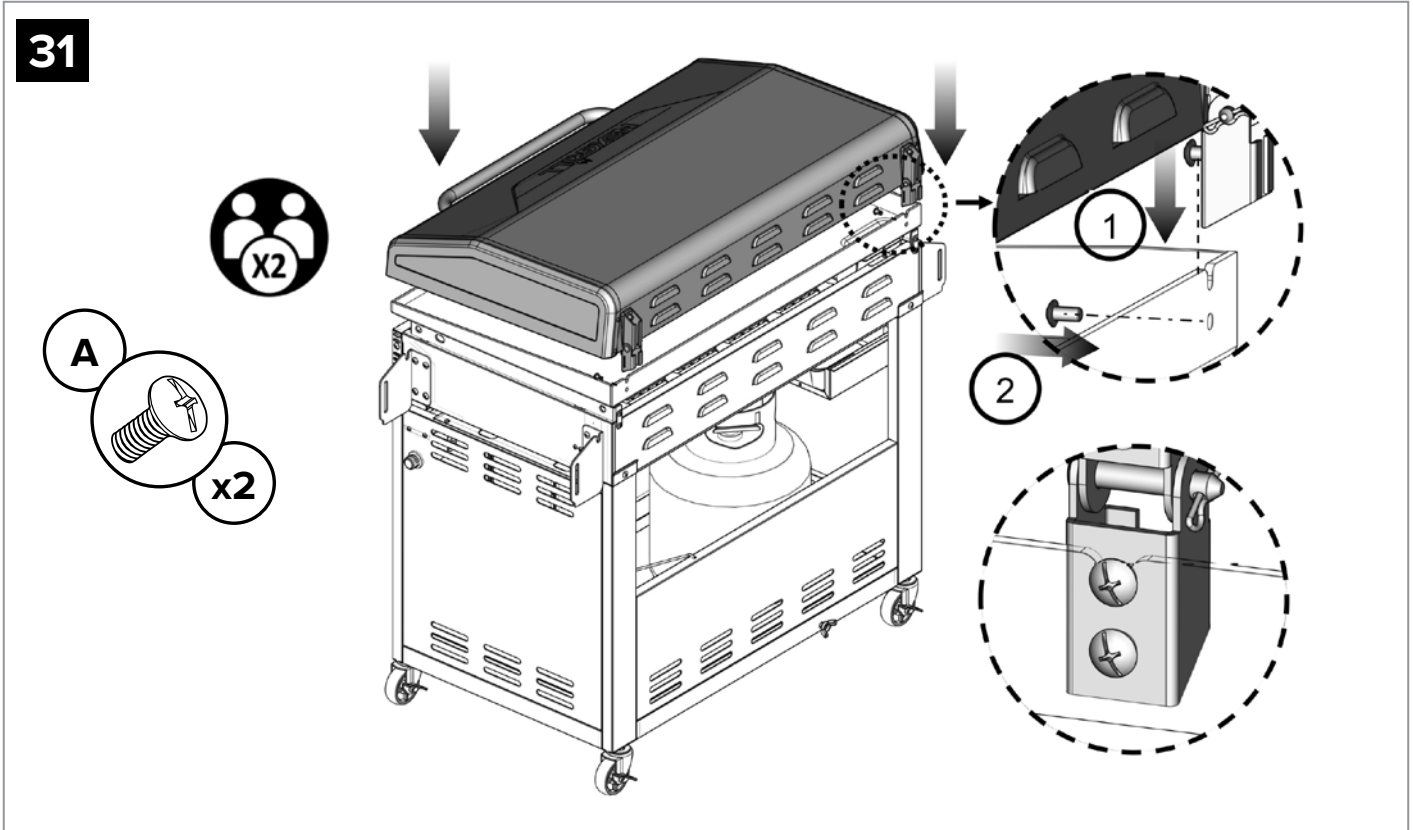
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



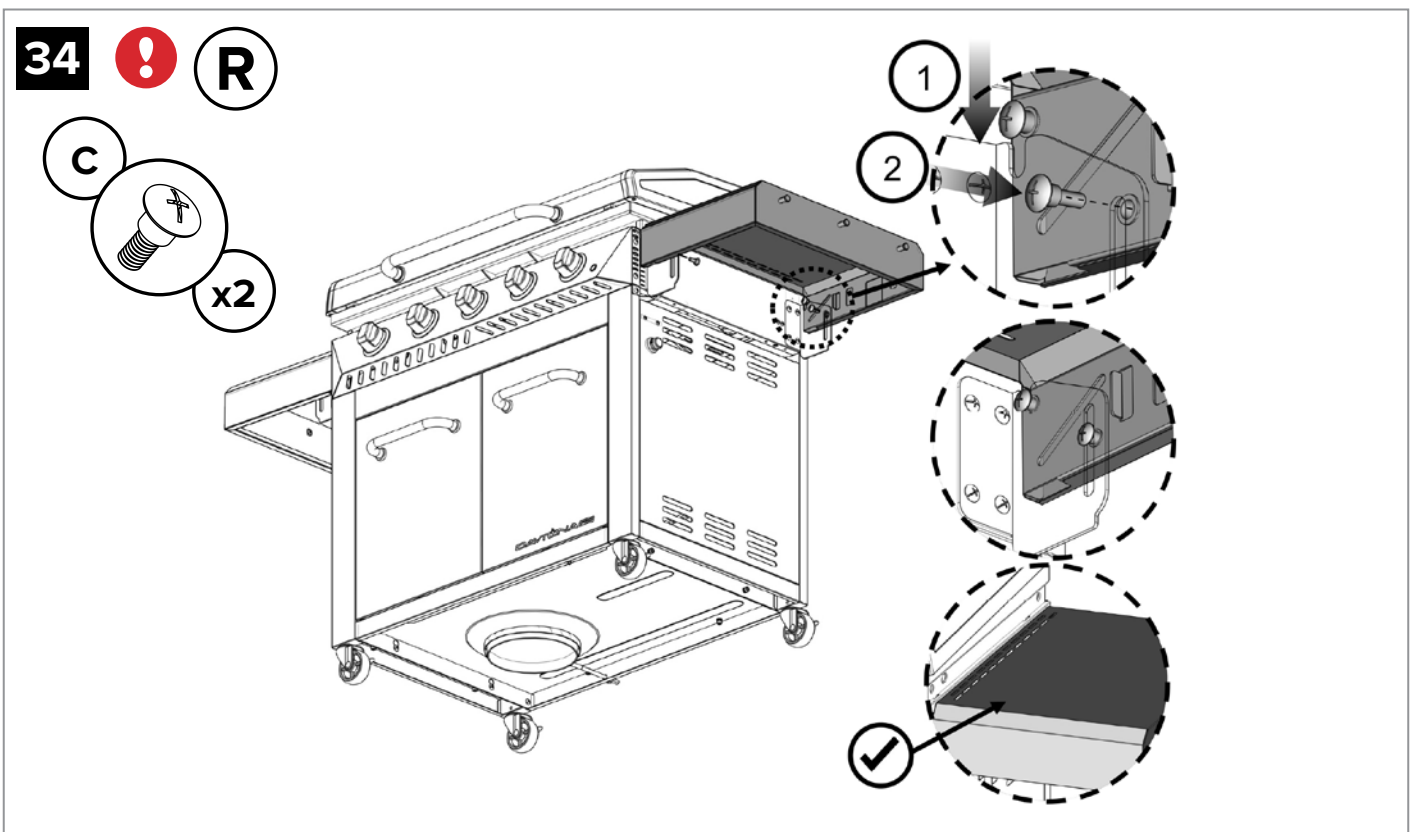
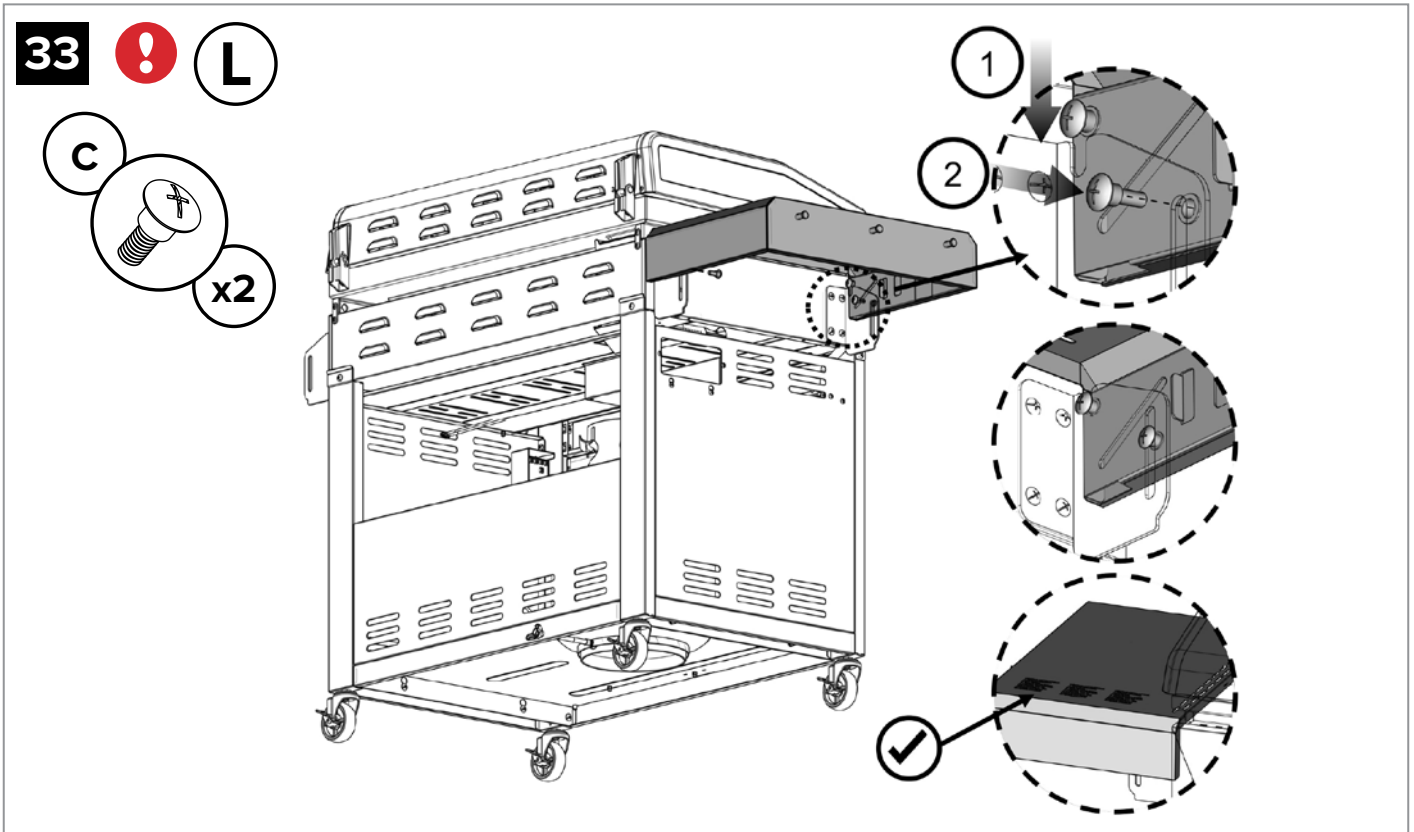
**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

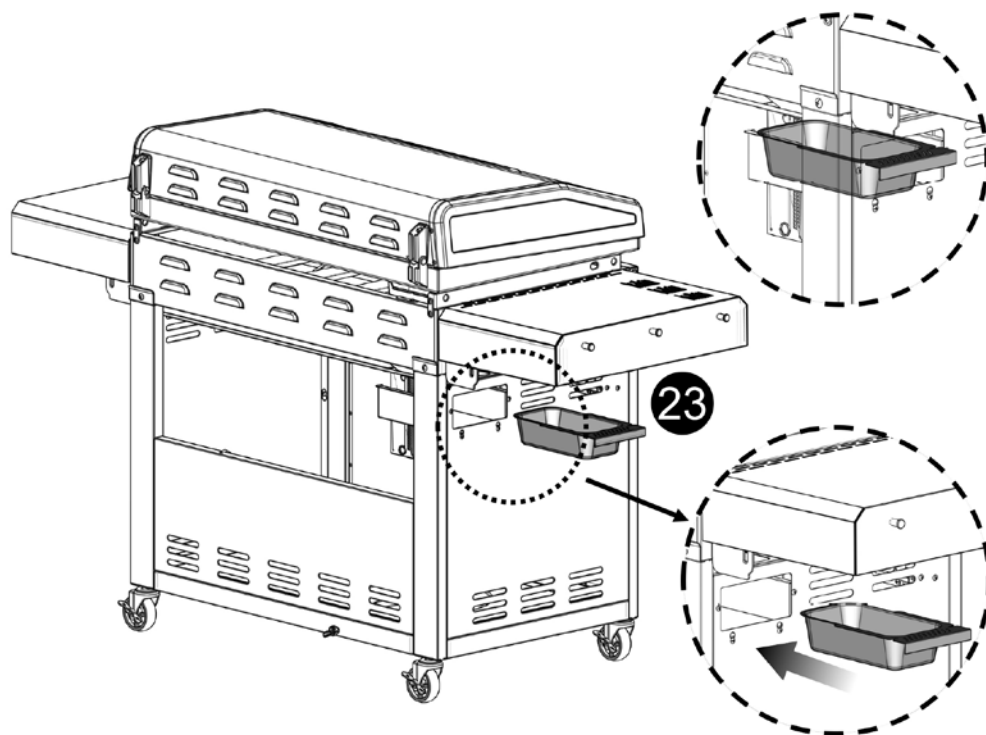


**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE**

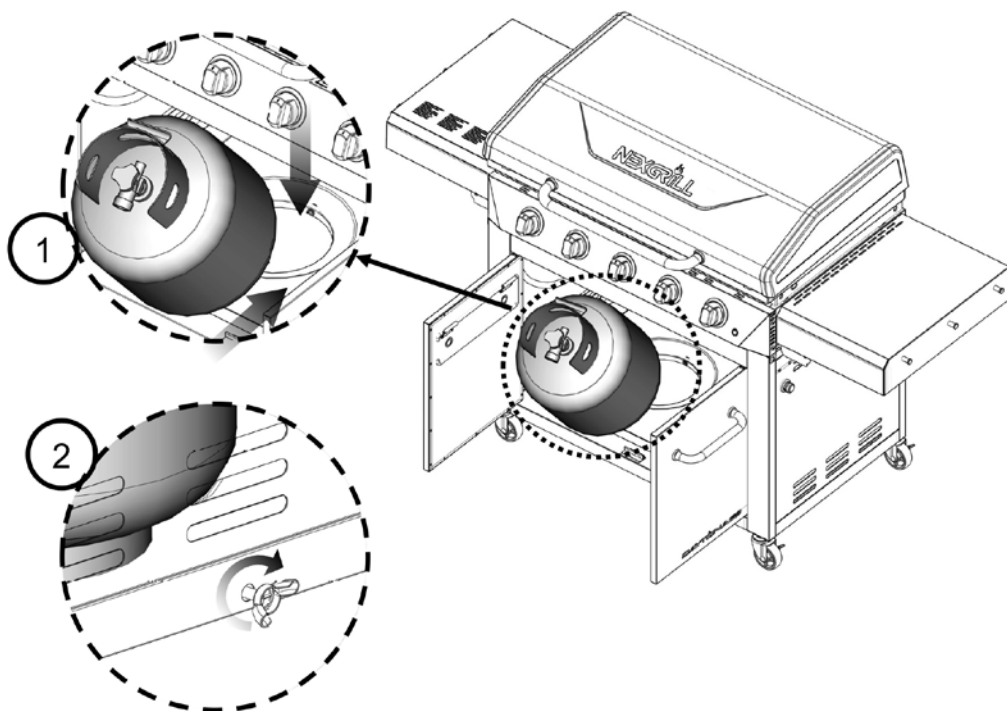


## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

35



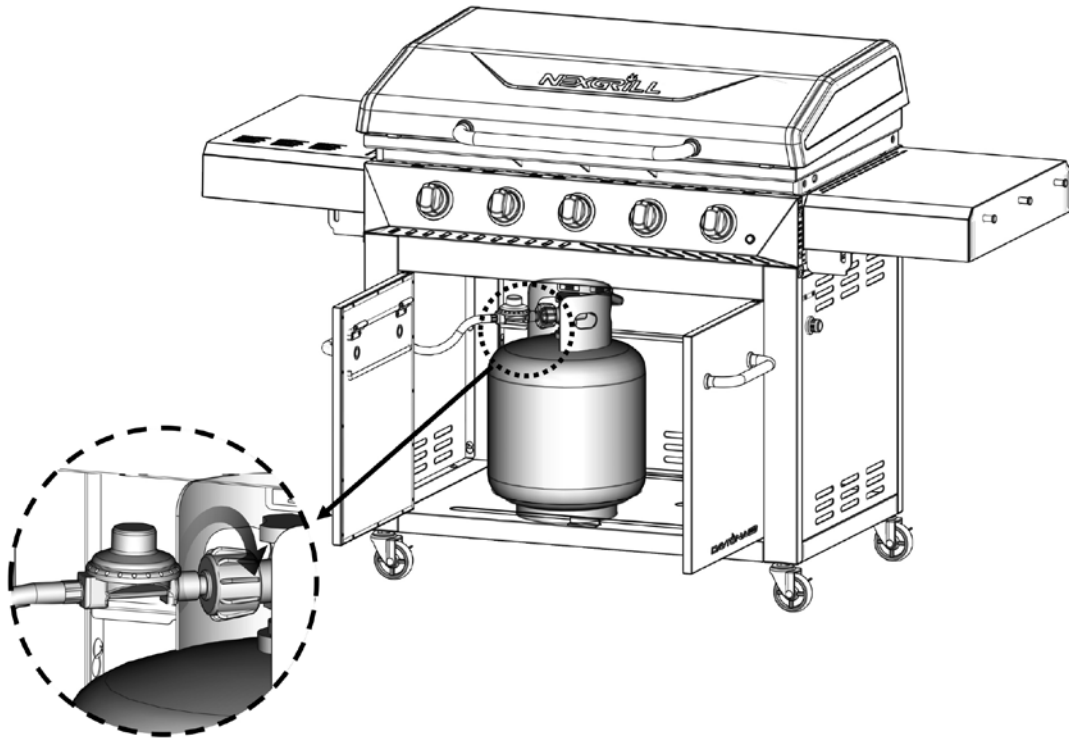
36



**ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE /  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**

---

**37**



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

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

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



**Green Chilaquiles**  
Chilaquiles verts  
Chilaquiles verdes



**Cali Smash Burgers**  
Burgers écrasés façon Californie  
Hamburguesas estilo Cali aplastadas



**Lemon Ricotta Pancakes with Blueberries**  
Pancakes à la ricotta et au citron avec des myrtilles  
Panqueques de ricotta con limón y arándanos



**Griddled Chorizo Breakfast Quesadilla**  
Quesadilla au chorizo grillé pour le petit-déjeuner  
Quesadilla de desayuno con chorizo a la plancha



**NEXGRILL®**

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

