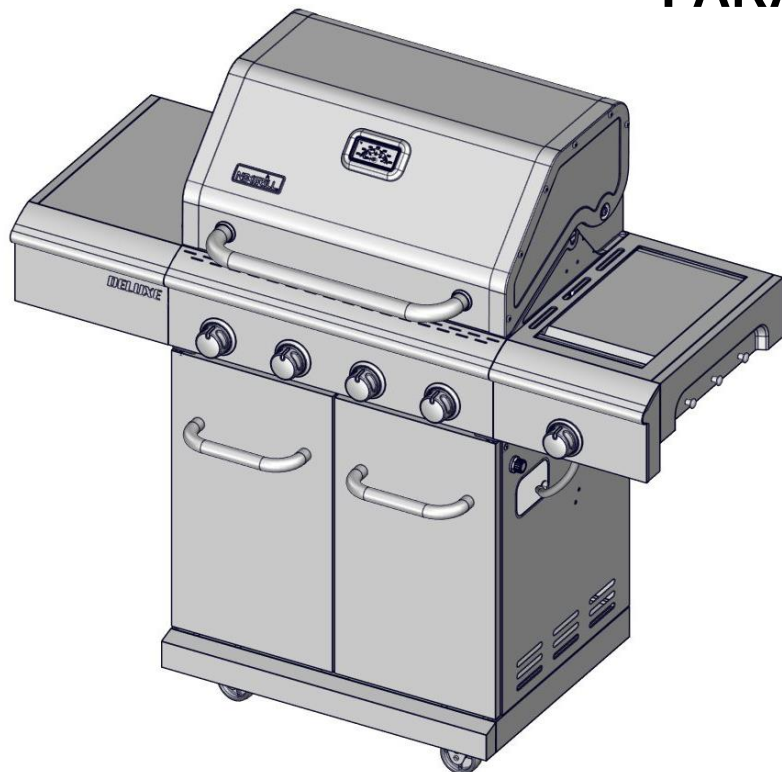


# NEXGRILL®

## OUTDOOR GAS GRILL GRIL À GAS EXTÉRIEUR PARRILLA DE GAS PARA EXTERIORES

730-0958HE



19000987A0

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

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

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

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



**Questions, problems, missing parts?** For replacement parts, contact our customer service department at 1- 800-913-8999. Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

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

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



**Des questions, des problèmes, des pièces manquantes?** Pour les pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 1-800-913-8999. Langues parlées : anglais, français, espagnol entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

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



**¿Consultas, problemas, piezas que faltan?** Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-913-8999. Lenguajes hablados: Inglés, Francés, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes.

## Table of Contents

Safety Instruction . . . . .	3	Troubleshooting . . . . .	11
Installer Final Check List . . . . .	6	Ordering Parts . . . . .	13
Leak Testing . . . . .	6	Limited Warranty . . . . .	14
Grill Lighting Instruction . . . . .	7	Exploded View . . . . .	41
Care and Maintenance . . . . .	10	Part List . . . . .	42

## **⚠ DANGER**

If you smell gas:

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

## **⚠ WARNING**

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

## **⚠ DANGER**

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3.05 m / 10 ft. of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.62 m / 25 ft. of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45°C / 115°F or less.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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

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

**⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING: This product and the fuels used to operate this product, 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 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.

**⚠ WARNING**

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

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

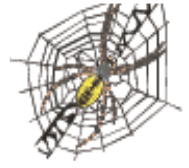
**Grill Installation Codes**

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.

**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.

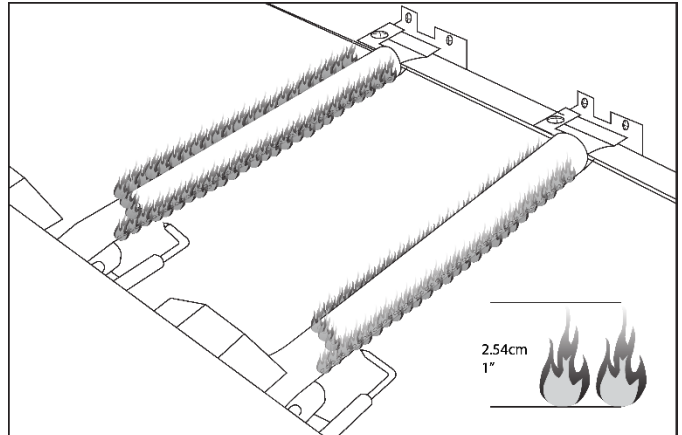
**CAUTION: Beware of Flashback**

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



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

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



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



## WARNING

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



## WARNING

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

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

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

## SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

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

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

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

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

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

Do not permit clothing, pot holder 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.

Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect in the bottom of the grill bowl assembly and the grease tray at the bottom of the grill's firebox. Remove the grease from the bottom of the grill bowl assembly and grease tray often.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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.**

- ✓ **Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches (91cm) from sides and 36 inches (91cm) from back**
- ✓ **All internal packaging removed.**
- ✓ **Knobs turn freely.**
- ✓ **Burners are tight and sitting properly on orifices.**
- ✓ **Unit tested and free of leaks.**
- ✓ **User informed of gas supply shut off valve location**

## Leak Testing

### GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete Gas leak test 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

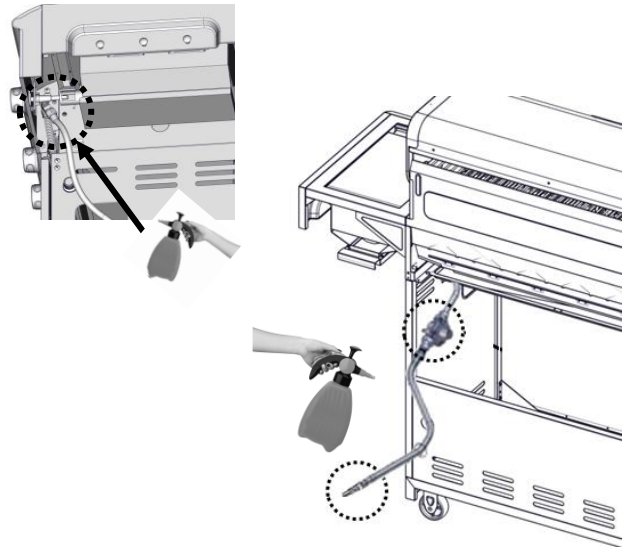
Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

**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.

### TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position and turn on the gas supply.
2. Check all the connections 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 U.S.A: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 U.S.A:1- 800-913-8999.

**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.**



## GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

Each main burner is rated at 11,000 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.

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

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

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

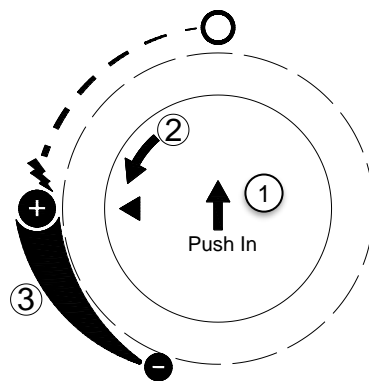
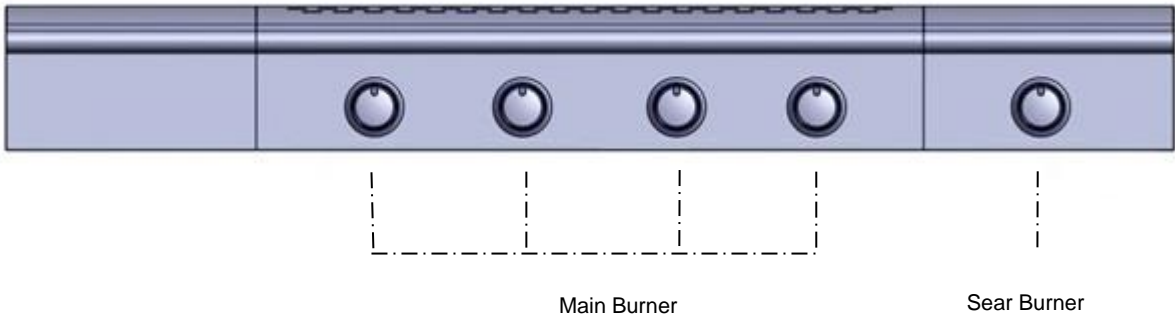
## WARNING: IMPORTANT!

### USING THE SEAR BURNER

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 sear burner if the odor of gas is present.

## Lighting Instructions

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



Control Knob, Label

## **WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING**

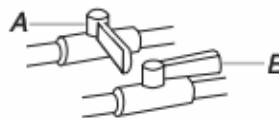
Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

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

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

## **TO LIGHT THE MAIN BURNER**

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas supply. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.



A. Closed valve  
B. Open valve

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.

## **TO LIGHT THE SEAR BURNER**

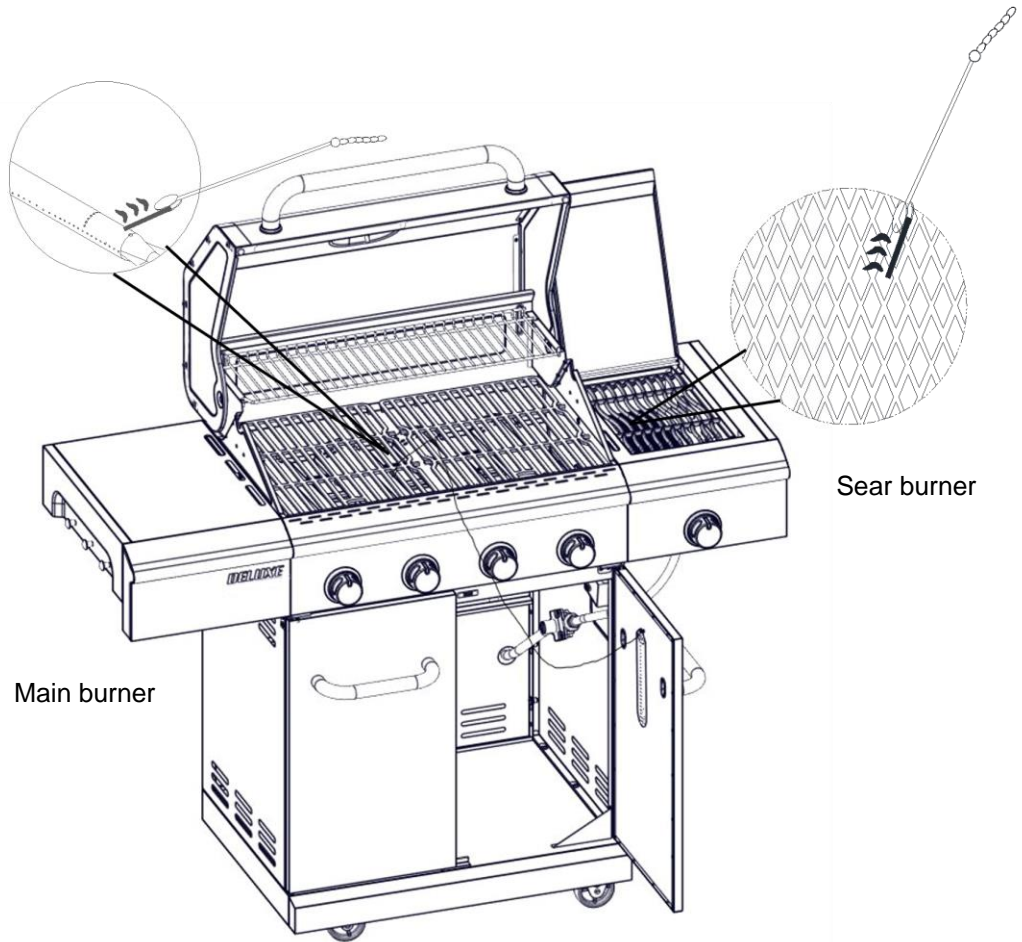
To light the sear burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob to "⚡", at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light, turn the control knob to "O". If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob to "O". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the sear burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

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

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





## Match light

1. If the burner will not light after several attempts, then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. 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.

## STAINLESS STEEL

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

## GRILL GRATE

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

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

## GRILL BURNERS

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

## MAIN BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "O" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line 1- 866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

## GREASE TRAY CLEANING

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

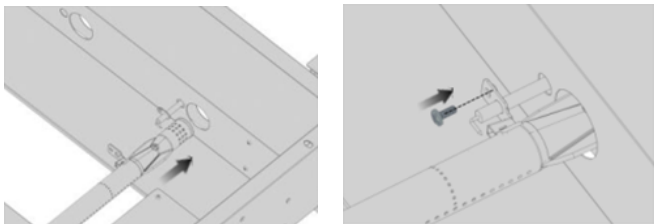
**Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.**

## HOW TO REPLACE MAIN BURNER

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



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



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



## CAUTION

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

## SPIDER AND INSECT WARNING

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

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

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

## WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

## COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

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

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	<p>Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) . Check if the battery is installed properly.</p> <p>Ensure that the wire is connected to the electrode assembly.</p> <p>Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth.</p> <p>Check to see if the other burners operate. If so. Check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p>
Rotisserie burner will not light when the igniter button is pushed.	<p>Check to see if debris is blocking the electrode.</p> <p>Check to see if there is a spark that jumps to the burner from the electrode. If no spark is seen, check the battery located inside the igniter box. To open turn counter</p> <p>Does the infrared back burner light when attempting to light with a match ? If not, check to ensure the gas is on.</p>
Regulator makes noise.	<p>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.</p> <p>Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.</p>
Full size cover does not fit the grill.	<p>Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit. Ensure the cover is the correct length for your grill.</p> <p>Measure it left to right. Compare to the grill's measurement.</p> <p>Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill.</p> <p>Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room.</p> <p>For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.</p>
Rotisserie motor will not turn	<p>Ensure the motor is connected to a properly grounded power supply.</p> <p>Ensure the on / off switch is in the on position.</p> <p>Ensure that the spit is fully inserted into the rotisserie motor.</p> <p>Ensure that the load does not exceed the 40 pounds operational capacity.</p> <p>Ensure that there is no encumbrance or drag.</p>
Grill only heats to 200-300 degrees.	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</p> <p>Make sure the grill area is clear of dust.</p> <p>Make sure the burner and orifices are clean.</p> <p>Check for spiders and insects.</p> <p>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
Grill takes a long time to preheat.	<p>Normal preheat 500-600 degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may affect your preheat time.</p> <p>If you are using volcanic rock or briquettes, they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
Burner flames are not light blue.	<p>Too much or not enough air for the flame.</p> <p>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required.</p> <p>Grill is in a windy location.</p>

## HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 68. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

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

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline, U.S.A:1- 800-913-8999.

## IMPORTANT

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

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

## LIMITED WARRANTY (Model # 730-0958HE)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser *only* that this product (*Model #730-0958HE*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **TUBE BURNERS:** 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, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

### MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES: LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling U.S.A:1-800-913-8999*



Mesures de sécurité . . . . .	<b>16</b>	Dépannage . . . . .	<b>24</b>
Liste de contrôle finale de l'installateur . . . . .	<b>19</b>	Commande de pièces . . . . .	<b>26</b>
Test de fuite . . . . .	<b>19</b>	Garantie limitée. . . . .	<b>27</b>
Consignes pour l'allumage du gril . . . . .	<b>20</b>	Vue éclatée . . . . .	<b>41</b>
Nettoyage et entretien . . . . .	<b>23</b>	Liste des pièces . . . . .	<b>43</b>

### **⚠ DANGER**

Si vous sentez une odeur de gaz:

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### **⚠ DANGER**

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.

2. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3,05 m / 10 ft. d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz.

3. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,62 m / 25 ft. de liquides inflammables.

4. Ne jamais remplir le compartiment de cuisson au-delà de la ligne maximum de remplissage.

5. Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 45° C ou moins.

6. Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.

7. Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.

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

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

**⚠ RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:** Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement sous et les produits de combustion comme le fioul peuvent vous exposer à des produits chimiques, tels que le benzène, qui est connu par l'État de Californie de causer le cancer et de produire des danger possible à la reproduction. *Pour plus d'informations, visitez [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.

### AVERTISSEMENT

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

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018 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

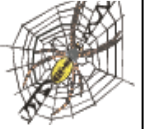
Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9.07 kg (20 lb), non compris avec le gril. **Ne branchez jamais** votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

**REMARQUE** : l'écoulement normal du gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou ré-installer en place le régulateur d'écoulement de gaz.

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

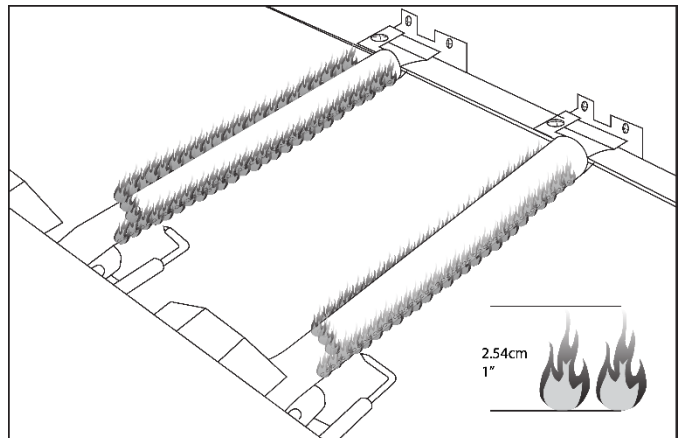
## MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme

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



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

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





## AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toute graisse est inflammable. Assurez-vous de laisser la graisse chaude refroidir avant de la toucher. Évitez de laisser la graisse s'accumuler au fond du grill et sur le réceptacle à graisse situé au-dessous de la surface de cuisson. Merci de nettoyer fréquemment la graisse du fond du grill et du réceptacle à graisse.

Protéger la main lors de l'ouverture du couvercle du gril. Ne jamais se pencher sur un gril ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, concentrez-vous sur ce que vous faites. Gardez toujours à l'esprit le brûleur que vous êtes en train d'allumer et tenez votre corps et vos vêtements à l'écart des flammes nues.

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

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

Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du gril. Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande. Pour garantir un bon allumage et une performance optimale des brûleurs, toujours maintenir les ouvertures des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer régulièrement pour optimiser leur performance. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent en conséquence être installés correctement pour garantir un fonctionnement sécurisé.

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

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

Ne pas utiliser le gril pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées. Ne pas utiliser le gril sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le gril uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le gril dans des bâtiments, des garages, des remises de jardin, des passages recouverts ou toute autre zone fermée.

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



## 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.

- ✓ L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 91 cm des côtés et 91 cm de l'arrière
- ✓ Les boutons tournent librement
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et bien logés sur les orifices
- ✓ Unité testée et sans fuites
- ✓ Utilisateur informé sur l'emplacement de la valve d'arrêt de l'alimentation du gaz

## 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 du gril, y compris les sangles de fixation.

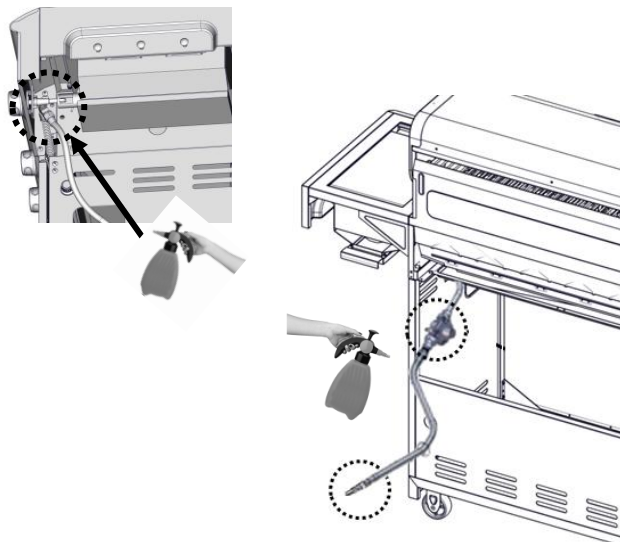
### NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

### 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 d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur de 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 U.S.A.: 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 U.S.A.: 1- 800-913-8999.

**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.**

## UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU GRIL ET DE LA RÔTISSERIE

La capacité de chaque brûleur principal est de 11, 000 Btu/hr. Les brûleurs principaux du gril occupent la surface de cuisson totale et sont dirigés sur les côtés pour réduire tout blocage provenant de la graisse et des débris qui tomberaient. Les boutons d'allumage sont situés sur la partie inférieure du centre du panneau des valves. Les allumeurs rotatifs sont étiquetés sur le panneau de commande.

## UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur gril requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage HIGH 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 peu peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

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

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

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

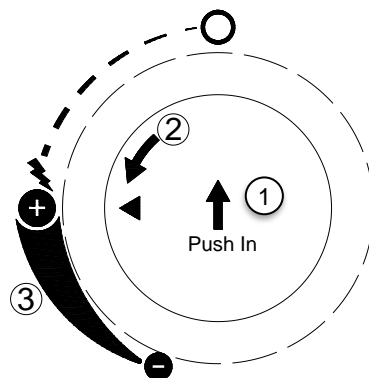
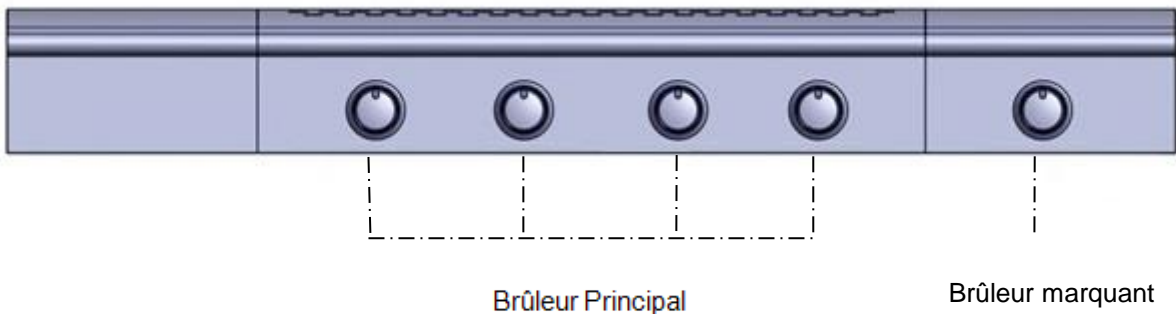
## AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

### UTILISATION DU BRÛLEUR MARQUANT

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral si une odeur de gaz est présente.

## Consignes pour l'allumage du gril

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



Etiquette de bouton de commande



## AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

### AVANT D'ALLUMER LE GRIL

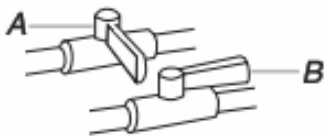
Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur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

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

**AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.**

### POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt, OFF 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.



A. Robinet fermé  
B. Robinet ouvert

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

**Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le U.S.A.: 1-800-913-8999 pour un contrôle**

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

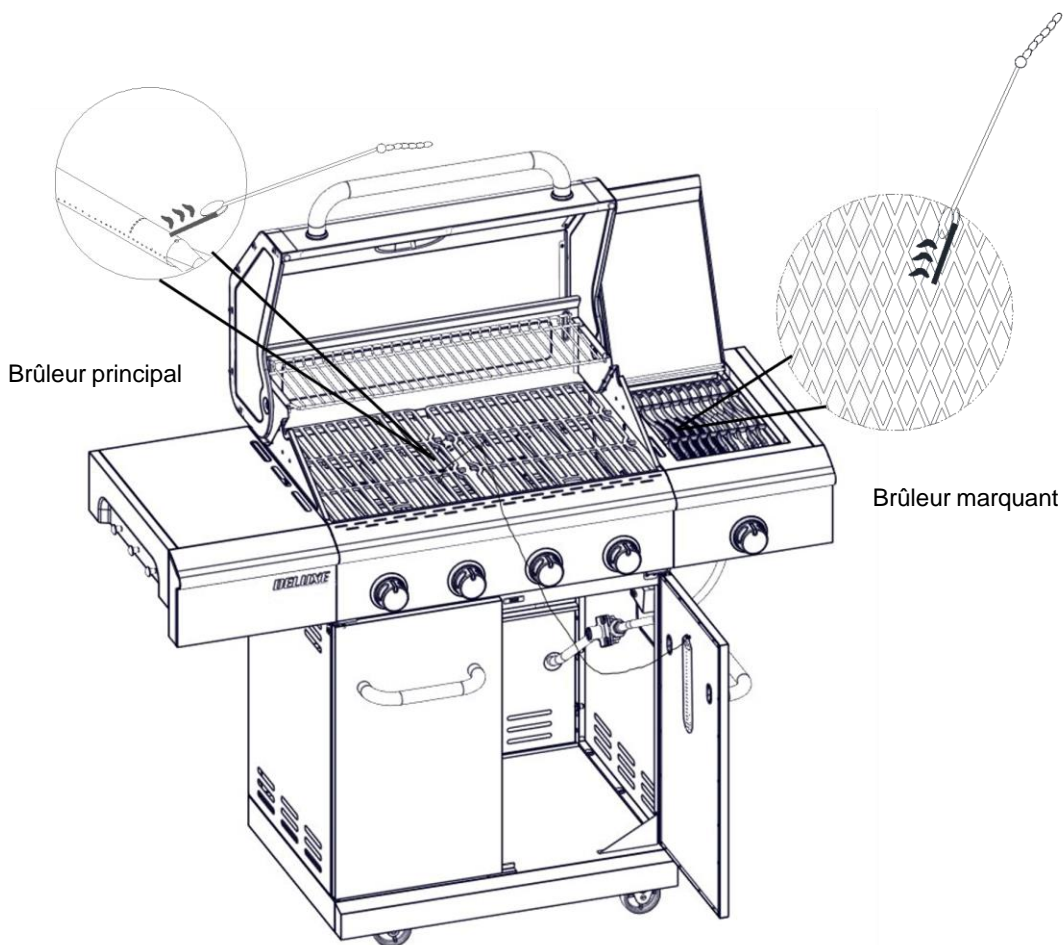
Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position ⚡, tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique.

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.

### POUR ALLUMER LE BRÛLEUR MARQUANT À FLAMBER

Pour allumer le brûleur marquant à flamber, enlevez tous les ustensiles de cuisine de la grille du brûleur. Appuyez sur le bouton de commande que vous tournerez ensuite dans le sens anti-horaire jusqu'à la position ⚡. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Si vous détectez une odeur de gaz et que l'allumeur ne fonctionne pas, mettez immédiatement le bouton sur OFF. Attendez 5 minutes que le gaz accumulé soit dissipé. Si l'allumeur du brûleur latéral ne fonctionne pas, voir la section suivante sur l'allumage avec des allumettes.

# Consignes pour l'allumage du grill



## Allumage avec une allumette

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Clip sur une partie d'une extrémité de la tige d'éclairage.
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.

## 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'émeril abrasif 100 dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

## GRILLE DU GRIL

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

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

## BRÛLEURS DU GRIL

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

## NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL 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 1-866-984-7455 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada. Langues parlées : Anglais, Français, Espagnol entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

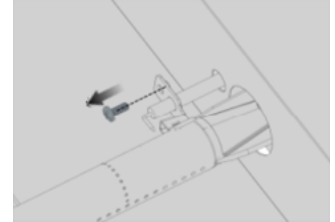
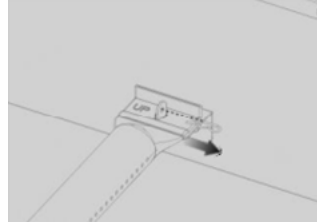
## NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

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

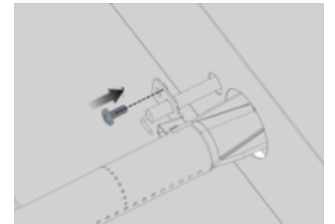
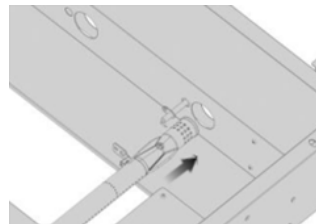
**Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement que vous engagiez un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assurer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation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

## COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

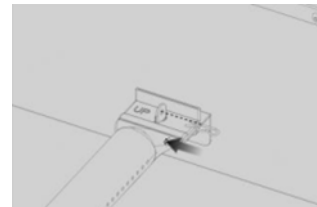
**Étape 1.** Retirer la broche brûleur principal de "R" sur le mur arrière de la boîte à feu en utilisant une pince. Utiliser un tournevis plat pour retirer le couvercle de l'axe de brûleur, puis retirez le brûleur sur la paroi avant de la boîte à feu. Comme indiqué ci-dessous.



**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 visait à l'orifice.



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



## MISE EN GARDE

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

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

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

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

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

## À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

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

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

## AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

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

Réglage bas : utilisez ce réglage pour le 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 :** le couvercle du brûleur latéral chauffera si le gril est utilisé avec le couvercle fermé.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.	Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle) . Vérifiez que la pile est correctement installée. Assurez-vous que le fil est branché à l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essuyez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.
Le brûleur de la rôtisserie ne s'allume pas lorsque j'appuie sur le bouton d'allumage.	Vérifiez la présence de débris bloquant l'électrode. Vérifiez qu'il y a bien une étincelle de l'électrode au brûleur. Si vous ne constatez aucune étincelle, vérifiez la pile à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour ouvrir, tournez dans le sens anti-horaire Est-ce que le brûleur arrière infrarouge s'allume lorsque vous essayez de l'allumer avec une allumette ? Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le gaz est allumé.
Le régulateur fait du bruit.	Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que le trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.
Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.	Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré. Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril. Comparez l'emplacement et la taille de la partie du capot du couvercle par rapport à votre gril. Étalez le couvercle et laissez se détendre, de préférence à la lumière du jour ou dans une pièce chaude. Pour le gril ayant une étagère latérale, pliez le couvercle en forme de chaussette, placez le de côté gauche vers la droite.
Le moteur de la rôtisserie ne tourne pas	Assurez-vous que le moteur est branché à une alimentation correctement mise à la terre. Assurez-vous que le bouton de marche/arrêt est en position de marche. Assurez-vous que la broche est bien placée dans le moteur de la rôtisserie. Assurez-vous que la charge ne dépasse pas la capacité opérationnelle de 18 kg. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction.
Le gril ne chauffe qu'à 200 ou 300 degrés.	Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé. Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres. Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes. Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité limitant le flux du gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut se déclencher sans qu'il y ait de fuite. Pour réenclencher le dispositif de sécurité, éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille PL. Déconnectez le régulateur de la bouteille PL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille PL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille PL jusqu'à ce que le robinet soit totalement ouvert. Allumez les brûleurs et observez la température.
Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.	Un préchauffage normal à 500-600 degrés prend entre 10 et 15 minutes. Le temps froid et le vent sont des facteurs ayant un impact sur la durée du préchauffage. Des roches volcaniques ou des briquettes agglomérées peuvent augmenter le temps de préchauffage ainsi que la température maximum.
Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.	Trop ou pas assez d'air pour la flamme. L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés. Le gril est placé dans un endroit venteux.

## COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur les pages 70. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au U.S.A: 1- 800 -913-8999.

## IMPORTANT

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

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



Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n°730-09587HE*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection. L'obligation de Nexgrill est limitée à la réparation, le remplacement ou la valeur dépréciée, au gré de Nexgrill.

Brûleurs : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

Grilles de cuisson, allumage électronique : Garantie LIMITÉE de 1 an

\* 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 RECONSABILITÉ 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 ni 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 PI  
Chino, CA 91710 U.S.A.

*Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez contacter. le U.S.A:1- 800-913-8999.*

Instrucciones de seguridad . . . . .	29	Localización y resolución de problemas . . . .	38
Lista final de control para el instalador . . . . .	32	Ordenar repuestos . . . . .	39
Control de fugas . . . . .	32	Garantía limitada . . . . .	40
Instrucciones de encendido de la parrilla . . . .	34	Vista en detalle . . . . .	41
Cuidado y mantenimiento. . . . .	36	Lista de partes . . . . .	44

## PELIGRO

En caso de que usted huelga gas:


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


## ADVERTENCIA


1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para su uso.

## PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 10 pies (3 m) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 25 pies (7,5 m) de cualquier tipo de líquido inflamable.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
5. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 115°F (45°C) o menos.
6. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse para calentar.
7. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.

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

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

 **RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:** Este producto y los combustibles usados para operar este producto, y los productos de la combustión de tales combustibles, pueden exponerle a los productos químicos incluyendo el benceno, que es conocido por el Estado de California para causar cáncer y daño reproductivo. *Para 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.

### **⚠ ADVERTENCIA**

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

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018 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 9.07 kg (20 lb) estándar, que no está incluido con la parrilla.

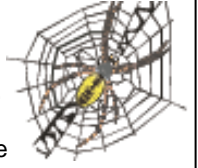
**Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas propano líquido que supere esta capacidad.

**NOTA:** El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador.

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.

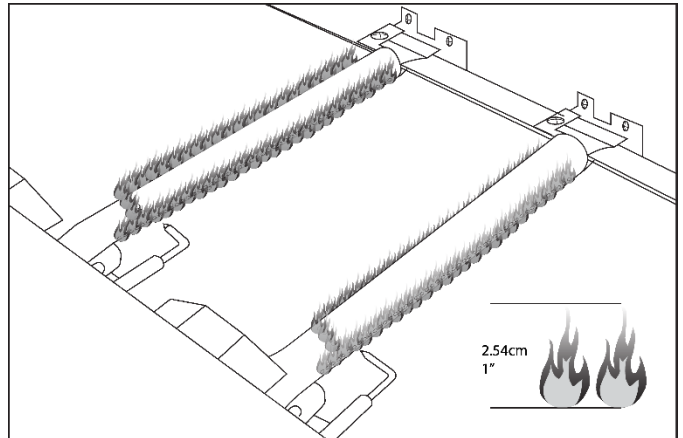
## **PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos**

**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 quemaran 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.





## 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.

## PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

Mientras se la utilice con el cuidado debido, la parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante años. Sin embargo, debe tenerse extremo cuidado ya que la parrilla produce grandes temperaturas que pueden aumentar las posibilidades de que ocurra un accidente. Al utilizar este dispositivo, se deben seguir ciertas prácticas de seguridad básicas entre las que se encuentran: No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que se recomiende lo contrario en el presente manual. Todos los demás servicios de mantenimiento los debe realizar un técnico capacitado. Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos o barcos recreacionales.

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

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

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

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

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

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

Grasa es inflamable. Deje enfriar la grasa caliente antes de intentar manejarlo. Evitar que la grasa depósitos acumulan en la parte inferior de la Asamblea de tazón de fuente de parrilla y la bandeja de grasa en la parte inferior del fogón de la parrilla. Quitar la grasa de la parte inferior del ensamble de la taza de parrilla y bandeja para la grasa a menudo.

Cuando abra la tapa de la parrilla, utilice un guante. Jamás se incline sobre la parrilla cuando ésta esté abierta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ADVERTENCIA

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

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 36 pulgadas (91cm) en los laterales y 36 pulgadas (91cm) la parte trasera
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios

- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

## 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

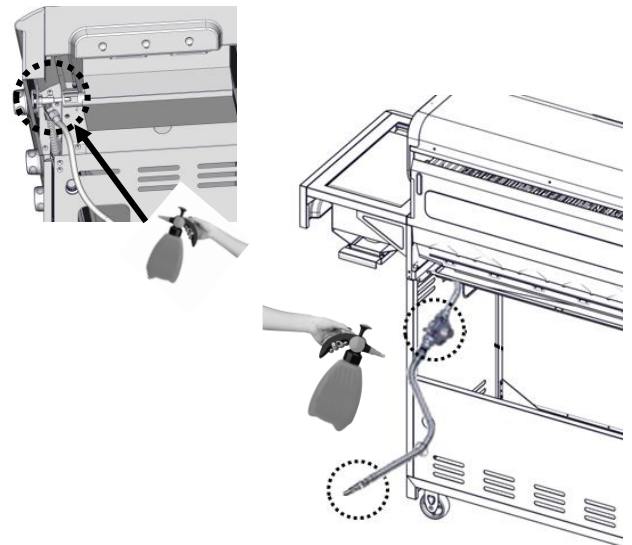
Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

### 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

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al U.S.A: 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 U.S.A: 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.**



## USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 11,000 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.

## CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

Para asar algo es necesario tener altas temperaturas para que el fuego sea abrazador y la comida se dore correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición de  durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró. Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

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

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

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

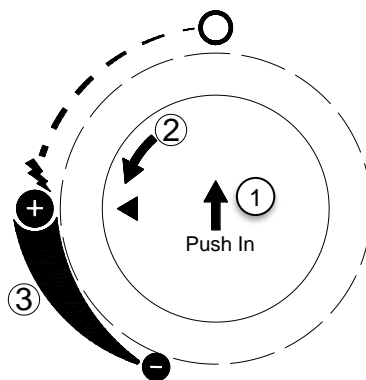
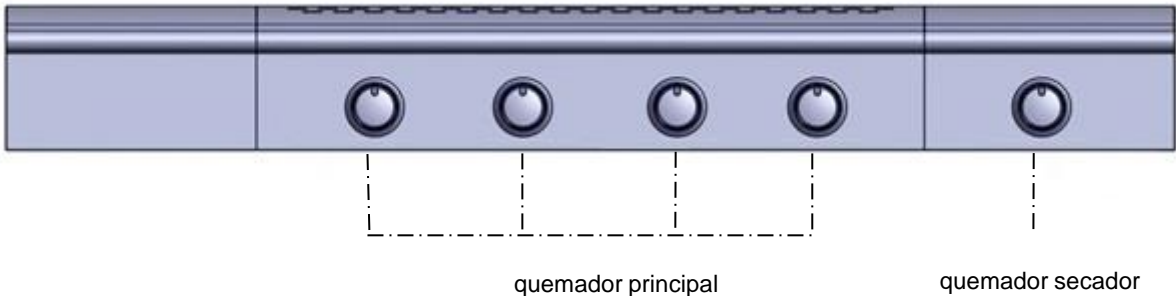
## ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

### USO DEL MECHERO SECADOR

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas.

## Instrucciones de encendido

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



Perilla de control, etiqueta

## **ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!**

### **ANTES DE ENCENDERLA...**

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No utilice la parrilla si hubiera olor a gas. Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la unidad.

Jamás reemplace los ensambles de los reguladores y de la manguera por otros que no sean los que vienen con la parrilla. Si es necesario cambiarlos, póngase en contacto con el fabricante para realizar el cambio adecuado. El cambio debe ser aquel que se especifica en el manual.

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

### **ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL**

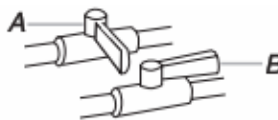
Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado (OFF) y luego encienda el suministro de gas del tanque de propano líquido. Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

Para los asadores de exteriores que usan una fuente de suministro de gas diferente del tanque de gas LP de 9.07 kg / 20 lb: Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.


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

**No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al U.S.A: 1-800-913-8999.**


**Cada 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.**

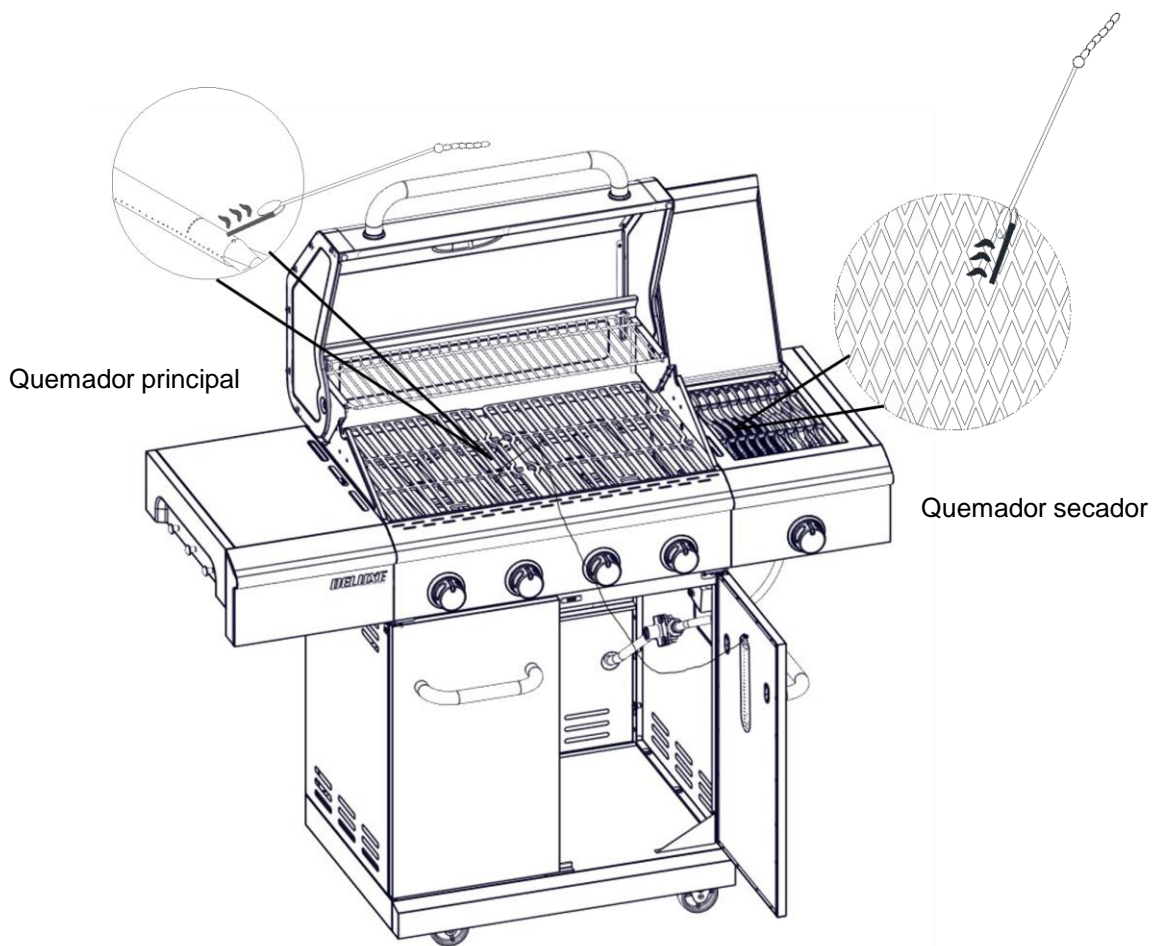


A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta


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.

### **ENCENDIDO DEL MECHERO LATERAL PARA MARCADO**

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 se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "O". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "O" Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del mechero lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido con un cerillo.



## 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.

## ACERO INOXIDABLE

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

## ARMADURA DE LA PARRILLA

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

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

## MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de 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 1-866-984-7455 en los E.U. y 1-800-648-5864 en Canadá. Lenguajes hablados: Inglés, Francés, y Español de 8 a.m. - 5 p.m., PST. Lunes - Viernes.

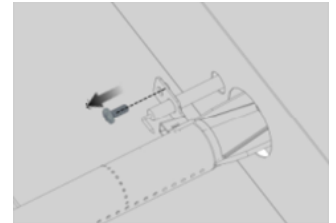
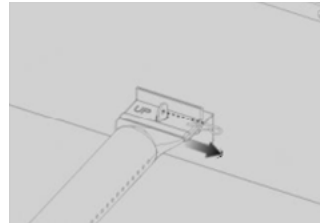
## LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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

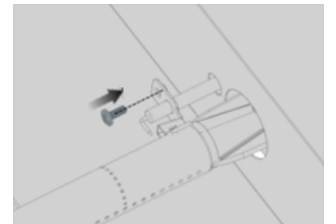
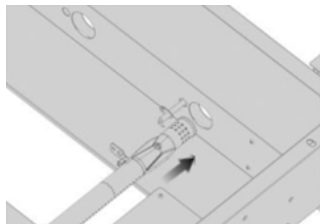
**Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.**

## CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

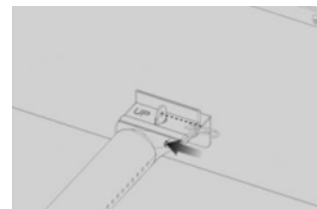
**Paso 1.** Retire el quemador principal pin "R" en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra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



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



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



## PRECAUCIÓN

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

## ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

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

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

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

## CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	<p>Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa)</p> <p>Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Compruebe si la batería está instalada correctamente.</p> <p>Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio.</p> <p>Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.</p>
El mechero del asador no enciende al presionar el botón de encendido.	<p>Verifique que no haya residuos que bloqueen el electrodo.</p> <p>Verifique que haya una chispa que salta al mechero desde el electrodo. Si no hay ninguna chispa visible, verifique la batería que se encuentra dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj</p> <p>¿El mechero infrarrojo trasero enciende cuando intenta con un cerillo? De no ser así, verifique que el suministro de gas esté abierto.</p>
El regulador hace ruido.	<p>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.</p> <p>Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.</p>
La funda no cubre toda la parrilla.	<p>La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada.</p> <p>Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla.</p> <p>Mídala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla.</p> <p>Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla.</p> <p>Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida.</p> <p>Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.</p>
El motor del asador no gira	<p>Asegúrese de que el motor esté conectado a un suministro eléctrico adecuadamente conectado a masa.</p> <p>Asegúrese de que el interruptor de encendido y apagado (on/off) esté en la posición correcta.</p> <p>Asegúrese de que el extremo puntiagudo esté totalmente insertado dentro del motor del asador.</p> <p>Asegúrese de que la carga no supera la capacidad de operación de 40 libras.</p> <p>Asegúrese de que no haya ningún estorbo o carga.</p>
La parrilla sólo calienta entre 200 y 300°.	<p>Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida.</p> <p>Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia.</p> <p>Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios.</p> <p>Verifique que no haya arañas ni insectos.</p> <p>El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura.</p>
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	<p>La temperatura normal de precalentamiento es 500-600° y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor.</p> <p>Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.</p>
Las llamas de los mecheros no son celestes.	<p>Hay demasiado o poco aire para la llama.</p> <p>La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros.</p> <p>La parrilla está en un lugar con mucho viento.</p>

## CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 69. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

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

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Servicio de Atención al Cliente al U.S.A:1-800-913-8999.

## IMPORTANTE

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

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



Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 730-0958HE* no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

Mecheros: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación  
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.

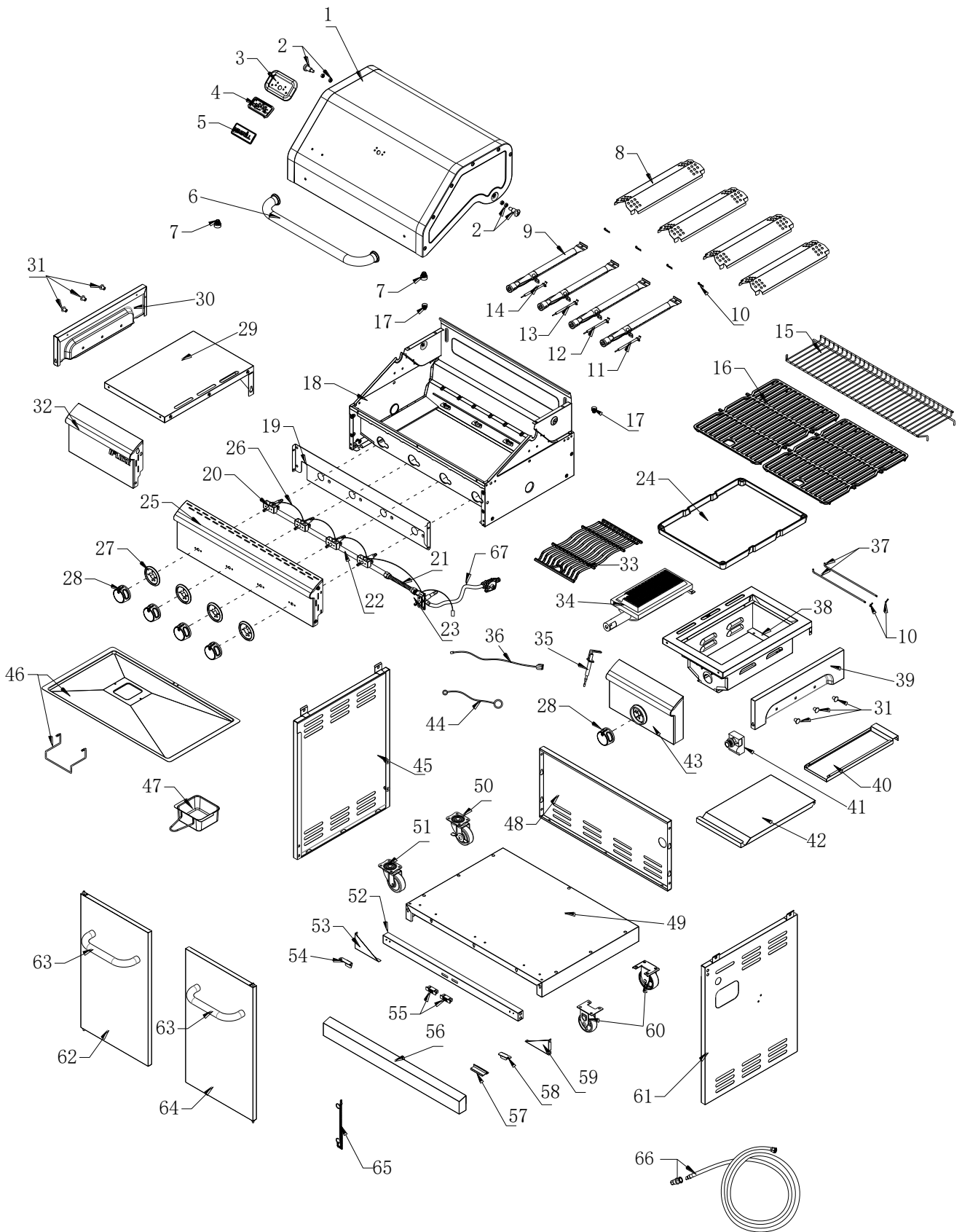
En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

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

Parts Diagram  
Vue éclatée  
Vista en detalle



# Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY
1	Main Lid	1	1	37	Searing side burner lid hinge rod	1	2
2	Main Lid screw	1	2	38	Searing side burner bowl assembly	1	1
3	Temperature gauge Housing	1	1	39	Side burner shelf trim piece	1	1
4	Temperature gauge	1	1	40	Searing side burner grease tray	1	1
5	Logo	1	1	41	Pulse Igniter Module	1	1
6	Main lid handle assembly	1	1	42	Searing side burner lid	1	1
7	Hood buffer A	1	2	43	Searing side burner control panel	1	1
8	Flame tamer	1	4	44	Grounding wire	1	1
9	Main burner	5	4	45	Side panel, left	1	1
10	Burner pin assembly	1	6	46	Grease pan assembly	1	1
11	Main burner igniter wire A	1	1	47	Grease box	1	1
12	Main burner igniter wire B	1	1	48	Rear panel	1	1
13	Main burner igniter wire C	1	1	49	Bottom panel	1	1
14	Main burner igniter wire D	1	1	50	Swivel caster with brake	1	1
15	Warming rack	1	1	51	Swivel caster	1	1
16	Cooking grid with hole	1	2	52	Cart frame, front	1	1
17	Hood buffer B	1	2	53	Triangle bracket, left	1	1
18	Main burner bowl assembly	Non replaceable	1	54	Door hinge fixed plate, left	1	1
19	Front baffle	1	1	55	Door magnet	1	2
20	Main gas valve	1	4	56	Bottom panel trim piece	1	1
21	Searing side burner flex gas line	1	1	57	Door iron piece	1	1
22	Main manifold	1	1	58	Door hinge fixed plate, right	1	1
23	Searing side burner gas valve	1	1	59	Triangle bracket, right	1	1
24	Cooking griddle	1	1	60	Caster	1	2
25	Main control panel	1	1	61	Side panel, right	1	1
26	Switch cord assembly	1	1	62	Door, left	1	1
27	Control knob bezel	1	4	63	Door handle assembly	1	2
28	Main burner control knob	1	5	64	Door, right	1	1
29	Side shelf, Left	1	1	65	Lighting Rod	1	1
30	Left side shelf trim piece	1	1	66	NG gas hose with quick connector assembly	1	1
31	Tooling hook	1	6	67	NG Regulator assembly	1	1
32	Side shelf control panel	1	1				
33	Searing side burner cooking grid	1	1				
34	Searing side burner	1	1				
35	Side burner igniter wire pin	1	1				
36	Side burner igniter wire	1	1				

# Liste des pièces

N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QTÉ	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QTÉ
1	Couvercle principal	1	1	37	Tige de charnière du couvercle du brûleur latéral	1	2
2	Vis du couvercle principal	1	2	38	Assemblage du bol du brûleur latéral	1	1
3	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	39	Garniture de tablette de brûleur latéral	1	1
4	Indicateur de température	1	1	40	Bac à graisse pour brûleur latéral	1	1
5	Logo	1	1	41	Module pour allumage à impulsions	1	1
6	Poignée du couvercle principal	1	1	42	Couvercle du brûleur latéral	1	1
7	Amortisseur hotte A	1	2	43	Panneau de commande du brûleur latéral	1	1
8	Dispositif de contrôle des flammes	1	4	44	Fil de mise à la terre	1	1
9	Brûleur du tuyau principal	5	4	45	Panneau latéral gauche	1	1
10	Assemblage du ergot du brûleur principal	1	6	46	Assemblage du bac à graisse	1	1
11	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	1	47	Réceptacle à graisse	1	1
12	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	1	48	Panneau arrière	1	1
13	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	1	49	Panneau du bas	1	1
14	Fil d'allumage du brûleur principal D	1	1	50	Roulette pivotante avec frein	1	1
15	Grille chauffante	1	1	51	Roulette pivotante	1	1
16	Grille de cuisson avec trou	1	2	52	Cadre du panier avant	1	1
17	Amortisseur hotte B	1	2	53	Support triangulaire, gauche	1	1
18	Assemblage du bol de brûleur principal	Non remplaçable	1	54	Charnière de porte plaque fixe, gauche	1	1
19	Chicane avant	1	1	55	Aimant de porte	1	2
20	Valve de gaz principale	1	6	56	Garniture du panneau inférieur	1	1
21	Conduite de gaz flexible du brûleur latéral brûlant	1	1	57	Pièce de fer de porte	1	1
22	Chicane avant	1	1	58	Plaque fixe à charnière de porte, droite	1	1
23	Soupape à gaz du brûleur latéral	1	1	59	Support triangulaire, droite	1	1
24	Plaque de cuisson	1	1	60	Roulette	1	2
25	Panneau de commande principal	1	1	61	Panneau latéral, à droite	1	1
26	Assemblage du cordon de l'interrupteur	1	1	62	Porte, gauche	1	1
27	Lunette de bouton de commande	1	4	63	Ensemble de poignée de porte	1	2
28	Bouton de commande du brûleur principal	1	5	64	Porte, droite	1	1
29	Tablette latérale, gauche	1	1	65	Paratonnerre	1	1
30	Garniture de tablette latérale gauche	1	1	66	NG tuyau de gaz avec raccord rapide	1	1
31	Crochet d'outillage	1	6	67	NG Ensemble régulateur	1	1
32	Panneau de commande de l'étagère latérale	1	1				
33	Grille de cuisson du brûleur latéral de flambage	1	1				
34	Brûleur latéral brûlant	1	1				
35	Broche de fil d'allumage du brûleur latéral	1	1				
36	Fil d'allumage du brûleur latéral	1	1				

# Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CANT.
1	Tapa principal	1	1	37	Bisagra de la tapa del quemador lateral abrasador	1	2
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	38	Ensamblaje del recipiente del quemador lateral abrasador	1	1
3	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	39	Embellecedor del estante del quemador lateral	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	40	Bandeja para la grasa del quemador lateral abrasador	1	1
5	Logotipo	1	1	41	Módulo del encendedor de pulso	1	1
6	Conjunto principal del mango de la tapa	1	1	42	Tapa del quemador lateral de cerámica	1	1
7	Tope de la cubierta A	1	2	43	Panel de control del quemador lateral abrasador	1	1
8	Regulador de llama	1	4	44	cable de puesta a tierra	1	1
9	Mechero del tubo principal	5	4	45	Panel lateral izquierdo	1	1
10	Ensamblaje del vástago del mechero principal	1	6	46	Conjunto de bandeja de grasa	1	1
11	Cable del encendedor del mechero principal A	1	1	47	Caja de grasa	1	1
12	Cable del encendedor del mechero principal B	1	1	48	Panel trasero	1	1
13	Cable del encendedor del mechero principal C	1	1	49	Panel inferior	1	1
14	Cable del encendedor del mechero principal D	1	1	50	Rueda giratoria con freno	1	1
15	Rejilla de calentamiento	1	1	51	Ruedas giratorias	1	1
16	Rejilla de cocción con agujero	1	1	52	Marco del carro, delantero	1	1
17	Tope de la cubierta B	1	2	53	Soporte triangular, izquierdo	1	1
18	ensamblaje del bol del mechero principal	No reemplazable	1	54	Bisagra de puerta placa fija, izquierda	1	1
19	Compuerta delantera	1	1	55	Imán de la puerta	1	2
20	Válvula de gas principal	1	6	56	Pieza decorativa del panel inferior	1	1
21	Línea de gas flexible del quemador lateral abrasador	1	1	57	Pieza de hierro de la puerta	1	1
22	Colector principal	1	1	58	Bisagra de puerta placa fija, derecha	1	1
23	Válvula de gas del quemador lateral abrasador	1	1	59	Soporte triangular, derecho	1	1
24	plancha de cocina	1	1	60	Castor	1	2
25	Panel de control principal	1	1	61	Panel lateral, derecho	1	1
26	Ensamblaje del cable del interruptor	1	1	62	Puerta, izquierda	1	1
27	Bisel del mechero principal	1	6	63	Conjunto de asidero de puerta	1	2
28	Perilla de control del quemador principal	1	5	64	Puerta, derecha	1	1
29	Estante lateral, a la izquierda	1	1	65	Pararrayos	1	1
30	moldura del estante del lado izquierdo	1	1	66	Manguera de gas NG con montaje rápido del conector	1	1
31	Gancho de herramientas	1	6	67	NG Regulador de montaje	1	1
32	Panel de control del estante lateral	1	1				
33	Rejilla de cocción del mechero lateral para marcado	1	1				
34	Quegador lateral cerámico	1	1				
35	Clavija de alambre de encendido del quemador lateral abrasador	1	1				
36	Cable de encendido del quemador lateral	1	1				

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



©2022 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.  
CHINO, CA. 91710  
[WWW.NEXGRILL.COM](http://WWW.NEXGRILL.COM)  
1-800-913-8999