

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Nexgrill 720-0718C Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Nexgrill 720-0718C](#)



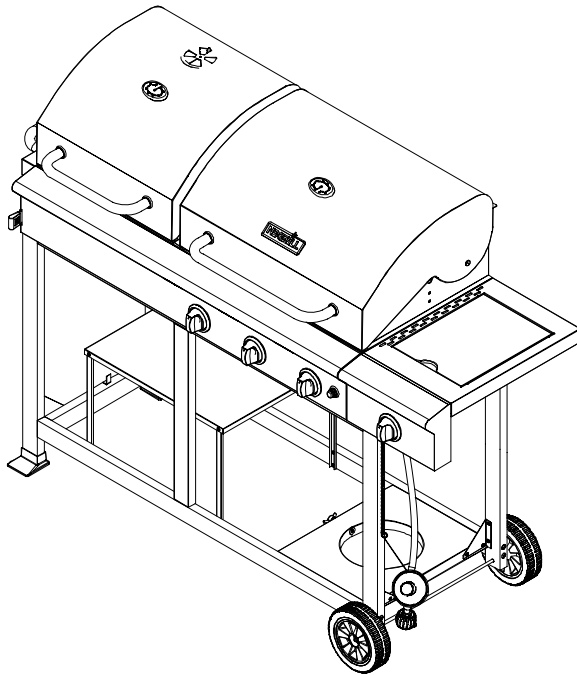
[Find Your Nexgrill Grill Parts - Select From 922 Models](#)

----- Manual continues below -----

# ASSEMBLY & OPERATING INSTRUCTIONS



## Charcoal - Gas Combo Grill



- Parts
- Assembly
- Safety Rules
- Use and Care
- Troubleshooting

Version No.:19000368A0

### **WARNING:**

Read this Owner's manual carefully and be sure your gas grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions could result in serious injury and/or property damage. This gas grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

### **Note to Installer**

Leave this Owner's Manual with the customer after delivery and/or installation.

### **Note to Consumer**

Leave this Owner's Manual in a convenient place for future reference.

### **Customer Service Helpline:**

For parts ordering, call:  
1-800-913-8999

MFG No.: 720-0718C

Please make sure the cylinder valve connection device shall properly and safely mate with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

**Nexgrill Industries, INC.**  
5270 Edison Ave. Chino, CA 91710  
[www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com)

## Table of Contents

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Warranty-----                             | 2  |
| Safety Precautions-----                   | 2  |
| Packaging Content List-----               | 5  |
| Hardware Pack-----                        | 7  |
| Preparation-----                          | 7  |
| Parts Diagram -----                       | 8  |
| Parts List-----                           | 9  |
| Assembly Instructions-----                | 10 |
| Lighting Instructions-----                | 16 |
| Cleaning and Maintenance-----             | 18 |
| Troubleshooting-----                      | 19 |
| Charcoal Grill Information-----           | 20 |
| Charcoal Grill Lighting Instructions----- | 21 |
| Cooking Chart-----                        | 22 |

## Nexgrill Grill Warranty

### One-Year Full Warranty on Nexgrill Grill

If this grill fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-913-8999 for replacement parts.

### Three-Year Limited Warranty on Stainless Steel Burners

For Three years from the date of purchase, any stainless steel burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you pay for labor if you wish to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result or normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other right which vary from state to state.

**Nexgrill Industries, INC.**

**5270 Edison Ave. Chino, CA 91710**

## Precautions

### **WARNING**

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

### **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.**

### **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**

**If you smell gas:**

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

 **PROP 65 WARNING:** Handling the brass parts of this product will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

### Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA S4, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2, or the standard for Recreational vehicles, ANSI A 119.2, and CSA Z240 RV series recreational vehicle code, as applicable.

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

## Precautions

A tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/2 inches high is the maximum size LP gas tank to use. **You must use an OPD gas tank which offers an Overfill Prevention Device.**

This safety feature prevents the tank from being overfilled which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.

The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with specifications of the U.S. Dept. of Transportation (DOT). In Canada, the LP gas tank must meet the National Standard of Canada, Can CSA –B339, Cylinders, spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.

1. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
2. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
3. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.

### Proper Placement and Clearance of Grill

**Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used **outdoors only**, at least 24 inches from the back and side of any combustible surface. Your gas grill should not be used under overhead combustible construction. Do not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing.

- Do not install this outdoor gas grill in or on recreational vehicles or boats
- Keep outdoor gas grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check for this each time prior to using grill.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill. The gas regulator assembly supplied with your gas grill is adjusted to have an outlet pressure of 11" water column (W.C.) for connection to an LP gas tank.
- Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.

- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- Never fill the tank beyond 80 percent full. If this information is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store (or) or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this gas grill.
- Do not subject the LP gas tank to excessive heat.
- Never store an LP gas tank indoors. If you store your gas grill in the garage or other indoor location, **always** disconnect the LP gas tank first and store it safely outside.



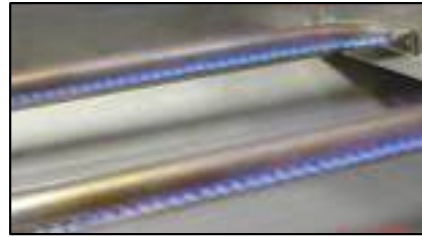
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- LP gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at the LP gas tank.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again.
- Keep the gas regulator hose away from hot grill surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas grill. Call 1-800-913-8999 for a replacement hose.
- **Never** light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.
- **Never** allow children to operate your grill.

## **WARNING**

A strong gas smell, or the hissing sound of gas indicates a serious problem with your gas grill or the LP gas tank. Failure to immediately follow the steps listed below could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas grill.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a proper fire extinguisher.
- Open Grill Lid.
- Get away from the LP gas tank.
- Do not try to fix the problem yourself.
- If odor continues or you have a fire you can not extinguish, call your fire department. Do not call near the LP gas tank because your telephone is a form of electrical device and could create a spark resulting in fire and/or explosion.

## **Burner Flame Check**



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like picture, if they do not, refer to the cleaning burner tubes and ports, see page 18 of this manual.

**NOTE:** The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help with this procedure refer to page 17, Item 4 of "If Grill Still Fails To Light", or call the Grill Information Center at 1-800-913-8999.

## **CAUTION: Beware of Flash-Back**

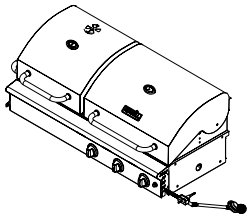
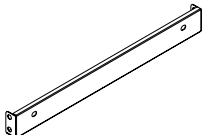
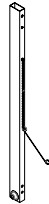
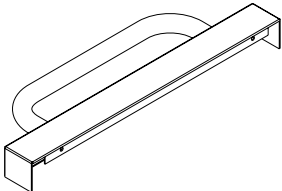
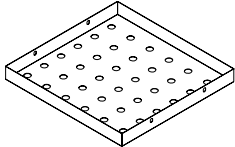
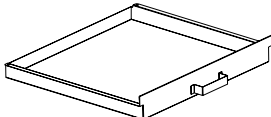
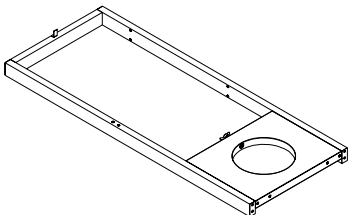
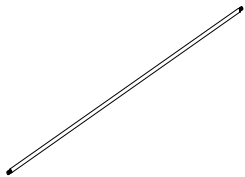
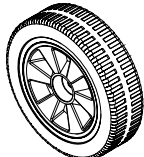
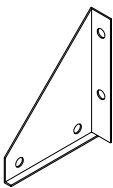
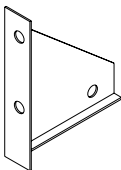
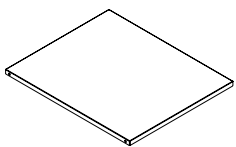
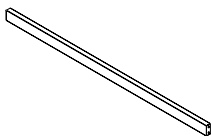
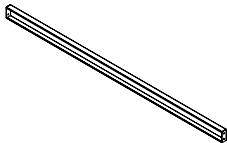
**CAUTION:** Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage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

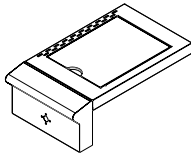
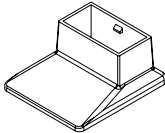
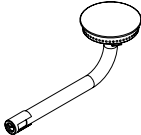
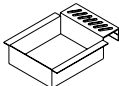
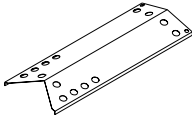
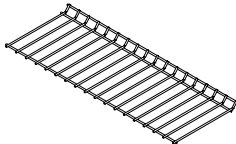
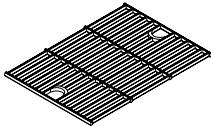
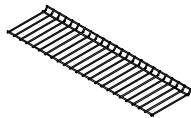
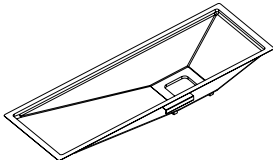
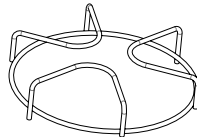
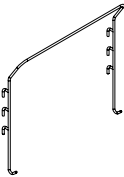
Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

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.

See Cleaning Burner Tubes and Ports on page # 18.

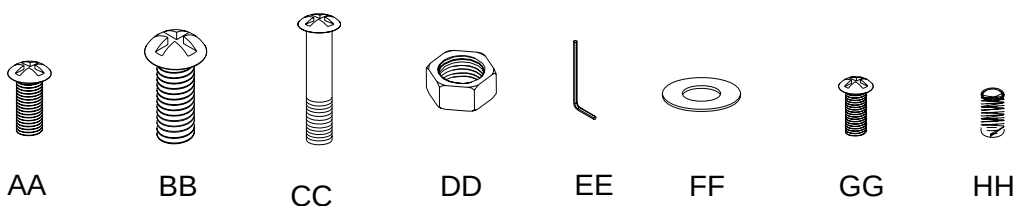
## PACKAGE CONTENTS LIST

|                                                                                                                                 |                                                                                                                            |                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Firebox -----1pc.</p>                    | <p>B. Cart Leg, Front Left-----1pc.</p>   | <p>C. Cart Leg, Back Left----1pc.</p>       |
| <p>D. Cart Brace-----2pcs.</p>                 | <p>E. Cart Leg, Front Right-----1pc.</p>  | <p>F. Cart Leg, Back Right----1pc.</p>      |
| <p>G. Side Shelf Mount Bracket -----1pc.</p>  | <p>H. Charcoal Tray---1pc</p>            | <p>I. Ash Tray---1pc</p>                   |
| <p>J. Bottom Panel -----1pc.</p>             | <p>K. Wheel Axle-----1pc.</p>           | <p>L. Wheel-----2pcs.</p>                 |
| <p>M. Triangle Bracket-----2pcs</p>          | <p>N. Triangle Bracket -----2pcs.</p>   | <p>O. Bottom Shelf Support-----4pcs.</p>  |
| <p>P. Bottom Shelf-----1pc.</p>              | <p>Q. Cart Beam, front--1pc.</p>        | <p>R. Cart Beam, Back----1pc.</p>         |

|                                                                                                                           |                                                                                                                            |                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>S. Knob----1pc</p>                    | <p>T. Bezel----1pc.</p>                   | <p>U. Side Burner Assembly----1pc.</p>                  |
| <p>V. Insert Glides---2pcs.</p>          | <p>W. Side Burner-----1pc.</p>            | <p>X. 1.5 Volt "AA" Size Alkaline Battery-----1pc.</p>  |
| <p>Y. Grease Cup-----1pc.</p>            | <p>Z. Flame Tamer-----3pcs.</p>           | <p>ZA. Charcoal Cooking Grid----1pc.</p>                |
| <p>ZB. Charcoal Warming Rack---1pc</p>  | <p>ZC. Gas grill Cooking Grid--2pcs</p>  | <p>ZD. Gas Grill Warming Rack----1pc.</p>              |
| <p>ZE. Grease Tray---1pcs.</p>         | <p>ZF. Front Trim Panel--1pc</p>        | <p>ZG. Side Burner Grid--1pcs</p>                     |
| <p>ZH. Charcoal Tray Hook---2pcs.</p>  |                                                                                                                            |                                                                                                                                            |

## Hardware Pack Contents

| Pack | Description                               | Required for assembly (pcs) |
|------|-------------------------------------------|-----------------------------|
| AA   | 5/32-in. x 10-mm Round Head Screw         | 47                          |
| BB   | 1/4-in. x 12-mm Round Head Screw          | 16                          |
| CC   | 1/4-in. x 62-mm Round Head Screw          | 8                           |
| DD   | 1/4-in. Nut (preassembled)                | 2                           |
| EE   | Allen Key                                 | 1                           |
| FF   | 1/4-in. Flat Washer                       | 8                           |
| GG   | M4 x 8-mm Round Head Screw (preassembled) | 2                           |
| HH   | 5/32-in. x 8-mm Set Screw (preassembled)  | 1                           |

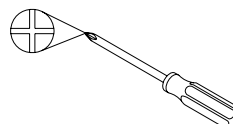


## Preparation

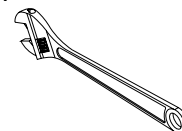
Before beginning assembly, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

- Tools required for Assembly.

Phillips Screwdriver (not included) and Wrench (not included).



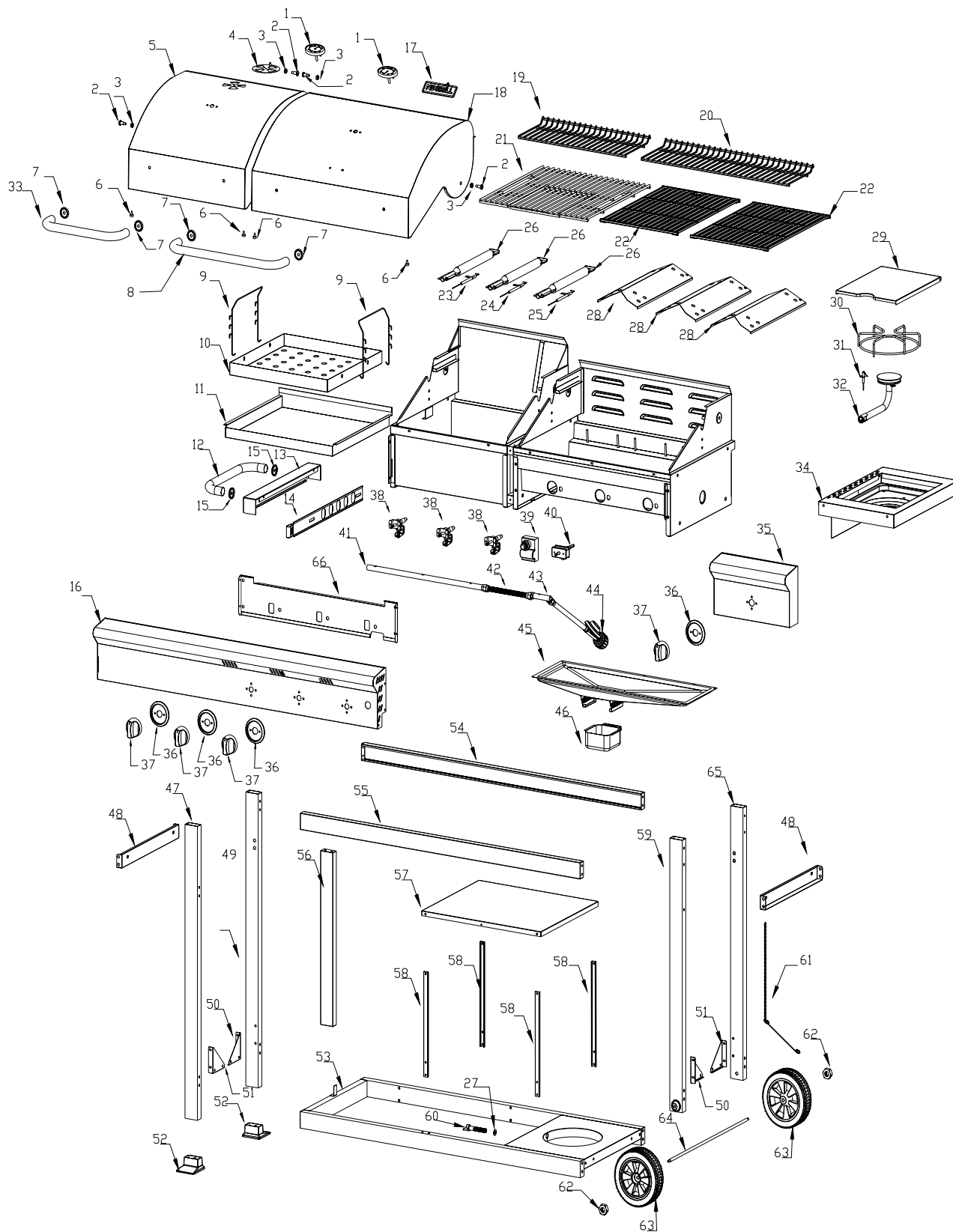
Phillips Screwdriver



Wrench

- Note: The grill right and left sides are on your right and left as you face the front of the grill.

# Model 720-0718C Parts diagram



## Model 720-0718C Parts List

| KEY# | DESCRIPTION                  | QUANTITY | KEY# | DESCRIPTION               | QUANTITY |
|------|------------------------------|----------|------|---------------------------|----------|
| 01   | Temperature Gauge            | 2        | 34   | Side Burner Assembly Bowl | 1        |
| 02   | Main Lid Screw               | 4        | 35   | Side Burner Control Panel | 1        |
| 03   | Main Lid Screw Nut           | 4        | 36   | Bezel                     | 4        |
| 04   | Damper                       | 1        | 37   | Control Knob              | 4        |
| 05   | Main Lid, Charcoal Grill     | 1        | 38   | Main Gas Valve            | 3        |
| 06   | Hood Buffer                  | 4        | 39   | Pulse Igniter Module      | 1        |
| 07   | Main Lid Handle Seat         | 4        | 40   | Side Burner Gas Valve     | 1        |
| 08   | Main Lid Handle, Gas Grill   | 1        | 41   | Main Manifold             | 1        |
| 09   | Charcoal tray hook           | 2        | 42   | Flex Gas Line             | 1        |
| 10   | Charcoal Tray                | 1        | 43   | Side Burner Mainfold      | 1        |
| 11   | Ash Tray                     | 1        | 44   | Regulator, LP             | 1        |
| 12   | Push Bar                     | 1        | 45   | Grease Tray               | 1        |
| 13   | Side Shelf Mount Bracket     | 1        | 46   | Grease Cup                | 1        |
| 14   | Adjustable Vent              | 1        | 47   | Cart Leg, Front Left      | 1        |
| 15   | Push Bar Seat                | 1        | 48   | Cart Brace                | 2        |
| 16   | Main Control Panel           | 1        | 49   | Cart Leg, Rear Left       | 1        |
| 17   | Logo                         | 1        | 50   | Triangle Bracket A        | 2        |
| 18   | Main Lid, gas grill          | 1        | 51   | Triangle Bracket B        | 2        |
| 19   | Charcoal Warming Rack        | 1        | 52   | Insert Glides             | 2        |
| 20   | Gas Grill Warming Rack       | 1        | 53   | Bottom Panel, LP          | 1        |
| 21   | Charcoal Cooking Grid        | 1        | 54   | Cart Beam, Back           | 1        |
| 22   | Grill Cooking Grid with hole | 2        | 55   | Cart Beam, Front          | 1        |
| 23   | Main Burner Igniter Wire A   | 1        | 56   | Front Trim Panel          | 1        |
| 24   | Main Burner Igniter Wire B   | 1        | 57   | Bottom Shelf              | 1        |
| 25   | Main Burner Igniter Wire C   | 1        | 58   | Bottom Shelf Support      | 4        |
| 26   | Main Burner                  | 3        | 59   | Cart Leg, Front Right     | 1        |
| 27   | Tank Bolt Screw              | 1        | 60   | Tank Tray Bolt            | 1        |
| 28   | Flame Tamer                  | 3        | 61   | Manual Lighting Stick     | 1        |
| 29   | Side Burner Lid              | 1        | 62   | Nut                       | 2        |
| 30   | Side Burner Grid             | 1        | 63   | Wheel                     | 2        |
| 31   | Side Burner Ignite Wire      | 1        | 64   | Wheel Axle                | 1        |
| 32   | Side Burner                  | 1        | 65   | Cart Leg, Rear Right      | 1        |
| 33   | Main Lid Handle, Charcoal    | 1        | 66   | Front baffle              | 1        |

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-913-8999 for replacements.

To order replacement parts after using grill, call: 1-800-913-8999

To make sure you obtain the correct replacement parts for your Nexgrill gas grill, please refer to the part numbers on this page.

**Important:** Keep this Use & Care Guide for convenient reference and for part replacement.

Important: Use only parts listed above. When ordering parts, providing the following information:

1. Model #
2. Serial # (found on the bottom shelf of your grill)
3. Part Number (see PART# in chart)
4. Part Description
5. Quantity of parts needed

# Assembly Instructions

## UNPACKING

**CAUTION:** Obtain the aid of an assistant when handling large or heavy grill components.

1. Once the top of shipping box is open, obtain the aid of an assistant.
2. Remove all packing materials from around grill exterior.
3. Open both Firebox lids and remove packing materials and components inside each Firebox chamber.
4. With the aid of an assistant, lift the Firebox from the bottom of the shipping box and place on protected flat surface. Be careful not to damage hose and regulator.
5. Remove grill bottom panel from bottom of shipping box.
6. Refer to the Parts Lists to check that all parts are present.
7. Inspect the grill for damage as you assemble it. Do not assemble or operate grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts, call the Grill Information Center at 1-800-913-8999.

## 1. Cart Legs Assembly .

**IMPORTANT:** As an aid to assembly, see the Package Contents List and Hardware Pack Contents on pages 5, 6, and 7 for pictures and sizes of grill components and fasteners referenced by key letters in these instructions.

- a.) Use four CC Round Head Screws and four FF Flat Wahsers to attach Cart Leg, Front Left (B) and Cart Leg, Back Left (C) to Bottom Panel (J). See Fig.1.

NOTE: Use Tab on Cart Leg, Front Left as indicator of Front Side of Grill during assembly.

- b.) Use four CC Round Head Screws and four FF Flat Wahsers to attach Cart Leg, Front Right (E) and Cart Leg, Back Right (F) to Bottom Panel (J). See Fig.1.

- c.) Use eight pcs AA Round Head Screw to Attach Triangle Bracket (M) and (N) on Left Cart Legs (B&C) and Bottom Panel (J). Repeat the same step to assemble Triangle Bracket (M&N) to Right Cart Legs (E&F) and Bottom Panel (J).

## 2. Wheels Assembly

- a.) Attach two Insert Glides (V) to left side legs. See Fig. 3
- b.) Loosen and take out two DD nut and two FF flat washers from Wheel Axle (K). Insert Wheel Axle (K) through Cart Leg, Front Right (E) and Cart Leg, Back Right (F). Place Wheel (L), cone side facing Leg, on each end of Axle. Secure Wheel to Axle with above mentioned two DD Nut and two FF Flat Washer. See Fig. 3.

## 3. Cart Brace & Cart Beam Assembly

- a.) Use four BB Round Head Screw to attach Cart Brace (D) to Left Cart Legs (B&C), repeat the step to attach Cart Brace (D) to Right Cart Legs (E&F). See Fig 4.

Fig. 1

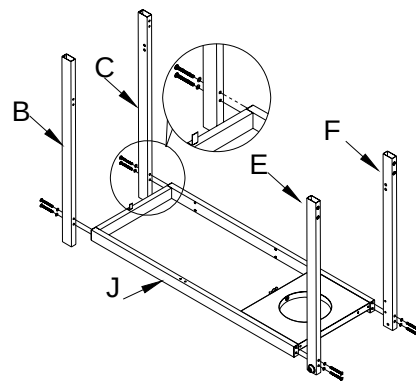


Fig. 2

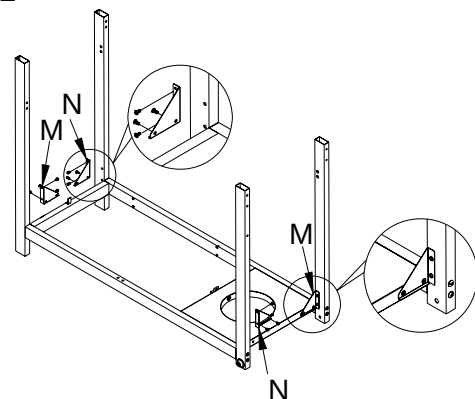


Fig. 3

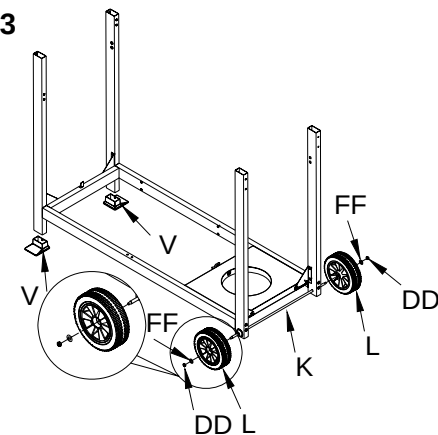
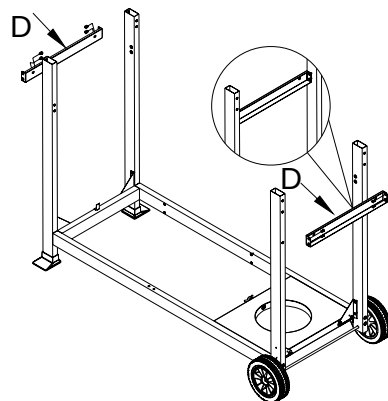


Fig. 4



b.) Use four AA Round Head Screw to attach Cart Beam, Front (Q) to Front Cart Legs (B&E). Repeat the step to attach Cart Beam, Back (R) to Back Cart Legs (C&F). See Fig 5.

c.) Use four AA Round Head Screw to attach Front Trim Panel (ZF) on Cart Beam, Front (Q) and Bottom Panel (J). See Fig 6.

Note: To keep all Cart Brace and Cart Beam smooth side exterior in assembly.

#### 4. Bottom Shelf Assembly

a.) Use four AA Round Head Screws to attach 4 Bottom Shelf Support (O) to Bottom Shelf (P). See Fig 7.

b.) Use eight AA Round Head Screw to attach four Bottom Shelf Supports (O) to Bottom Panel (J). See Fig 8.

Note: Use Tank Hole on bottom panel as indicator of Right Side of Grill during assembly.

**Fig. 5**

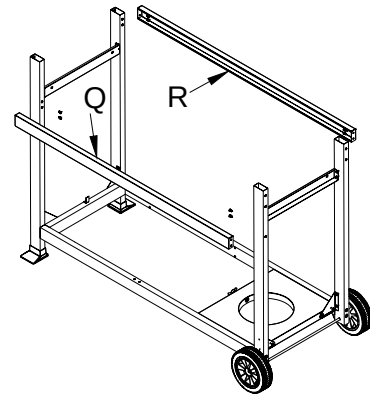


**Fig. 6**

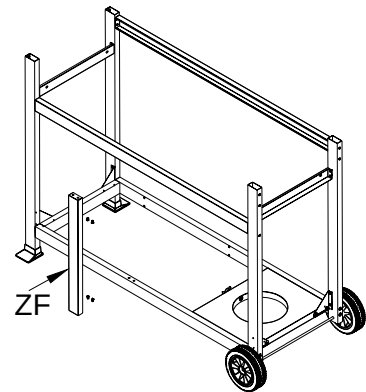


**Fig. 7**

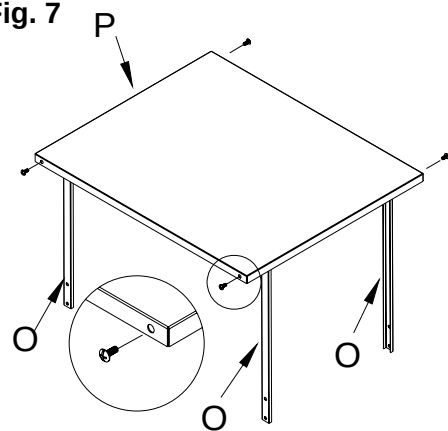
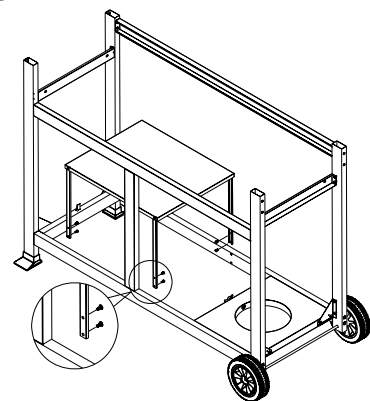


**Fig. 8**



## 5. Push Bar Assembly

Insert Side Shelf handle combination (G) to Left Side Legs (B&C), secure with four AA round head screws. See Fig.9

## 6. Firebox Assembly

NOTE: Obtain the aid of an assistant to lift the Firebox. Be sure that the hose and regulator hang outside the cart when placing Firebox.

a). With the aid of an assistant, raise the Firebox (A) and carefully place it onto the grill cart. See Fig.10.

b). Use six BB Round Head Screws to attach Firebox to Cart Cart Brace (D). See Fig.11.

## 7. Side Burner Assembly

a). Loosen but do not take off four Screws preassembled on right side legs (E&F), hang on side burner shelf on the four screws, tighten them. See Fig.12.

Fig. 9

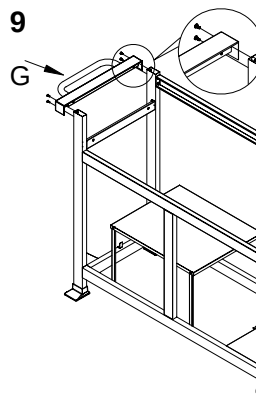


Fig. 10

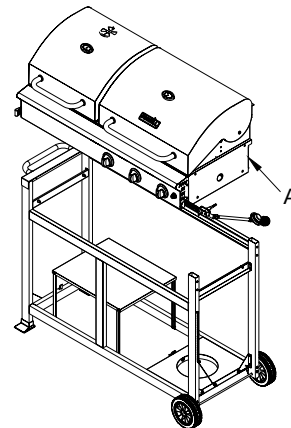


Fig. 11

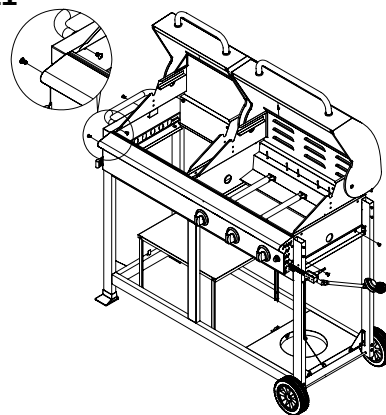
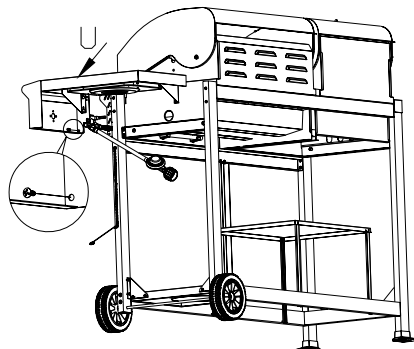


Fig. 12



## 7. Side Burner Assembly

b.) Use one AA Round Head Screw to attach side burner control panel and main control panel.

c.) Use two BB Round Head Screws to attach firebox and side burner shelf from firebox inner side. See Fig 13.

d.) Loosen and pick off two screws preassembled on side burner valve, line holes on Bezel (T) and valve holes, attach above mentioned two screws on the bezel and valve, tighten them. See Fig 14.

e.) Loosen HH screw inside Knob (S) by EE Allen Key, attach the Knob on the valve, tighten HH screw by EE Allen Key. See Fig 15.

f.) Assemble Side Burner (W) by two AA round head screws. Put Side Burner Grid (ZG) on side burner. See Fig 16.

**Fig. 13**

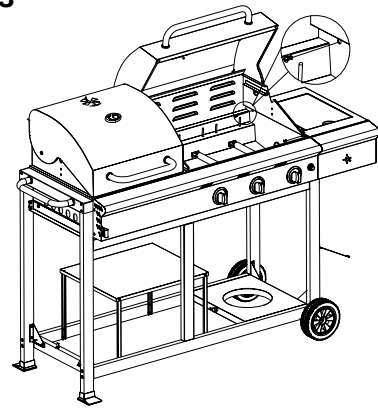


**Fig. 14**

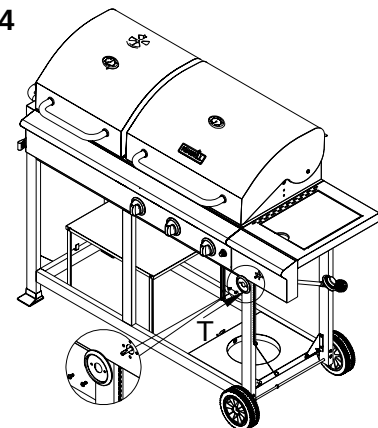


**Fig. 15**

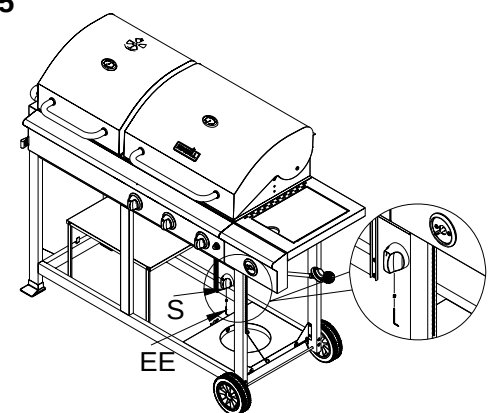
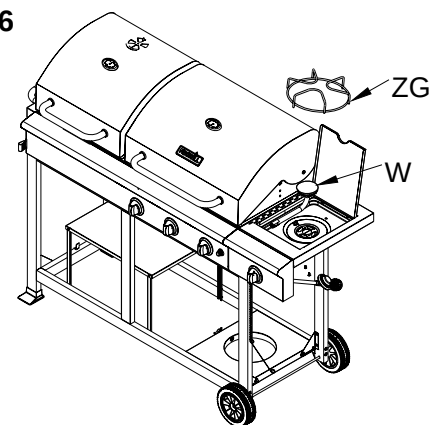


**Fig. 16**



## 8. Installing Cooking Components

**IMPORTANT:** Before cooking on your grill the first time, wash cooking grids and cooking rack with warm , soapy water. Rinse and dry thoroughly. Season with cooking oil regularly. After cooking is completed, turn grill to HIGH setting for 3 to 5 minutes to burn off excess grease or food residue.

a). Install Flame Tamers (Z) above burners so that holes in flame tamers corners attach securely onto pegs in the back ledge of firebox. See Fig. 17.

b). Evenly space Cooking Grids (ZC) over Flame Tamer on gas side of grill. Insert Charcoal Cooking grid (ZA) above charcoal tray on Charcoal side of Grill. See Fig. 17.

c). Insert Charcoal Warming Rack (ZB) and Gas Grill Warming Rack (ZD) into rack glides on top of side panels of each firebox. See Fig. 17.

Note : Hang charcoal tray hook (ZH) on the charcoal grid at desired height. Do not adjust charcoal tray hook when charcoal is lit.

## 9. Install the Grease Tray & Charcoal Ash Tray

Install the Grease Tray (ZE) from the rear of the grill by sliding it all the way onto the glides underneath Gas firebox. Insert Grease Cup (Y) into Grease Tray. See Fig. 18.

Note: Grease Tray Funnel must be toward the center of the grill.

Install the Ash Tray (ZJ) by sliding it all the way onto the glides underneath the Charcoal firebox. See Fig. 18.

## 10. Electronic Ignition Battery Installation

Unscrew the electronic ignition button and place the Battery (X) into the housing with the positive terminal (+) facing outward. Replace the ignition button after the battery has been installed as shown in Fig. 19.

Fig. 17

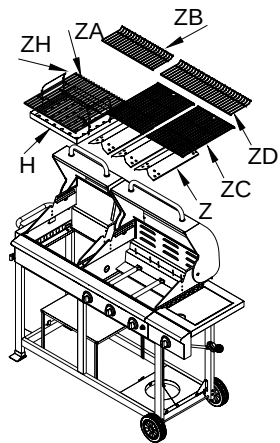


Fig. 18

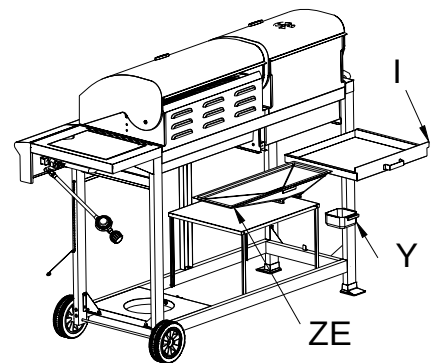
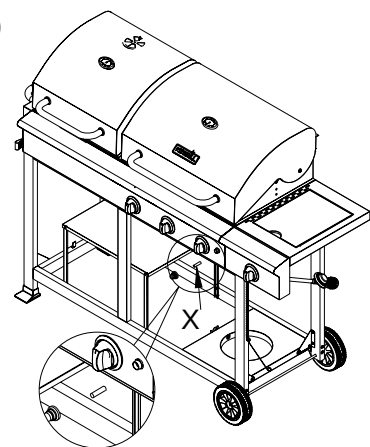


Fig. 19



## 11. Connecting LP Gas Tank to LP Grill

1. From rear of the Cart, place the foot ring of 20-lb tank into the hole of the Bottom Panel (J). Make sure the tank valve is in OFF position. Use the tank bolt to secure the tank in a fixed position with tank valve facing out to side of Cart.
2. Check the tank valve to ensure it has proper external mating threads to fit the hose and regulator assembly provided.
3. Make sure all grill burner valves are in OFF position.
4. Inspect the tank valve connection port and grill regulator assembly. Look for damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never use damaged or plugged equipment.
5. When connecting regulator and hose assembly to tank valve hand tighten quick coupling nut clockwise to a full stop (Fig.20) Do not use a wrench to tighten because it could damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open tank valve fully (counterclockwise) once tank and regulator are securely connected. Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill once tank and regulator are securely connected. If a leak is found, turn tank valve off and do not use your grill until the leak is repaired.

**CAUTION:** When the appliance is not in use, gas must be turned off at the supply tank.

Fig.20

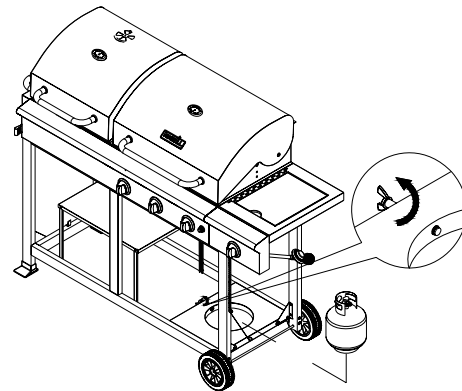
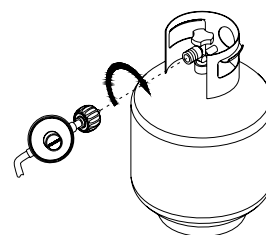


Fig. 21

### Regulator Connection



### Congratulations

Your Nexgrill gas grill is now ready for use. Before the first use and at the beginning of each season (and whenever the LP gas tank has been changed):

1. Read all safety, lighting and operating instructions.
2. Check gas valve orifices, burner tubes and burner ports for any obstructions.
3. Perform gas leak check according to instructions found on next page of the manual.

## Checking for LP gas leaks

Never test for leaks with a flame. Prior to first use, at the beginning of each season, or every time your LP gas tank is changed, you must check for gas leaks.

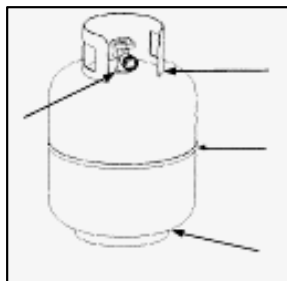
1. Make a 50/50 (soap/water) mild soap solution.
2. Turn the control knobs to full OFF position; then turn gas ON at supply tank.
3. Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.

Gas Connection Leak Check



4. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 1-800-913-8999 or your gas supplier for repair assistance.
5. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.

Gas Tank Leak Check



## Grill Lighting Instruction

### Grill Lighting Instructions for Main Burners

1. Do not smoke while lighting grill or checking gas supply connections.
2. Be sure that LP gas tank is sufficiently full.



### WARNING

Failure to open grill lid during the lighting procedure could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

3. Be sure all gas connections are securely tightened.
4. Open the Gas Grill Lid.
5. Push and turn any main burner knob to HIGH position. Push Electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner. Adjust knob to desired setting.



6. If the burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 5.
7. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.
8. To light additional burners, turn burner knob(s) to HIGH. Push electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner. Adjust knob(s) to desired setting.

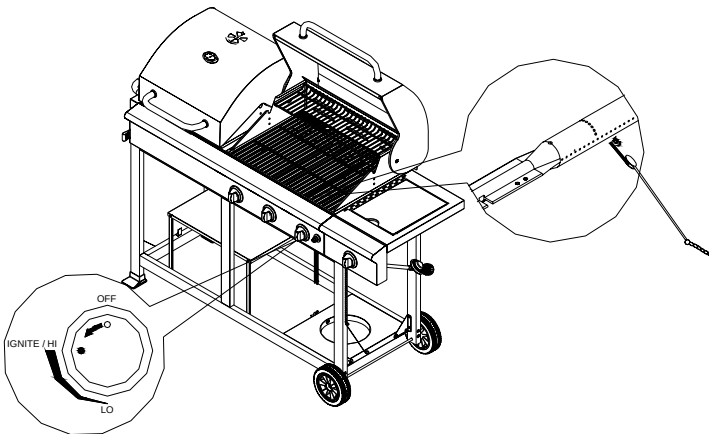


## WARNING

**Never** lean over the grill cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.

### Manually Lighting Your Grill by Match

1. Insert a match into the lighting stick.
2. Follow steps 1 through 5 of the Basic Lighting Procedure.
3. Light the match and extend the lighting stick to cooking grid surface.
4. Turn the desired control knob to the HIGH position setting to release gas. The burner light immediately.



### If Grill Still Fails To Light

1. Check gas supply and connections for leaks. Check that all wire connections are secure.
2. Repeat basic lighting procedure. If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the control knobs to OFF, then check the following:

- Misalignment of burner tubes over orifices

**Correction:** Reposition burner tubes over orifices.

- Plugged orifice

3. If an obstruction is suspected in grill burner gas valves, please call for repair service at 1-800-913-8999.

4. If the grill still does not light you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. **Note:** This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

### To purge air from your gas line and/or reset the regulator excess gas flow device:

- Turn the control knob to OFF position.
- Turn all burner control knobs to OFF position.
- Disconnect regulator from LP gas tank.
- Let unit stand for 5 minutes.
- Reconnect regulator to the LP gas tank.
- Turn the tank valve on slowly until  $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  open.
- Open the grill lid.
- Push and turn any control knob to HIGH.
- Turn control knobs to HIGH until all the burners are lit
- You may start to use the grill

5. If all checks or corrections have been made and you still have questions about operating your gas grill, call the Grill Information Center at **1-800-913-8999**.



## WARNING

Should a “FLASH-BACK” fire occur in/or around the burner tubes, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas grill.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a proper fire extinguisher.
- Open grill lid.
- Once the grill has cooled down, clean the burner tubes and burners according to the cleaning instructions found on page 18.

## Cleaning and Maintenance

To ensure a proper working unit the following proper care and maintenance is suggested.

### Cleaning Cooking Grids

We suggest you wash your cooking grids in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or soft brush to clean your cooking grids.

### Cleaning Heat diffusers

Periodically you should wash the heat diffusers in a soap and warm water solution. Use a soft brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. The heat diffusers should be dry before you reinstall them.

### Cleaning Grease Tray

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand or cat litter may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, don't allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

### Annual Cleaning of Grill Interior

Burning-off the grill after every use will keep it ready for your next use. However, once a year you should give the entire grill a thorough cleaning to keep it in top operating condition. Follow these steps.

1. Turn all burner valves to full OFF position.
2. Turn LP gas tank valve to full OFF position.
3. Detach LP gas hose and regulator assembly from your gas grill. Inspect for any damage and replace as necessary with manufacturer replacement part number found on parts list.
4. Remove and clean heat diffusers, cooking grids and grill burners.
5. Cover each gas valve orifice with aluminum foil.
6. Brush inside and bottom of grill with a nylon brush, and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
7. Remove the aluminum foil, then reinstall heat diffusers, and cooking grids.
8. Reconnect gas source and observe burner flame for correct operation.

### Cleaning Exterior Surface

We suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use abrasives or a brush that might remove finish during the cleaning process.

### Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces

Weathering and extreme heat can cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. Machine oils used in manufacturing process of stainless steel can also cause this tanning color. Use a stainless steel cleaner to polish stainless steel surfaces of your grill. Never use abrasive cleaners or scrubbers because they will scratch and damage your grill.

### Cleaning Burner Tubes and Burner Ports

To reduce the chance of "FLASH-BACK" the procedure below should be followed at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active or when your grill has not been used for a period of time.

1. Turn all burner valves and gas tank valve to off position.
2. Detach the LP gas regulator assembly from your gas grill.
3. Remove cooking grids, heat diffusers, and grease tray from the grill.
4. Remove the screws from the underside of each burner and lift the burners up and away from the gas valve orifice.
5. Using a bent stiff wire in the shape of a hook, air hose or a bottle brush, run it through the burner tube and inside several times to remove any debris.
6. Replace burners, see illustration below.

Step 1. Locate the burner onto the orifice.

Step 2. Secure the main burner on the back wall of fire box with 2 screws.



### WARNING

The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

Regardless of which burner cleaning procedure you use, we recommend you also complete the following steps to help prolong burner life.

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paper clip.

3. Inspect each burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new burner. After installation check to ensure that gas valve orifices are correctly placed inside the ends of the burner tubes.



### **WARNING**

Spiders and insects can nest inside the burners of the grill and disrupt gas flow. This very dangerous condition could cause a fire behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe for operation. Inspect the grill at least twice a year.

## **Troubleshooting**

### **BEFORE CALLING FOR SERVICE**

If the grill does not function properly, use the following check list before calling for service.

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

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill won't light when the control knob is rotated.                    | <p>Check to see if LP tank is empty.</p> <p>Clean wires and/or electrode by rubbing with alcohol and clean swab.</p> <p>Wipe with dry cloth.</p> <p>Make sure the wire is connected to electrode assembly.</p> <p>Do other burners on the unit operate?</p> <p>Check to see if other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p> |
| Burner flame is yellow or orange, in combination with the odor of gas. | Refer to Clean Burner Tubes and Burner Ports on page 18. If problem still exists, please call 1-800-913-8999.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Low heat with knob in "HI" position.                                   | <p>Is the fuel hose bent or kinked?</p> <p>Is the grill in a dusty area?</p> <p>Is there adequate gas supply available?</p> <p>If it is only one burner that appears low, does the orifice or burner need cleaning?</p> <p>Is the gas supply or gas pressure low?</p>                                                                                                                   |

## Charcoal Grill Information

### WARNING

- Do not burn more than 5lbs of charcoal in this unit at one time.
- Keep a fire extinguisher nearby at all times.
- This grill is for outdoor use only, in well-ventilated areas.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this unit.
- Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Two people are recommended to lift or move the unit. Do not move the unit while it is in use.
- DO NOT operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 36 in. (92cm) is recommended. DO NOT operate the unit under overhead construction.
- This product is not to be used as a heater.
- Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. DO NOT operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.
- Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.
- DO NOT use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
- DO NOT Store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- DO NOT store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry, protected location.
- DO NOT leave the unit unattended while in use.
- DO NOT leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- DO NOT move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.
- NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.
- Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on cooking grid.

- Dispose of cold ashes by wrapping them in a heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
- If you must dispose of ashes in less time then it takes for the ashes to completely cool down, then remove the ashes from the unit, keeping them in the heavy-duty foil, and soak them down with water before disposing in a noncombustible container.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

### Operating Tips

#### Charcoal Grid Hinge

When the grill is completely cooled, use a glove to raise the hinged section of Charcoal Grid to add charcoal to the Charcoal Tray.



#### Charcoal Tray Hooks Operation

By adjusting the charcoal tray hooks, the charcoal tray can be raised or lowered to adjust the cooking heat before cooking. Raise the tray after unit has cooled down completely to make it easier brush ashes into Ash Tray.



## Charcoal Lighting Instructions

1. Open grill lid, as well as damper vents on side of grill.
2. Raise the hinged section of Charcoal Grid to add charcoal to the Charcoal Tray.
3. Turn crank to adjust charcoal tray to middle height position.
4. Pour 5 pounds of regular charcoal briquets into charcoal tray and arrange into a pile. Make sure charcoal does not go above the Charcoal Grid.
5. Light charcoal briquets.
6. Turn crank to lower charcoal tray to bottom position. Wait for charcoal flames to subside.
7. Once briquets are glowing, turn crank to adjust charcoal tray to desired cooking position.

### ADJUSTING TEMPERATURE

For maximum heat, open the damper vents on the side of the firebox by pulling damper control out all the way. To reduce the heat, push in the damper control as desired.

**NOTE:** The temperature should not exceed 500° F, If temperature becomes too hot, reduce the quantity of briquets in the tray. The temperature can be checked using the temperature gauge on the grill lid.

## Cooking Instructions For Gas Grill



### WARNING

**Do not leave the grill unattended. Your grill will get very hot.** Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing. Grill Lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the grill has cooled down after use. Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

### Burn-off

Before cooking on your gas grill for the first time, you will want to “burn off” the grill to eliminate any odor or foreign matter. Just ignite the burners, lower the Lid, and operate grill on the HIGH setting for 3 to 5 minutes.

## Cooking Temperatures

**High setting:** Only use this setting for fast warm-up, searing steaks or chops and for burning food residue off the grill after cooking is complete. **Never** use the HIGH setting for extended cooking.

**Medium to Low Settings:** Most recipes specify medium to low settings, including all smoking, rotisserie cooking and for cooking lean cuts such as fish.

**NOTE:** Temperature settings will vary with the temperature and the amount of wind outside your home.

### Direct Cooking

The direct cooking method can be used with the supplied cooking grids and food placed directly over the lit grill Burners. The method is ideal for searing and whenever you want meat, poultry or fish to have an open-flame barbecued taste. Deep frying and smoking are also best cooked in this manner because they require direct heat.



### WARNING

Do not line the bottom of the grill housing with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease tray. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death, or property damage.

### Indirect Cooking

To cook **indirectly**, the food should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side.

### Flare-ups

The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably distinctive taste and color to food cooked over an open flame, they should be accepted up to a point. Nevertheless, uncontrolled flaring can result in a ruined meal.

## Cooking Chart

**WARNING:** To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

| USDA* Safe Minimum Internal Temperatures        |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Fish                                            | 145° F |
| Pork                                            | 160° F |
| Egg Dishes                                      | 160° F |
| Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb         | 145° F |
| Ground Beef, Veal or Lamb                       | 160° F |
| Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)     | 165° F |
| Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.) | 165° F |

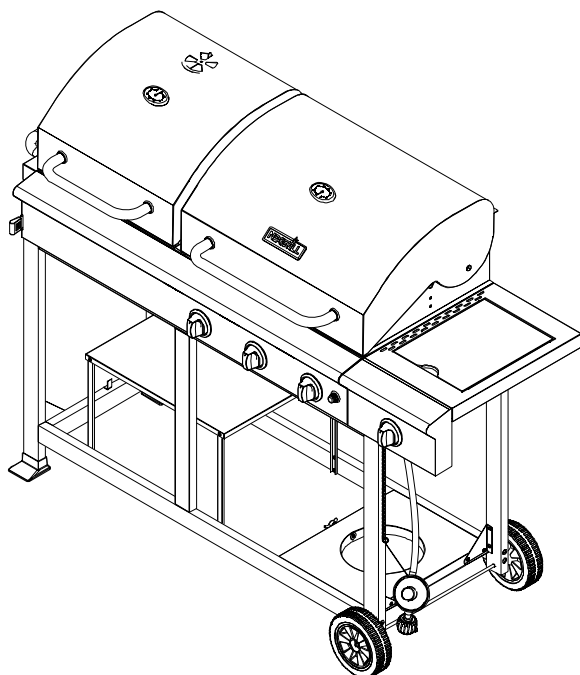
\* United States Department of Agriculture

| FOOD          | Weight or thickness | Temperature   | Time             | Special instructions and tips                                                                                                                                    |
|---------------|---------------------|---------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetables    | NA                  | Medium        | 8 to 20 minutes  | Slice or chop vegetables and dot with butter or margarine. Wrap tightly in heavy duty foil. Grill turning occasionally.                                          |
| Potatoes      | Whole               | Medium        | 40 to 60 minutes | Wrap individually in heavy duty foil. Cook rotating occasionally.                                                                                                |
| Meat/Steaks   | 1/2 to 3/4 inches   | High-Medium   | 4 to 15 minutes  | Pre heat grill for 15-20 minutes then sear steaks on each side for two minutes. Next grill 3 to 5 minutes on each side or until desired doneness.                |
| Ground Meats  | 1/2 to 3/4 inches   | Medium        | 8 to 15 minutes  | Grill turning once when juices rise to the surface or until desired amount of doneness. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. |
| Ribs          | 1/2 or full rack    | Medium        | 20 to 40 minutes | Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.                                                               |
| Hot dogs      | NA                  | Medium        | 5 to 10 minutes  | Grill turning four times. 2-4 minutes on each of four sides.                                                                                                     |
| Poultry-Cut   | 1/4 to 1/2 pounds   | Low or Medium | 20 to 40 minutes | Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired, turn several times.                                                    |
| Poultry Whole | 2 to 3 pounds       | Low or        | 1 to 1-1/2 hours | Use poultry stand and brush frequently as desired                                                                                                                |
|               |                     | Medium        | 40 to 60 minutes | Use poultry stand and brush frequently as desired                                                                                                                |
| Fish          | 3/4 to 1 inch       | Medium        | 8 to 15 minutes  | Grill turning once to desired doneness. Brush with melted butter, margarine or oil.                                                                              |

# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y USO



## Parrilla Combi Carbón - Gas



- Partes
- Armado
- Reglas de seguridad
- Uso y cuidado
- Solución a problemas básicos

Versión N°.:19000368A0



### ADVERTENCIA

Lea este Manual del Usuario atentamente y asegúrese de que su parrilla a gas sea armada, instalada y reparada adecuadamente. La no observancia de estas instrucciones puede causar lesiones serias y/o daños a la propiedad. Esta parrilla a gas está diseñada para ser usada sólo al aire libre y no en vehículos recreativos ni botes.

### Nota para el instalador

Deje este Manual del Usuario al cliente después de la entrega y/o la instalación.

### Nota para el usuario

Deje este Manual del Usuario en un lugar conveniente para referencia en el futuro.

### Línea de asistencia para servicio al cliente:

Para pedir repuestos, llame al:  
1-800-913-8999

N° de fabricante: 720-0718C

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro se adecue bien al dispositivo de conexión adjunto a la entrada del regulador de presión.

**Nexgrill Industries, INC.**  
**5270 Edison Ave. Chino, CA 91710**  
**[www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com)**

## Índice

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Garantía-----                                          | 24 |
| Precauciones de Seguridad -----                        | 24 |
| Lista de contenido del paquete -----                   | 27 |
| Paquete de herramientas-----                           | 29 |
| Preparación-----                                       | 29 |
| Diagrama de partes -----                               | 30 |
| Lista de partes-----                                   | 31 |
| Instrucciones de ensamblaje -----                      | 32 |
| Instrucciones de encendido -----                       | 38 |
| Limpieza y Mantenimiento-----                          | 40 |
| Solución de problemas -----                            | 41 |
| Información sobre la parrilla a carbón -----           | 42 |
| Instrucciones de encendido de la parrilla a carbón---- | 43 |
| Carta de cocción-----                                  | 44 |

## Garantía de la Parrilla Nexgrill

### Garantía limitada de uno años sobre los Quemadores de acero inoxidable

Durante uno años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado gratuitamente. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted pagará la mano de obra ni necesita una instalación.

### Garantía limitada de tres años sobre los Quemadores de acero inoxidable

Durante tres años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado gratuitamente. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted pagará la mano de obra ni necesita una instalación.

Toda cobertura de garantía excluye las baterías del encendedor, y las pérdidas de pinturas de la parrilla, así como su decoloración u oxidación, las cuales son partes consumibles que se gastan con el uso normal dentro del periodo de garantía, o son condiciones que pueden ser resultado de un uso normal, accidente, o mantenimiento inadecuado,

Toda cobertura de garantía es nula si la parrilla se usa con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura de garantía se aplica sólo si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le concede derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Nexgrill Industries, INC.**

**5270 Edison Ave. Chino, CA 91710**

## PRECAUCIONES



### ADVERTENCIA

La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.



### ADVERTENCIA

**Su parrilla caliente mucho.** No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque las superficies de cocción, la caja de la parrilla, la tapa, ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso. **El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas.**



### POR SU SEGURIDAD

1. No almacene ni use gasolina u otros gases y líquido inflamables cerca de este ni ningún otro artefacto.
2. Un cilindro de propano licuado que no esté conectado para usarse no debe ser almacenado cerca de este ni ningún otro artefacto.



### PARA SU SEGURIDAD

Si siente olor a gas:

1. Apague el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama desnuda.
3. Abra la tapa
4. Si el olor sigue, llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



### PROP 65 ADVERTENCIA:

La manipulación de las partes metálicas de este producto lo expone al plomo, un químico conocido por el Estado de California por causar defectos congénitos u otros trastornos del aparato reproductor. **Lávese las manos después de manipular el producto.**

## Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe hacerse según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z 223.1/NFPA S4, el Código de Instalación del Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Manipulación e Instalación del Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2, y el Código para Vehículos Recreativos serie CSA Z 240 RV, según se aplique.

Los modelos de parrillas a gas de PL están diseñados para ser usados con un Tanque Normal de Propano Líquido de 20 libras, el cual no está incluido con la parrilla. No conecte nunca su parrilla a gas a un tanque de gas de PL que supere esta capacidad.

## PRECAUCIONES

Un tanque de unas 12 pulgadas de diámetro por una altura de 18-1/2 pulgadas es el tanque de gas de PL de tamaño máximo que puede usar. **Debe usar un tanque de gas OPD, el cual ofrece un Dispositivo de Prevención de Sobrellenado.**

Este dispositivo de seguridad evita que el tanque sea llenado de más, lo cual puede causar un malfuncionamiento del tanque de gas de PL, el regulador o la parrilla. El tanque de gas de PL debe ser construido y tener la marca de acuerdo a las normas del Departamento de Transporte de los Estados Unidos. En Canadá, el tanque de gas de PL debe cumplir las normas del National Standard of Canada, Can CSA –B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos y comisión.

1. El tanque de gas de PL debe tener una válvula de cierre que termina en una salida de válvula del tanque de suministro de gas de PL que sea compatible con un dispositivo de conexión de tanque tipo 1. El tanque de gas de PL también debe tener un dispositivo de liberación de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.

2. El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la salida de vapores.

3. El tanque de gas de PL usado debe tener un cuello para proteger la válvula del tanque.

### Ubicación adecuada y limpieza de la parrilla

**No utilice nunca** su parrilla en un garaje, porche, cobertizo, pasaje techado entre edificios u otros lugares cerrados. SU parrilla a gas debe ser usada sólo al aire libre, con al menos 24 pulgadas desde la parte trasera y lateral a cualquier superficie combustible. Su parrilla a gas no debe ser usada debajo de construcciones techadas combustibles. No obstruya el flujo de aire para ventilación que se encuentra alrededor del alojamiento de la parrilla de gas.

- No instale esta parrilla a gas para uso al aire libre en o sobre vehículos recreativos o botes.

- Mantenga el área de la parrilla a gas para uso al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.

- No obstruya el flujo de aire para ventilación y combustión, inspecciónelo cada vez que vaya a usar la parrilla.

- **No conecte nunca** un tanque de gas de PL sin regulación a su parrilla a gas. El juego del regulador de gas suministrado con su parrilla a gas está ajustado para una presión de salida de 11" de columna (W.C.) de agua para conexión a un tanque de gas de PL.

- Use sólo el juego de regular de presión y la manguera provistos con su parrilla a gas. Los juegos de manguera y regulador de recambio deben ser los especificados en este manual.

- Haga rellenar su tanque de gas de PL por un vendedor de gas propano reconocido hágalo inspeccionar visualmente y certificar a cada rellenado.

- No almacene un cilindro de gas de PL de repuesto debajo o cerca de este artefacto.

- No llene nunca el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad. Si no se sigue exactamente la información en a) y b), podría causarse un incendio que lleve a la muerte o a heridas serias.

- Mantenga siempre los tanques de gas de PL en posición vertical. No almacene ni use gasolina ni otros artículos inflamables

- Vapores y líquidos cerca de esta parrilla a gas.

- No someta el tanque de gas de PL a un calor excesivo.

- No almacene nunca un tanque de gas de PL adentro. Si almacena su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar bajo techo, desconecte siempre primero el tanque de gas de PL y almacénelo afuera en un lugar seguro.



- Coloque la cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale sólo el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro suministrada con la válvula del cilindro. Los otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga del propano.

- Se debe almacenar los tanques de gas de PL afuera, en un área bien ventilada y lejos del alcance de los niños. Los tanques de gas de PL desconectados no deben ser almacenados en un edificio, garaje, ni lugar cerrado.

- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, el gas debe cerrarse en el tanque de gas de PL.

- El juego de regulador y manguera debe ser inspeccionado antes de cada uso de la parrilla. Si hay demasiada abrasión o desgaste o la manguera está cortada, remplace antes de usar nuevamente la parrilla.

- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de las superficies calientes de la parrilla y de la grasa que chorrea. Evite los retorcimientos innecesarios de la manguera. Inspeccione virtualmente la manguera antes de cada uso para ver si hay cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera se ve dañada, no use la parrilla a gas. Llame al 1-800-913-8999 para pedir ayuda.

- **No encienda nunca** su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de asegurarse que el tubo del quemador esté completamente apoyado sobre la válvula de los orificios de gas.

- **No permita nunca** que los niños usen la parrilla.



### ADVERTENCIA

Un olor a gas fuerte o el siseo del gas indican que hay un serio problema con la parrilla a gas o con el tanque de gas de PL. Si no se siguen los pasos listados abajo podría causarse un incendio o explosión que cause un serio daño físico, la misma muerte, o un daño a la propiedad.

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas de PL.
- No intente solucionar el problema por sí mismo.
- Si el olor continúa o si ocurre un incendio que no pueda controlar, llame al departamento de bomberos. No llame desde una ubicación cercana al tanque de gas de PL ya que su teléfono es un dispositivo eléctrico y podría crear una chispa que cause un incendio y/o explosión.

**NOTA:** El flujo normal de gas a través del conjunto del regulador y la manguera pueden crear un zumbido. Un volumen bajo de este ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas. Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla. Para obtener asistencia sobre este procedimiento, vea la página 39, paso 4 de “Si la parrilla todavía no se puede encenderse”, o llame a la Línea de Asistencia para Servicio al Cliente 8 AM a 5 PM EST al: 1-800-913-8999

### PRECAUCIÓN: cuidado con las llamaradas

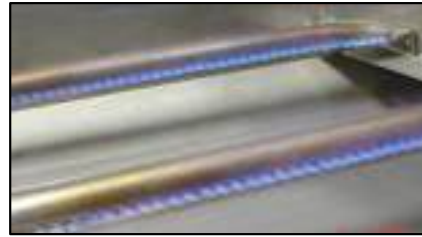
**PRECAUCIÓN:** Las arañas y los insectos pequeños a veces hacen telarañas o nidos en los tubos de los quemadores de la parrilla durante el periodo de transporte o el almacenamiento de la parrilla. Estas telarañas pueden causar una obstrucción del gas, causando un incendio en o alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de llamarada puede causar serios daños a la parrilla y crear una condición de uso no segura para el usuario.

Si bien un tubo de quemador obstruido no es la única causa de estas llamaradas, es la causa más común.

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, limpie los tubos de quemadores antes de armar la parrilla, y al menos una vez al mes al fin del verano o comienzos del otoño cuando las arañas están más activas. Realice esta limpieza de tubo si su parrilla no ha sido usada por un largo periodo de tiempo.

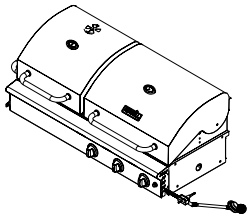
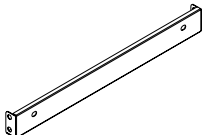
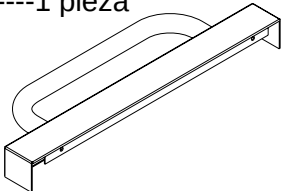
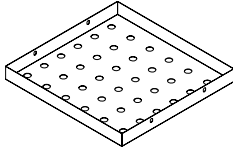
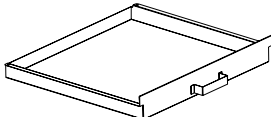
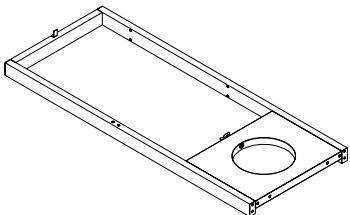
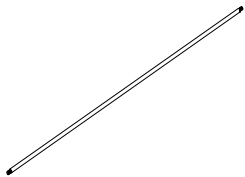
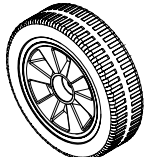
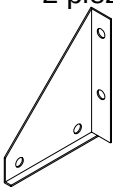
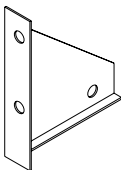
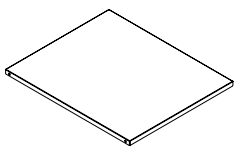
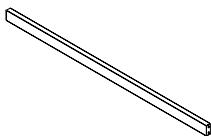
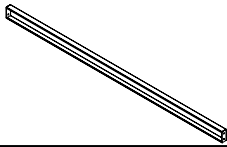
Vea Limpieza de Tubos de Quemadores y Salidas en la pág 40.

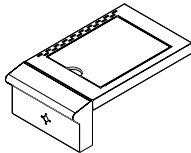
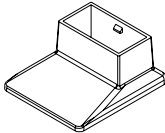
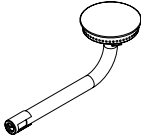
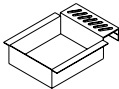
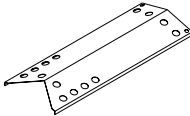
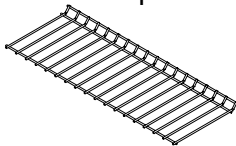
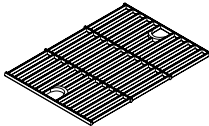
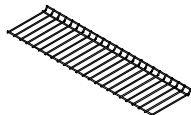
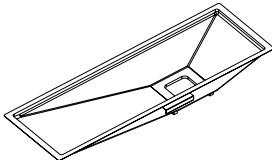
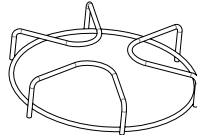
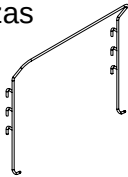
### Control de las llamas de los mecheros



Inspeccione visualmente las llamas de los quemadores antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la imagen; si no es el caso, vea la sección “Limpieza de tubos de quemadores y salidas”, en la página 40 de este manual.

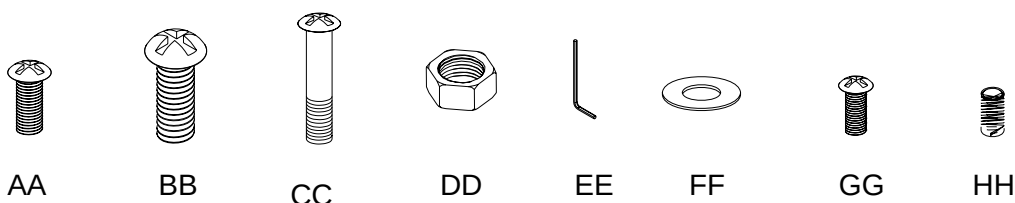
## LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Fogón -----1 pieza.</p>                                 | <p>B. Pata del carro, frontal izquierda -----1 pieza.</p>    | <p>C. Pata trasera izquierda del carro----1 pieza</p>   |
| <p>D. Abrazadera del carro -- 2 piezas</p>                    | <p>E. Pata delantera derecha del carro----1 pieza</p>        | <p>F. Pata trasera derecha del carro----1 pieza</p>     |
| <p>G. Soporte de montaje del estante lateral----1 pieza</p>  | <p>H. Bandeja para carbón-----1 pieza</p>                   | <p>I. Bandeja para ceniza-1 pieza</p>                  |
| <p>J. Panel inferior -----1 pieza.</p>                      | <p>K. Eje de la rueda ----- 1 pieza</p>                    | <p>L. Ruedas-----2 piezas</p>                         |
| <p>M. Abrazadera en forma de triángulo----- 2 piezas</p>    | <p>N. Abrazadera en forma de triángulo -----2 piezas.</p>  | <p>O. Soporte del estante inferior-----4 piezas.</p>  |
| <p>P. Estante inferior----- 1 pieza</p>                     | <p>Q. Balancín delantero del carro---1pieza</p>            | <p>R. Balancín trasero del carro--1pieza</p>          |

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>S. Perilla-----1pieza</p>                                       | <p>T. Bisel----1pieza</p>                                         | <p>U. Ensamble del mechero lateral----1pieza</p>                        |
| <p>V. Guías de inserción----2 piezas</p>                           | <p>W. Mechero lateral-----1 pieza</p>                             | <p>X. Batería alcalina tamaño "AA" de 1,5 voltios-----1 pieza</p>       |
| <p>Y. Recipiente para grasa-----1 pieza</p>                        | <p>Z. Domadores de llamas-3 piezas.</p>                           | <p>ZA. Rejilla de cocción a carbón ----1 pieza</p>                      |
| <p>ZB. Soporte para el calentamiento del carbón -----1 pieza</p>  | <p>ZC. Rejilla de cocción de la parrilla a gas-----2 piezas</p>  | <p>ZD. Plataforma de calentamiento de la parrilla a gas----1pieza</p>  |
| <p>ZE. Bandeja para grasa---1 pieza</p>                          | <p>ZF. Panel delantero para recortes-1 pieza</p>                | <p>ZG. Grilla del mechero lateral--1 pieza</p>                        |
| <p>ZH. Gancho de la bandeja para carbón---2 piezas</p>           |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                            |

## Contenidos del equipo

| Equipo | Descripción                                             | Necesario para el ensamblaje (piezas) |
|--------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| AA     | 5/32 pulgadas x 10-mm Tornillo de cabeza redonda        | 47                                    |
| BB     | 1/4pulgada x 12-mm Tornillo de cabeza redonda           | 16                                    |
| CC     | 1/4pulgada x 62-mm Tornillo de cabeza redonda           | 8                                     |
| DD     | Tuercas de 1/4 pulgadas (preinstaladas)                 | 2                                     |
| EE     | Llave Allen                                             | 1                                     |
| FF     | Arandelas planas de 1/4 pulgadas                        | 8                                     |
| GG     | M4 x 8-mm Tornillo de cabeza redonda (preinstalado)     | 2                                     |
| HH     | 5/32 pulgadas x 8-mm Tornillo de presión (preinstalado) | 1                                     |

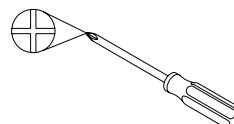


## Preparación

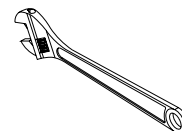
Antes de comenzar el ensamblado, asegúrese que todas las partes estén presentes. Compare las partes con la lista de contenidos del paquete y con el diagrama de arriba. Si hay alguna parte faltante o dañada, no intente armar, instalar ni operar el producto. Contacte al servicio al cliente para pedir repuestos.

•Herramientas requeridas para el ensamblado:

Destornillador Phillips (no incluido) y llave (no incluida).



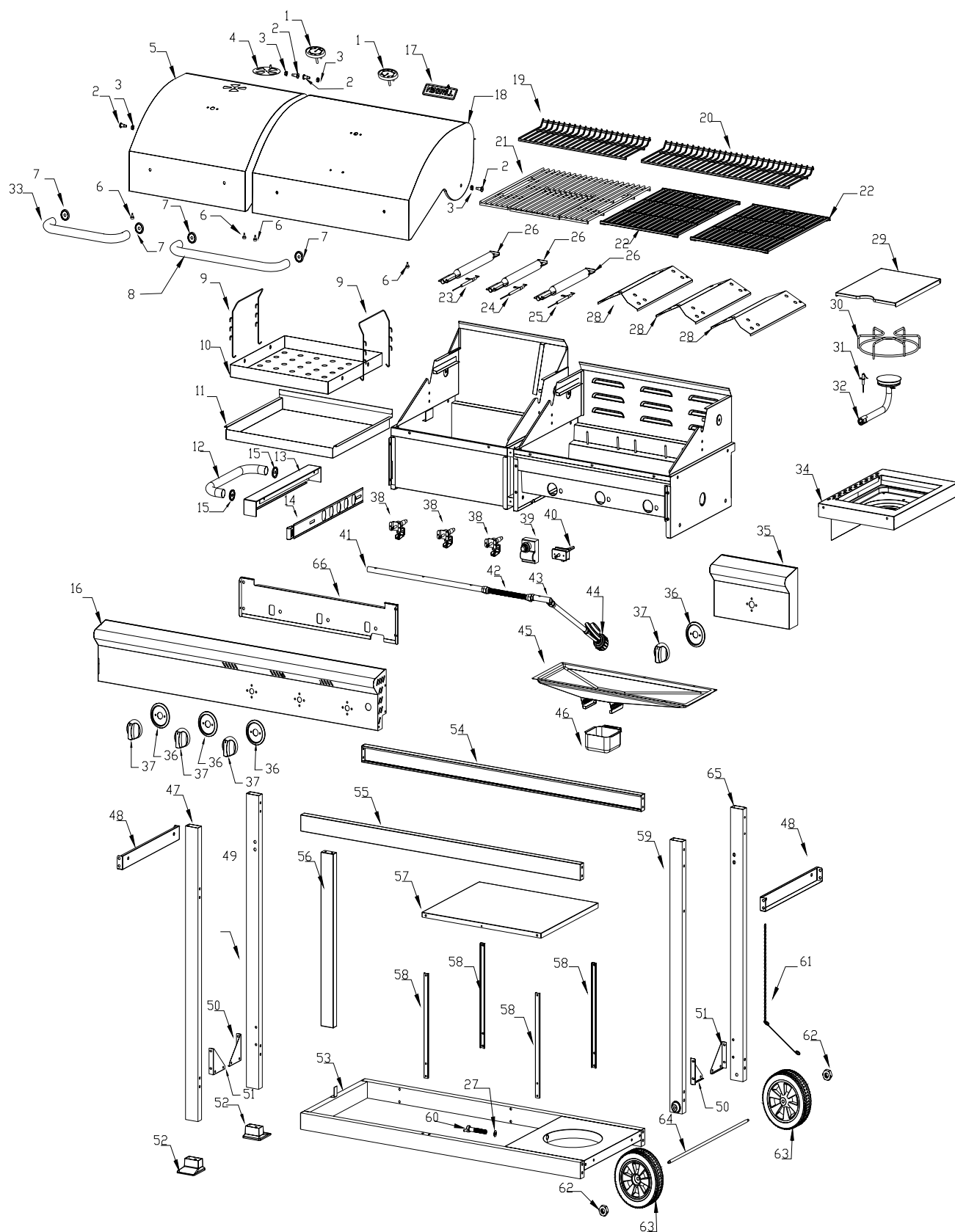
Destornillador tipo Phillips



Llave inglesa

• Nota: Las parrillas derecha e izquierda están a su derecha e izquierda respectivamente según se mira hacia la parte delantera de la parrilla.

# Diagrama de las piezas del Modelo 720-0718C



## Listado de las piezas del Modelo 720-0718C

| N° de código | DESCRIPCIÓN                                          | CANTIDAD | N° de código | DESCRIPCIÓN                            | CANTIDAD |
|--------------|------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------------------------------|----------|
| 01           | Medidor de temperatura                               | 2        | 34           | Embudo de ensamble del mechero lateral | 1        |
| 02           | Tornillo de la tapa principal                        | 4        | 35           | Panel de control del mechero lateral   | 1        |
| 03           | Tuerca del tornillo de la tapa principal             | 4        | 36           | Bisel                                  | 4        |
| 04           | Respiradero                                          | 1        | 37           | Perilla de control                     | 4        |
| 05           | Tapa principal de la parrilla a carbón               | 1        | 38           | Válvula de gas principal               | 3        |
| 06           | Tope de la cubierta                                  | 4        | 39           | Módulo del encendedor de pulso         | 1        |
| 07           | Asiento del mango de la tapa principal               | 4        | 40           | Válvula de gas del mechero lateral     | 1        |
| 08           | Mango de la tapa principal de la parrilla a gas      | 1        | 41           | Colector principal                     | 1        |
| 09           | Gancho de la bandeja para carbón                     | 2        | 42           | Línea de gas flexible                  | 1        |
| 10           | Bandeja para carbón                                  | 1        | 43           | Colector del mechero lateral           | 1        |
| 11           | Bandeja para cenizas                                 | 1        | 44           | Regulador, del propano líquido         | 1        |
| 12           | Barra empujadora                                     | 1        | 45           | Bandeja para grasa                     | 1        |
| 13           | Soporte del montaje del estante lateral              | 1        | 46           | Recipiente para grasa                  | 1        |
| 14           | Ventilación ajustable                                | 1        | 47           | Pata delantera izquierda del carro     | 1        |
| 15           | Asiento de la barra empujadora                       | 1        | 48           | Abrazadera del carro                   | 2        |
| 16           | Panel de control principal                           | 1        | 49           | Pata trasera izquierda del carro       | 1        |
| 17           | Logotipo                                             | 1        | 50           | Abrazadera triangular A                | 2        |
| 18           | Tapa principal de la parrilla a gas                  | 1        | 51           | Abrazadera triangular B                | 2        |
| 19           | Plataforma de calentamiento de la parrilla de carbón | 1        | 52           | Guías de inserción                     | 2        |
| 20           | Plataforma de calentamiento de la parrilla a gas     | 1        | 53           | Panel inferior, propano líquido        | 1        |
| 21           | Rejilla de cocción para carbón                       | 1        | 54           | Balancín trasero del carro             | 1        |
| 22           | Rejilla de cocción con agujeros                      | 2        | 55           | Balancín delantero del carro           | 1        |
| 23           | Cable A del encendedor del mechero principal         | 1        | 56           | Panel delantero para recortes          | 1        |
| 24           | Cable B del encendedor del mechero principal         | 1        | 57           | Estante inferior                       | 1        |
| 25           | Cable C del encendedor del mechero principal         | 1        | 58           | Soporte del estante inferior           | 4        |
| 26           | Mechero principal                                    | 3        | 59           | Pata delantera derecha del carro       | 1        |
| 27           | Perno de rosca del tanque                            | 1        | 60           | Perno para la bandeja del tanque       | 1        |
| 28           | Domador de llama                                     | 3        | 61           | Varilla para encendido manual          | 1        |
| 29           | Tapa del mechero lateral                             | 1        | 62           | Tuerca                                 | 2        |
| 30           | Rejilla del mechero lateral                          | 1        | 63           | Rueda                                  | 2        |
| 31           | Cable del encendedor del mechero lateral             | 1        | 64           | Eje de la rueda                        | 1        |
| 32           | Mechero lateral                                      | 1        | 65           | Pata trasera derecha del carro         | 1        |
| 33           | Mango de la tapa principal de la parrilla con carbón | 1        | 66           | Compuerta delantera                    | 1        |

Si le faltan las herramientas o si las partes han sido dañadas después de desempaquetar la parrilla, llame al 1-800-913-8999 para las sustituciones.

Para sustituir las piezas después de usar la parrilla, llame a: 1-800-913-8999

Para asegurarse de obtener los repuestos correctos para su parrilla a gas Nexgrill, vea los números de las partes en esta página.

**Importante:** Mantenga esta guía de uso y cuidado para una cómoda referencia y para pedir repuestos.

Importante: Use únicamente las piezas detalladas con anterioridad. Al solicitar piezas, brinde la siguiente información:

1. N° de modelo
2. N° de serie (se encuentra en el estante inferior de su parrilla)
3. Número de pieza (consulte el N° de PIEZA en el gráfico)
4. Descripción de la pieza
5. Cantidad de partes que necesita

# Instrucciones de ensamblaje

## Desembalaje

**PRECAUCIÓN:** Cuenten con la ayuda de alguien cuando deba tomar las partes grandes o pesadas de la parrilla.

1. Una vez abierta la parte superior de la caja de envío, busque la ayuda de un asistente.
2. Quite todos los materiales de embalaje de alrededor de la parrilla.
3. Abra ambas tapas del fogón y saque los envoltorios y componentes que se encuentran dentro de cada cámara del fogón.
4. Con la ayuda de alguien, levante el fogón del fondo de la caja recibida y colóquelo sobre una superficie plana protegida. Procure no dañar la manguera ni el regulador.
5. Quite el panel inferior de la parrilla del fondo de la caja recibida.
6. Mire la Lista de Partes para asegurarse de que cuenta con todas las piezas necesarias.

7. Inspeccione la parrilla para detectar desperfectos a medida que la arme. No ensamble ni utilice la parrilla si parece estar dañada. En caso de estar dañada o de faltar partes, comuníquese con el Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

## 1. Armado de las patas del carro .

**IMPORTANTE:** Para que el ensamblaje le resulte más fácil, vea la Lista de Contenido del Paquete y los Contenidos del Paquete en las páginas 5, 6 y 7 para así observar fotos y el tamaño de los componentes y sujetadores que aparecen marcados con letras en estas instrucciones.

a) Use cuatro tornillos de cabeza redonda CC y cuatro arandelas planas FF para sujetar la pata del carro, delantera izquierda (B) y la pata del carro trasera izquierda (C) al panel inferior (J). Observe la Fig.1.

NOTA: Durante el armado de la parrilla, tome como punto de referencia la insignia en la pata delantera izquierda del carro para saber cuál es el frente de la parrilla.

b.) Use cuatro tornillos de cabeza redonda CC y cuatro arandelas planas FF para sujetar la pata del carro, delantera derecha (E) y la pata del carro trasera derecha (F) al panel inferior (J). Observe la Fig.1.

c.) Use ocho piezas AA tornillo de cabeza redonda para sujetar la abrazadera triangular (M) y (N) en las patas izquierdas del carro (B&C) y el panel inferior (J). Repita el mismo procedimiento para ensamblar la abrazadera triangular (M&N) a las patas derechas del carro (E&F) y al panel inferior (J).

## 2. Armado de las ruedas

a.) Coloque dos guías de inserción (V) en las patas laterales izquierdas. Observe la Fig. 3

b.) Afloje y retire dos tuercas DD y dos arandelas planas FF del eje de la rueda (K). Inserte el eje de la rueda (K) a través de la pata frontal derecha (E) y la pata trasera derecha del carro (F). Coloque la rueda (L), con la cara cónica mirando hacia la pata, en cada extremo del eje. Asegure la rueda al eje con las dos tuercas DD y las dos arandelas planas FF mencionadas anteriormente. Observe la Fig. 3.

## 3. Ensamblaje del balancín del carro y la abrazadera del carro

a.) Use cuatro tornillos de cabeza redonda BB para sujetar la abrazadera del carro (D) a las patas izquierdas del carro (B&C), repita el procedimiento para sujetar la abrazadera del carro (D) a las patas derechas del carro (E&F). Observe la Fig. 4.

Fig. 1

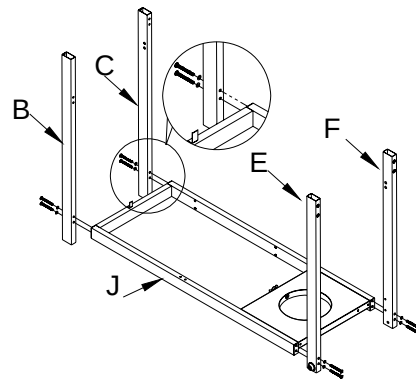


Fig. 2

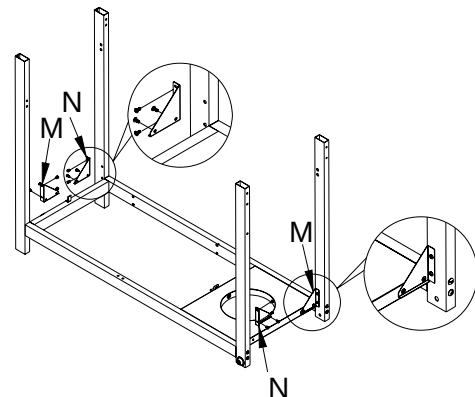


Fig. 3

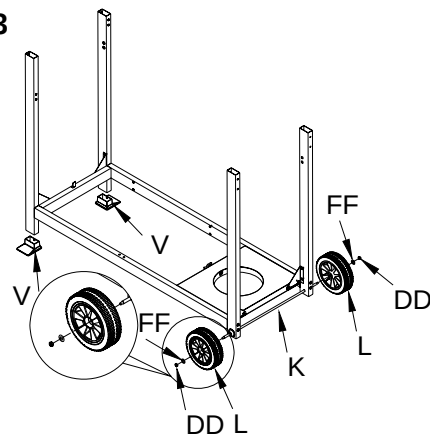
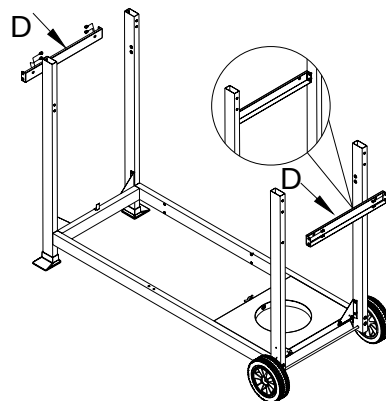


Fig. 4



b.) Use cuatro tornillos de cabeza redonda AA para sujetar el balancín del carro delantero (Q) a las pastas delanteras del carro (B&E). Repita el procedimiento para sujetar el balancín del carro trasero (R) a las patas traseras del carro (C&F). Observe la Fig. 5.

c.) Use cuatro tornillos de cabeza plana AA para sujetar el panel delantero para recortes (ZF) del balancín delantero del carro (Q) y el panel inferior (J). Observe la Fig. 6.

Nota: Mantener la cara lisa de la abrazadera y del balancín del carro hacia afuera durante el armado.

#### 4. Armado del estante inferior

a.) Use cuatro tornillos de cabeza redonda AA para sujetar los 4 soportes del estante inferior (O) al estante inferior (P). Observe la Fig. 7.

b.) Use ocho tornillos de cabeza redonda AA para sujetar los 4 soportes del estante inferior (O) al panel inferior (J). Observe la Fig. 8.

Nota: Durante el armado, tome la abertura del tanque en el panel inferior como punto de referencia del lado derecho de la parilla.

Fig. 5

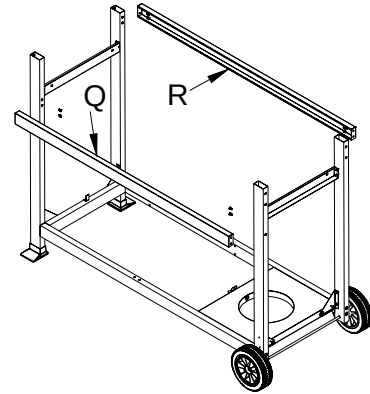


Fig. 6

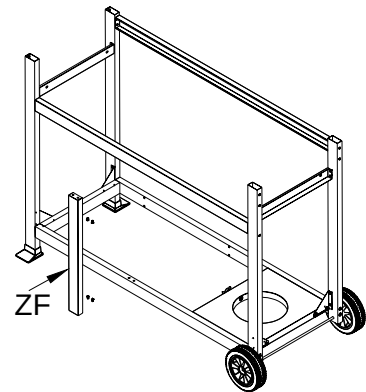


Fig. 7

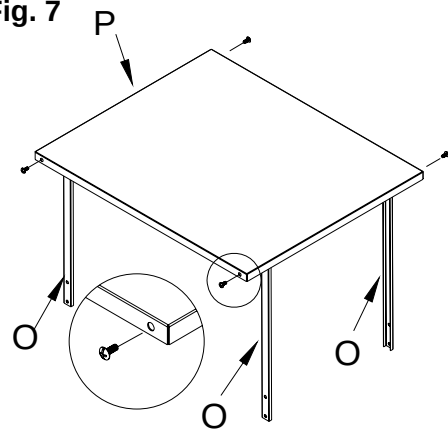
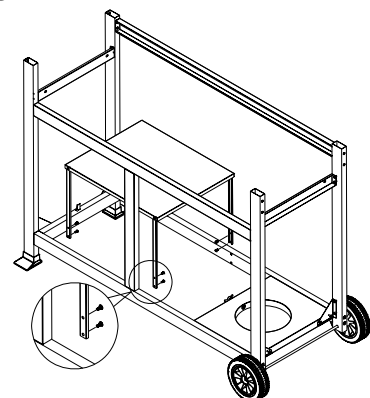


Fig. 8



## 5. Armado de la barra empujadora

Inserte la combinación de la manija del estante lateral (G) en las patas laterales izquierdas (B&C), asegure con cuatro tornillos de cabeza redonda AA. Observe la Fig.9

## 6. Ensamblaje del fogón

NOTA: Solicite la ayuda de alguien para levantar el fogón. Asegúrese de que la manguera y el regulador se encuentren fuera del carro cuando coloque el fogón.

a) Con la ayuda de alguien, levante el fogón (A) y colóquelo con cuidado sobre el carro de la parrilla. Observe la Fig.10.

b) Use seis tornillos de cabeza redonda BB para sujetar el fogón a la abrazadera del carro (D). Observe la Fig. 11.

## 7. Armado del mechero lateral

a) Afloje pero no retire los cuatro tornillos preinstalados en las patas laterales derechas (E&F), sostenga el estante del mechero lateral sobre los cuatro tornillos, ajústelos. Observe la Fig.12.

Fig. 9

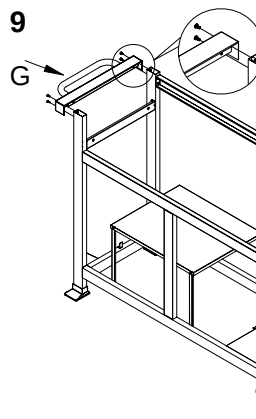


Fig. 10

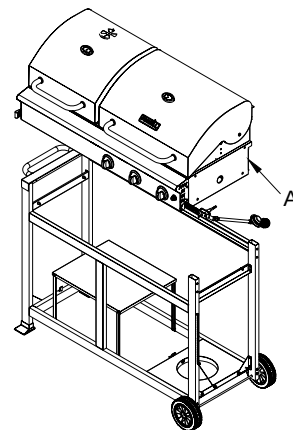


Fig. 11

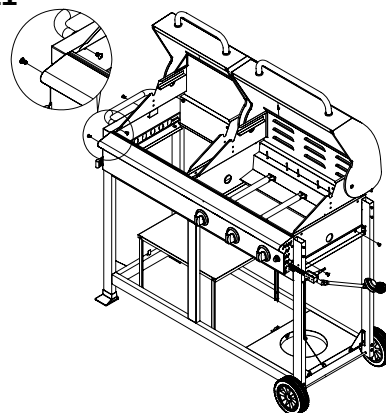
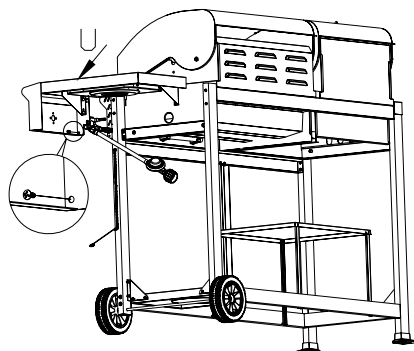


Fig. 12



## 7. Armado del mechero lateral

b.) Use un tornillo de cabeza redonda AA para sujetar el panel de control del mechero lateral y el panel de control principal.

c) Use dos tornillos de cabeza redonda BB para sujetar el fogón y el estante del mechero lateral desde el interior del fogón. Observe la Fig. 13.

d) Afloje y saque los dos tornillos preinstalados en la válvula del mechero lateral, alinee los agujeros del bisel (T) y los agujeros de la válvula, coloque los dos tornillos mencionados anteriormente en el bisel y la válvula, ajústelos. Observe la Fig. 14.

e) Afloje el tornillo HH ubicado dentro de la perilla (S) con una llave Allen EE, coloque la perilla sobre la válvula, ajuste el tornillo HH con una llave Allen EE. Observe la Fig. 15.

f) Ensamble el mechero lateral (W) con dos tornillos de cabeza redonda AA. Coloque la rejilla del mechero lateral (ZG) sobre el mechero lateral. Observe la Fig. 16.

Fig. 13

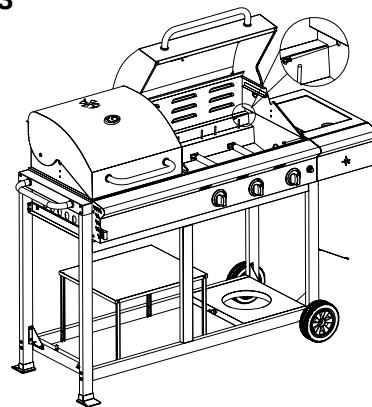


Fig. 14

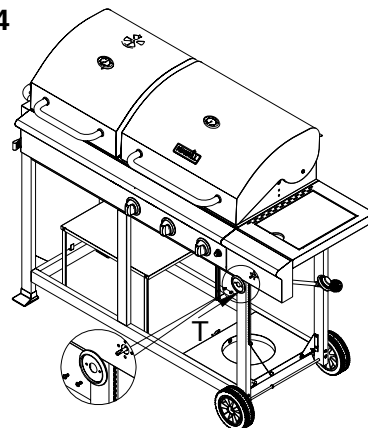


Fig. 15

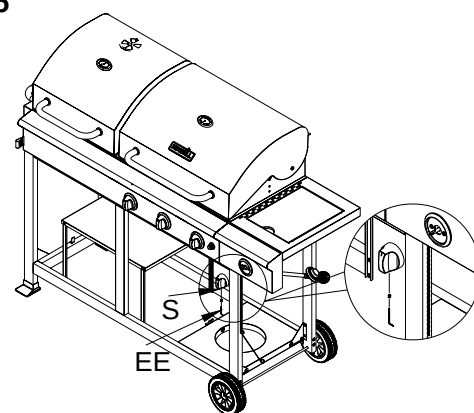
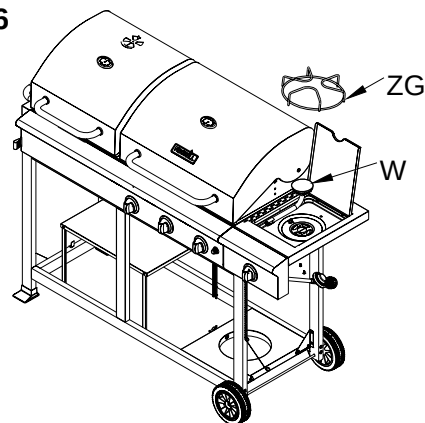


Fig. 16



## 8. Instalación de los componentes de cocción

**IMPORTANTE:** Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, lave las rejillas de cocción y la plataforma de cocción con agua tibia jabonosa. Enjuáguelas y séquelas minuciosamente. Rocíe con aceite de cocción en forma regular. Después de terminar de cocinar, suba la temperatura al MÁXIMO durante 3 a 5 minutos para quemar el exceso de grasa o el residuo de alimentos.

a) Instale domadores de llama (Z) sobre los mecheros de modo que los orificios de las esquinas de los domadores de llamas quedes bien sujetos sobre los pasadores del reborde trasero del fogón. Observe la Fig. 17.

b) Rejillas de cocción espaciadas uniformemente (ZC) sobre el domador de llama en la parte a gas de la parrilla. Inserte la rejilla de cocción con carbón (ZA) por encima de la bandeja para carbón sobre el lado del carbón de la parrilla. Observe la Fig. 17.

c) Inserte la plataforma de calentamiento de carbón (ZB) y la la plataforma de calentamiento de la parrilla a gas (ZD) dentro de las guías sobre la parte superior de los paneles laterales de cada fogón. Observe la Fig. 17.

Nota : Sostenga el gancho de la baneja para carbón (ZH) sobre la rejilla para carbón a la altura deseada. No ajuste el gancho de la bandeja para carbón cuando el carbón esté encendido.

## 9. Instalación de la bandeja para grasa & de la bandeja para cenizas del carbón

Instale la bandeja para grasa (ZE) desde la parte trasera de la parrilla deslizando hasta el final del recorrido sobre las guías ubicadas debajo del fogón de la parrilla. Inserte el recipiente para grasa (Y) en la bandeja para grasa. Observe la Fig. 18.

Nota: El embudo de la bandeja para grasa debe mirar hacia el centro de la parrilla. Instale la baneja para ceniza (ZJ) deslizando hasta el final del recorrido sobre las guías ubicadas debajo del fogón de carbón. Observe la Fig. 18.

## 10. Instalación de la batería para encendido electrónico

Desatornille el botón de encendido electrónico y coloque la batería (X) dentro del hueco con el extremo positivo (+) hacia afuera. Vuelva a colocar el botón de encendido después de instalar la batería tal como se muestra en la Fig. 19.

Fig. 17

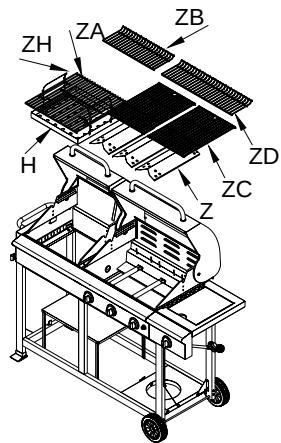


Fig. 18

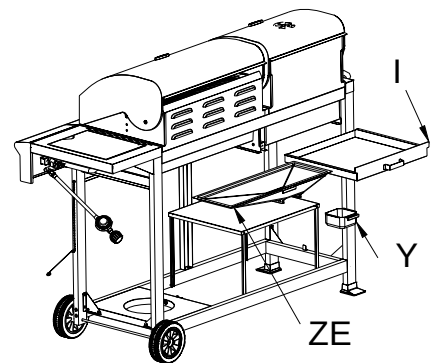
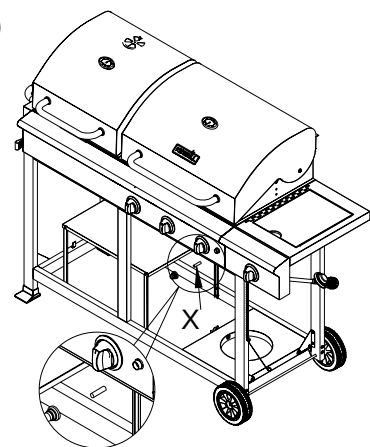


Fig. 19



## 11. Conexión del tanque de gas LP a la parrilla LP

1. Coloque, desde la parte trasera del carro, el anillo de base para el tanque de 20 libras en el orificio del panel inferior (J). Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentre en la posición de apagado (OFF). Utilice el pestillo del tanque para asegurarse de que este haya quedado en una posición fija y que la válvula del tanque mire hacia el lateral del carro.

2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas de acoplamiento externas adecuadas para encajar en el armado de la manguera y del regulador provistos.

3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros de la parrilla se encuentren en la posición de apagado (OFF).

4. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador de la parrilla. Observe si hay daños o desechos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.

5. Al conectar el ensamble de la manguera y del regulador a la válvula del tanque ajuste manualmente la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido de las agujas del reloj hasta el final del recorrido (Fig. 20). No use una llave inglesa para ajustar debido a que podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una condición de riesgo.

6. Una vez que el tanque y el regulador están conectados de manera segura, abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario a las agujas del reloj). Una vez que el tanque y el regulador están conectados de manera segura, utilice una solución de agua y jabón para detectar cualquier fuga en las conexiones antes de encender la parrilla. En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

**PRECAUCIÓN:** Cuando el dispositivo no esté en uso, el paso de gas debe apagarse en el tanque de suministro.

Fig.20

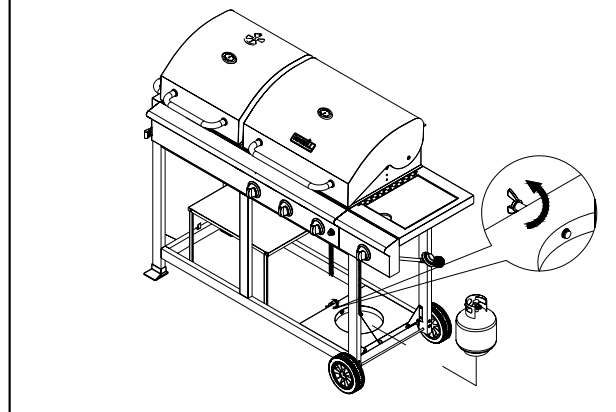
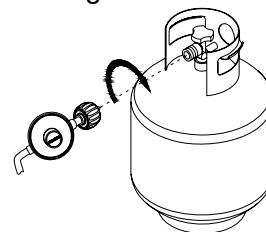


Fig. 21

Conexión del  
regulador



### ¡Felicitaciones!

Su parrilla a gas Nexgrill está lista para su uso. Antes del primer uso y al comienzo de cada temporada (y cada vez que cambie el tanque de gas de PL):

1. Lea todas las instrucciones de seguridad, encendido y uso atentamente.
2. Inspeccione los orificios de la válvula de gas, los tubos de los quemadores y las salidas de los quemadores para ver si existen obstrucciones.
3. Realice una inspección de fugas según las instrucciones que se encuentran en esta página del manual.

## Inspección de fugas de gas de PL

No haga nunca esta prueba con una llama. Antes del primer uso, al comienzo de cada temporada, o cada vez que cambie su tanque de gas de PL verifique si existen fugas.

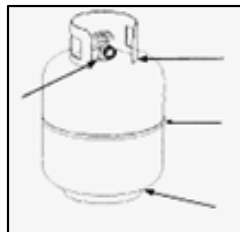
1. Haga una solución suave de jabón/agua al 50/50
2. Gire las perillas de control a la posición OFF, luego gire hasta ON en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución jabonosa con un pincel limpio a todas las conexiones de gas. Ver abajo. Si aparecen burbujas en la solución las conexiones no están bien selladas. Inspeccione cada conexión y ajuste o repare según sea necesario.

Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas



4. Si tiene una fuga de gas que no puede reparar, cierre el suministro de gas en su fuente, desconecte la cañería de gas de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su vendedor de gas para pedir ayuda.
5. Aplique también la solución jabonosa a las suturas del tanque. Ver abajo. Si aparecen burbujas, cierre el tanque y no lo use ni lo mueva. Contacte un proveedor de gas PL o a los bomberos para pedir ayuda.

Inspección de fugas de gas del tanque



3. Asegúrese que todas las conexiones de gas estén ajustadas seguramente.
4. Abra la tapa de la parrilla.
5. Empuje y gire la perilla del quemador principal hasta la posición HI. Empuje y mantenga el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador.



6. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control a OFF. Luego gire hasta la posición "OFF" en el tanque de PL y espere 5 minutos hasta que el gas se disipe. Gire el gas hasta la posición ON y repita el paso 5.
7. Si el quemador todavía no se enciende, vea la sección "Encendido con Fósforo", y la sección "Si la parrilla sigue sin encenderse" en la página siguiente.
8. Para encender los otros quemadores, gire las perillas de los quemadores hasta la posición HI. Empuje y mantenga el botón de encendido para encender el quemador. Ajuste las perillas hasta la posición deseada.

## Instrucciones de encendido de la parrilla

### Instrucciones de encendido de la parrilla para los quemadores principales

1. No fume al encender la parrilla o cuando inspecciona si hay fugas en las conexiones del suministro.
2. Asegúrese de que el tanque de gas de PL esté lo suficientemente lleno.



### ADVERTENCIA

Si no abre la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido podría causarse un fuego o explosión que cause lesiones serias, la muerte o daños a la propiedad.

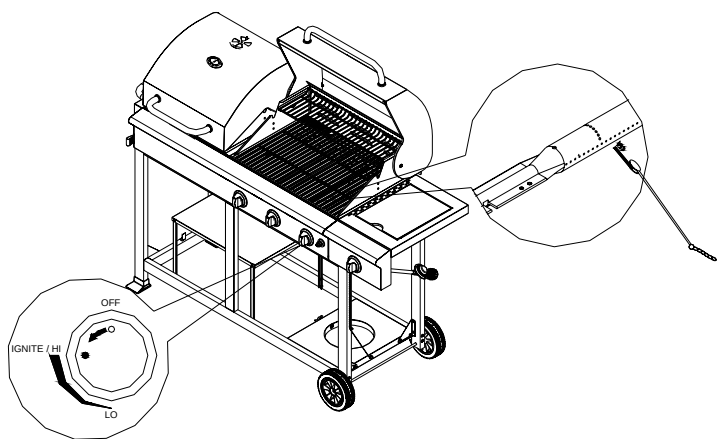


## ADVERTENCIA

**No se incline nunca** sobre el área de cocción de la parrilla mientras que la enciende. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) desde la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda con fósforo.

### Encendido manual de la parrilla con un fósforo

1. Inserte un fósforo en la vara de encendido.
2. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento Básico de Encendido.
3. Encienda el fósforo y extienda la vara de encendido sobre la superficie de la rejilla de cocción.
4. Pulse y gire la perilla de control a la posición HIGH para liberar el gas. El quemador debe encenderse inmediatamente.



## ADVERTENCIA

**Si hay una llamarada en o alrededor de los tubos del quemador, siga las instrucciones de abajo. La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.**

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos de los quemadores y los quemadores siguiendo las instrucciones que se hallan en las páginas 40.

### Si la parrilla todavía no se enciende

1. Inspeccione el suministro de gas y las conexiones para ver si hay pérdidas. Verifique si todas las conexiones de cables están firmes.

2. Repita el procedimiento básico de encendido. Si su parrilla todavía no funciona, cierre el gas en la fuente, gire las perillas de control hasta la posición OFF, y luego verifique los siguientes:

- Mala alineación de los tubos de los quemadores sobre los orificios

**Corrección:** Posicione nuevamente los tubos de los quemadores sobre los orificios

- Orificio taponado

**Corrección:** Saque los quemadores de la parrilla, levante cada quemador con cuidado, lejos del orificio de la válvula de gas. Saque el orificio de la válvula de gas y limpie con cuidado cada obstrucción con un alambre fino. Instale nuevamente todos los orificios, quemadores y componentes de cocción.

3. Si sospecha que hay una obstrucción en las válvulas de gas, llame al servicio de reparaciones al 1-800-913-8999 .

4. Si la parrilla todavía no se enciende, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas.

**Nota:** Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla.

### Para purgar el aire de su línea de gas y/o reiniciar el dispositivo regulador de flujo de exceso de gas:

- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Cierre el gas en la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador del tanque de gas de PL.
- Deje la unidad andando durante 5 minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas de PL.
- Gire la válvula del gas lentamente hasta la posición  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$ .
- Abra la tapa de la parrilla.
- Pulse y gire cualquier perilla de control hasta la posición HIGH.
- Gire las perillas de control hasta la posición HIGH hasta que todos los quemadores se enciendan
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si ha hecho todas las inspecciones o correcciones y todavía tiene preguntas sobre cómo usar su parrilla a gas, llame al **Centro de Información de la Parrilla al 1-800-913-8999.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para asegurar que la unidad funcione bien, sugerimos la limpieza y mantenimiento.

### Limpieza de las parrillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con un jabón suave en una solución de agua caliente. Use un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

### Limpieza de los moderadores de llama

Lave periódicamente los moderadores de llama con una solución de jabón y agua caliente. Use un cepillo suave para quitar residuos que se hayan pegado muy firmemente. Los moderadores de llama deben estar secos antes de reinstalarlos.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA:

La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse periódicamente y lavarse con una solución suave de agua y detergente. Se puede poner un poco de arena o litera de gato en la parte inferior de la bandeja para absorber la grasa. Revísela frecuente-mente. No deje que se acumule grasa y que fluya hacia afuera.

### Limpieza anual del interior de la parrilla

El quemado de los restos de la parrilla hará que esté lista para el siguiente uso. Sin embargo, déle una vez por año a toda la parrilla una limpieza total para mantenerla en condiciones de uso óptimas. Siga estos pasos.

1. Asegúrese de todas las válvulas de los quemadores estén en posición OFF.
2. Cierre la válvula del tanque de gas de PL a la posición OFF.
3. Separe el conjunto de manguera y regulador de gas de PL de su parrilla a gas. Inspeccione si hay daños y reemplace si es necesarios con el número de repuesto del fabricante que se encuentra en la lista de partes.
4. Saque y limpie los moderadores de llama, la rejilla de cocción y los quemadores de la parrilla.
5. Cubra cada orificio de válvula de gas con papel de aluminio.
6. Cepille la parte interior y el fondo de la parrilla con un cepillo de nylon, y lave con una solución de jabón suave y agua tibia. Enjuague minuciosamente y deje secar.
7. Reinstale el moderador de llama, la rejilla de cocción y las parrillas.
8. Reconecte a la fuente de gas y observe si la llama del quemador funciona correctamente.

### Limpieza de la superficie exterior

Le sugerimos limpiar su parrilla con una solución de jabón suave y agua caliente. Puede usar un paño de limpieza o una esponja para este proceso. No use abrasivos o un cepillo que puede remover la terminación durante el proceso de limpieza.

### Limpieza de las superficies exteriores de acero inoxidable:

La intemperie y el calor fuerte pueden causar que las superficies exteriores en inoxidable tomen un color marrón. Los aceites de máquinas usados en el proceso de manufacturación del acero inoxidable también pueden causar este color marrón. Use un limpiador de acero inoxidable para limpiar las superficies de acero inoxidable de su parrilla. No use nunca limpiadores abrasivos o cepillo de fregar ya que éstos podrían rayar y dañar la parrilla.

### Limpieza de Tubos y Salidas de Quemadores

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, siga el procedimiento indicado abajo al menos una vez por mes a fines del verano o comienzos del otoño, cuando las arañas están más activas o cuando su parrilla no haya sido usada por un periodo de tiempo.

1. Cierre todas las válvulas y la válvula del tanque de gas a la posición OFF.
2. Separe el conjunto del regulador de gas de PL de la parrilla a gas.
3. Saque la rejilla de cocción, los moderadores de llama, y la bandeja de grasa de la parrilla.
4. Saque los tornillos de la parte inferior de cada quemador y levante los quemadores y aléjelos del orificio de la válvula del gas.
5. Con un alambre doblado en forma de gancho, una manguera de aire o un cepillo para botellas, páselos por el tubo del quemador y adentro varias veces para sacar la basura.
6. Coloque nuevamente los quemadores como se muestra en la ilustración de abajo.

Paso 1. Ubique el quemador en el orificio.

Paso 2. Asegure el quemador principal en la pared trasera del fogón con 2 tornillos.



#### ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del quemador con respecto al orificio es vital para un uso seguro. Inspeccione para asegurarse que el orificio esté adentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla a gas. Si el tubo del quemador no encaja sobre el orificio de la válvula, el encendido del quemador puede causar una explosión y un incendio.

No importa qué procedimiento de limpieza use para el quemador, le recomendamos que siga todos los pasos siguientes para ayudar a prolongar la vida del quemador.

1. Use un paño de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada quemador hasta que quede sin restos de comida o suciedad.
2. Limpie los orificios tapados con un alambre duro, por ej. un sujetapapeles.

3. Verifique si hay daños (rajaduras o agujeros) en los quemadores. Si estos existieran, pida e instale uno nuevo. Después de la instalación asegúrese que los orificios de la válvula de gas estén ubicados correctamente dentro de las puntas de los tubos del quemador.



#### ADVERTENCIA

Puede que las arañas y los insectos hagan nido dentro de los quemadores de la parrilla e interrumpan el flujo normal del gas. Esta condición peligrosa puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando así la parrilla y haciéndola insegura para su operación. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

## Localización y resolución de problemas

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona de modo apropiado, use la lista de inspección siguiente antes de llamar al servicio.

Debe inspeccionar el quemador al menos una vez por año, o inmediatamente después que ocurra una de las condiciones siguientes:

| PROBLEMAS                                                                        | QUE HACER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La parrilla no se enciende cuando se gira la perilla de control.                 | <p>Verifique si el tanque de PL está vacío.</p> <p>Limpie los cables y/o el electrodo frotando con alcohol y algodón limpio.</p> <p>Limpie con paño seco.</p> <p>Asegúrese que el cable esté conectado al conjunto del electrodo.</p> <p>¿Funcionan los demás quemadores?</p> <p>Verifique si los otros quemadores funcionan. Si es así, inspeccione si el orificio de gas del quemador que funciona mal está obstruido.</p> |
| La llama del quemador es amarilla o naranja, en combinación con el olor del gas. | <p>Vea como limpiar tubos de quemadores y salidas en la pág 18. Si el problema persiste, llame a <b>1-800-913-8999</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Calor bajo con la perilla en posición "HIGH".                                    | <p>¿Manguera de comb. doblada o torcida?</p> <p>¿La parrilla está en un área con polvo?</p> <p>¿Suministro de gas adecuado?</p> <p>¿Si hay sólo un quemador bajo, necesitan limpieza el orificio/quemador?</p> <p>¿Suministro o presión de gas bajos?</p>                                                                                                                                                                    |

## Información sobre la parrilla a carbón

### ADVERTENCIA

- No consuma más de 5lbs de carbón en este aparato a la vez.
- Mantenga un extinguidor de fuego cerca en todo momento.
- Este asador es para uso exclusivo al aire libre, en lugares bien ventilados.
- El uso de alcohol o medicinas recetadas o no recetadas puede afectar la capacidad del consumidor para armar adecuadamente el artefacto u operarlo con seguridad.
- Tenga cuidado al levantar y mover la unidad para evitar el dolor de espalda o lesión en la espalda. Dos personas se recomiendan para levantar o mover la unidad. No mueva la unidad mientras está en uso.
- NO haga funcionar la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles, tales como cubiertas, porches o cocheras. Un espacio libre mínimo de 36 pulgadas (92 cm) se recomienda. NO haga funcionar la unidad en construcciones techadas.
- Este producto no es para ser usado como un calentador.
- Utilice la unidad en un nivel estable, y no inflamables, tales como la superficie de asfalto, hormigón o tierra firme. NO haga funcionar la unidad en materiales inflamables, tales como alfombras o un piso de madera.
- Tenga cuidado al montaje y operación de esta unidad para evitar los cortes y las raspaduras de los bordes.
- NO use este producto de manera que no sea su finalidad. Este artefacto no está diseñado para fines comerciales. Esta parrilla no está diseñada para ser usada en vehículos recreativos ni en botes.
- No guarde este aparato cerca de gasolina u otros combustibles líquidos o vapores inflamables en las que otros pueden estar presentes.
- NO guarde ni utilice este producto en un área accesible a los niños o mascotas. Almacene esta unidad en un lugar seco y protegido.
- NO deje la unidad desatendida mientras está en uso.
- NO deje cenizas calientes desatendidas hasta que la parrilla se enfríe completamente.
- NO mueva la unidad mientras está en uso o cuando las cenizas están aún calientes. Déjelo que la parrilla se enfríe antes de moverla o almacenarla.
- NUNCA use gasolina u otros líquidos muy volátiles al comienzo.
- Siempre espere a que las llamas de carbón vegetal disminuyan antes de colocar los alimentos en la parrilla de cocina.

- Deshágase de las cenizas frías envolviéndolas en un fuerte papel de aluminio y colóquelas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales inflamables en o cerca del recipiente.
- Si tiene que deshacerse de las cenizas antes que estas se enfríen completamente, saque las cenizas de la unidad, manteniéndolas en papel de aluminio fuerte, y remójelas antes de ponerlas en un recipiente no combustible.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de realizar cualquier rutina de limpieza o mantenimiento.

### Consejos para la utilización de la parrilla

#### Bisagra de la rejilla de carbón

Una vez que la parrilla se haya enfriado por completo, utilice un guante para levantar la parte abisagrada de la rejilla de la parrilla a carbón y agregue carbón en la bandeja.



#### Uso de los ganchos de la bandeja para carbón

Al ajustar los ganchos de la bandeja para carbón, la bandeja para carbón se puede subir o bajar para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar. Levante la bandeja una vez que la unidad se haya enfriado por completo para que así sea más fácil poner las cenizas en la bandeja para cenizas.



## Instrucciones de encendido para carbón

1. Abra la tapa de la parrilla así como los respiradores del costado.
  2. Levante la sección articulada de la parrilla para carbón de leña para agregar carbón a la bandeja de carbón.
  3. Gire a la manivela para ajustar la bandeja de carbón vegetal a posición media.
  4. Vierta 5 libras de briquetas de carbón en la bandeja de carbón y organice en una pila. Asegúrese de que el carbón de leña no va por encima de la rejilla de carbón vegetal.
  5. Encienda las briquetas de carbón.
  6. Gire la manivela para bajar la bandeja para carbón a su posición inferior.
- Espera a que las llamas de carbón disminuyan.
7. Una vez que las briquetas brillen gire la manivela para ajustar la bandeja de carbón para cocinar a la posición deseada.

### AJUSTE DE TEMPERATURA

Para un calor máximo, abra los respiraderos del costado de la caja del fogón tirando completamente los controladores la caja del fogón. Para reducir el calor, empuje los controladores como se desee.

NOTA: La temperatura no debe superar los 500 ° F, si la temperatura es demasiado caliente, reducir la cantidad de briquetas en la bandeja. La temperatura se puede comprobar utilizando el medidor de la temperatura en la tapa de la parrilla.

## Instrucciones de cocción para la parrilla a gas



### ADVERTENCIA

**No deje la parrilla sin vigilancia.**

**Su parrilla caliente mucho.** No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque la superficie caliente ni la caja de la parrilla. La cubierta ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla se haya enfriado después del uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas.

### Quemado de la parrilla

Antes de usar la parrilla a gas por primera vez, "queme" la parrilla para eliminar cualquier olor o sustancias extrañas. Encienda los quemadores, baje la tapa, y use la parrilla en posición HIGH durante 3 a 5 minutos.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN

**Posición alta:** Use este ajuste para un rápido calentamiento, para chamuscar bistés, o para quemar residuos de comida que queden en la parrilla después de la cocción. **No use nunca** la posición HIGH para una cocción de largo tiempo.

**Posición Media a Baja:** La mayoría de las recetas son para las posiciones media a baja, incluyendo las recetas ahumadas, la carne asada, y los cortes magros como el pescado.

**NOTA:** Las posiciones de la temperatura variarán según la temperatura y la cantidad de viento que haya.

### Cocción directa

El método de cocción directa puede ser usado con las rejillas de cocción suministradas y la comida colocada directamente sobre los quemadores encendidos de la parrilla. Este método es ideal para asar y cuando quiera comer carne, aves o pescado para que tengan un gusto a llama. Esta manera también es ideal para la fritura en abundante aceite y para el ahumado, ya que éstos requieren un calor directo.



### ADVERTENCIA

No debe colocar papel de aluminio en el fondo de la parrilla, ni arena ni cualquier otra sustancia que restrinja el flujo de grasa hacia la bandeja de grasa.

El incumplimiento de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

### Cocción indirecta

Para una cocción indirecta, la comida debe colocarse en el costado izquierdo o derecho de la parrilla con el quemador encendido en el lado opuesto.

### Llamaradas

Las grasas y los jugos que caen de la carne asada pueden causar llamaradas súbitas. Como las llamaradas le dan un sabor y color especial a las comidas cocinadas sobre llama, deben ser aceptadas en medida. Sin embargo, las llamaradas sin control pueden arruinar la comida.

## CARTA DE ASADO

ADVERTENCIA: Para asegurar que la comida pueda comerse con seguridad, cocínala a la temperatura interna mínima listada en la tabla de abajo:

| Temperaturas Internas Mínimas para la Seguridad, USDA* |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Pescado                                                | 145° F |
| Cerdo                                                  | 160° F |
| Recetas que contengan con huevos                       | 160° F |
| Bistés o asados de res, ternera o cordero              | 145° F |
| Carne molida de res, ternera o cordero                 | 160° F |
| Aves enteras (Pavo, pollo, pato, etc.)                 | 165° F |
| Aves, molida o en pedazos (Pechugas, etc.)             | 165° F |

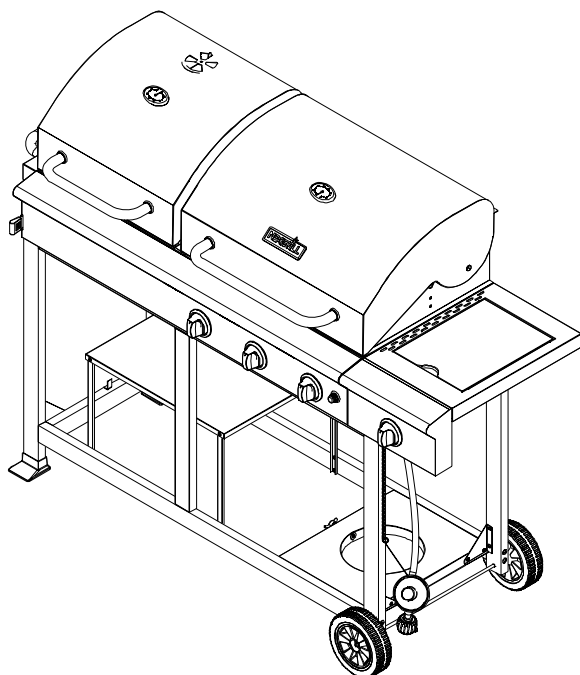
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos:

| COMIDA         | Peso o espesor           | Temperatura    | Tiempo          | Instrucciones especiales y sugerencias                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------|----------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verduras       | No se aplica             | Mediana        | 8 a 20 minutos  | Corte las verduras y unte con manteca o margarina. Envuelva apretadamente en papel de aluminio de alta resistencia. Gire ocasionalmente la parrilla.                                        |
| Papas          | Enteras                  | Mediana        | 40 a 60 minutos | Envuelva individualmente en papel de aluminio de alta resistencia. Cocine girando ocasionalmente.                                                                                           |
| Carne/bistés   | 1/2 a 3/4 pulg           | Alta-mediana   | 4 a 15 minutos  | Precaliente la parrilla de 15-20 minutos, ase los bistés cada lado durante dos minutos. A continuación ase cada lado de 3 a 5 minutos o hasta obtener el punto deseado.                     |
| Carnes molidas | 1/2 a 3/4 pulg           | Mediana        | 8 a 15 minutos  | Gire, rotando una vez cuando los jugos salgan a la superficie o hasta lograr el punto de cocción deseado. No deje las hamburguesas sin vigilancia, puede ocurrir una llamarada rápidamente. |
| Costillas      | 1/2 o costillar completo | Mediana        | 20 a 40 minutos | Ase girando ocasionalmente. Durante los últimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.                                                                                   |
| Salchichas     | No se aplica             | Mediana        | 5 a 10 minutos  | Ase girando la parrilla cuatro veces. 2-4 minutos sobre cada uno de los cuatro lados.                                                                                                       |
| Aves, cortadas | 1/4 a 1/2 libras         | Bajo o mediano | 20 a 40 minutos | Ase girando ocasionalmente. Durante los últimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.                                                                                   |
| Aves enteras   | 2 a 3 libras             | Bajo o         | 1 a 1-1/2 hora  | Use el pie para aves y cepille frecuentemente según lo desee                                                                                                                                |
|                |                          | Mediana        | 40 a 60 minutos | Use el pie para aves y pincele frecuentemente según lo desee                                                                                                                                |
| Pescado        | 3/4 a 1 pulg.            | Mediana        | 8 a 15 minutos  | Ase girando una vez hasta lograr el punto deseado. Pincele con manteca derretida, margarina o aceite.                                                                                       |

# CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION



## Gril combo charbon - gaz



- Pièces
- Assemblage
- Mesures de sécurité
- Utilisation et entretien
- Dépannage

Version N°:19000368A0

### **AVERTISSEMENT :**

Lire attentivement ce guide d'utilisation et s'assurer que le gril au gaz est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels. Ce gril est destiné à être installé à l'extérieur uniquement et ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

### **Note adressée à l'installateur**

Remettre ce guide d'installation au client après la livraison et/ou l'installation.

### **Note adressée au client**

Conserver ce guide d'utilisation dans un endroit pratique à titre de référence ultérieure.

### **Ligne d'assistance du service clientèle:**

Pour commander des pièces, appeler le:  
1-800-913-8999

N° du fabricant: 720-0718C

S'assurer que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille est correctement et sécuritairement installé avec le dispositif de raccordement attaché à l'entrée du régulateur de pression.

**Nexgrill Industries, INC.**  
**5270 Edison Ave. Chino, CA 91710 U.S.A.**  
**[www.nexgrill.com](http://www.nexgrill.com)**

## Table des matières

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Garantie-----                                       | 46 |
| Mesures de sécurité-----                            | 46 |
| Liste du contenu de l'emballage-----                | 49 |
| Contenu du paquet de quincaillerie-----             | 51 |
| Préparatifs-----                                    | 51 |
| Schéma des pièces-----                              | 52 |
| Liste des pièces-----                               | 53 |
| Consignes pour l'assemblage-----                    | 54 |
| Consignes pour l'allumage-----                      | 60 |
| Nettoyage et maintenance-----                       | 62 |
| Dépannage-----                                      | 63 |
| Informations sur le gril à charbon-----             | 64 |
| Informations d'allumage pour le gril à charbon----- | 65 |
| Aide-mémoire pour la cuisson-----                   | 66 |

## Garantie du gril Nexgrill

### Garantie complète d'un an pour le gril Nexgrill

Si ce gril cesse de fonctionner à cause d'un défaut de matériaux ou de fabrication moins d'un an après l'achat, appelez le 1-800-913-8999 pour le remplacement des pièces.

### Garantie limitée de trois ans sur les brûleurs en acier inoxydable

Pendant trois ans après la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement. Après la première année à compter de la date d'achat, vous devrez payer le coût de la main-d'œuvre si vous désirez le faire installer.

Toute couverture sous la garantie exclut les piles du dispositif d'allumage ainsi que l'écaillage de la peinture, la décoloration et la corrosion des pièces du gril, dans la mesure où ces éléments sont des pièces consommables s'usant normalement pendant la période de garantie ou dans des conditions pouvant résulter d'un usage normal, d'un accident ou d'un mauvais entretien.

Toute couverture sous la présente garantie est annulée si ce gril a été utilisé pour un usage commercial ou de location.

Toute couverture sous la présente garantie ne s'applique que si ce gril est utilisé aux États-Unis.

La présente garantie vous donne certains droits spécifiques mais vous pouvez également bénéficier d'autres droits variant d'un état à l'autre.

**Nexgrill Industries, INC.**

**5270 Edison Ave. Chino, CA 91710 U.S.A.**

## Précautions



### AVERTISSEMENT

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.



### AVERTISSEMENT

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

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



### AVERTISSEMENT

**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

**Si vous sentez une odeur de gaz :**

**1. Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.**

**2. Éteignez toute flamme nue.**

**3. Soulevez le couvercle.**

**4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service local des pompiers.**



### AVERTISSEMENT DE PROP 65

La manipulation des pièces en laiton de cet appareil peut vous exposer au plomb, un produit chimique que l'État de la Californie reconnaît comme susceptible de provoquer des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction. **Se laver les mains après toute manipulation.**

### Codes d'installation du gril

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z

223.1/NFPA S4, code d'installation de gaz naturel et de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes pour caravanes ANSI A 119.2, et code pour caravanes de la série CSA Z240 RV, selon le cas.

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

## Précautions

La capacité maximale du réservoir de propane liquide qui peut être utilisé est d'environ 30 cm de diamètre sur une hauteur de 47 cm. **Vous devez utiliser un réservoir de gaz OPD muni d'un dispositif anti-débordement.**

Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif du réservoir qui pourrait entraîner le dysfonctionnement du réservoir de gaz LP, du régulateur ou du gril.

Le réservoir de gaz LP doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de gaz LP doit être conforme à la Norme nationale du Canada, Can CSA –B339, bouteilles et tubes utilisés pour le transport et la mise en service des marchandises dangereuses.

1. Le réservoir de PL doit être muni d'un robinet d'arrêt qui mène à un tuyau de sortie d'alimentation de PL compatible avec un dispositif de raccord de réservoir de type 1. Le réservoir de PL doit également être muni d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur du réservoir.

2. Le système d'alimentation du réservoir doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.

3. Le réservoir de PL utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.

### Emplacement et espace appropriés du gril

**Ne jamais** utiliser votre gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Votre gril à gaz doit être utilisé **à l'extérieur seulement**, à une distance d'au moins 60 cm de toute surface combustible tant vers l'arrière que sur les côtés. Votre gril à gaz doit ne doit pas être utilisé en dessous d'éléments de construction combustibles. Ne bloquez pas le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz.

- N'installez pas ce gril à gaz extérieur sur ou dans des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- Gardez la zone de grillage extérieure libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du gril.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre gril à gaz a été ajusté à une pression de sortie de 28 cm de colonne d'eau (C.E.) pour la connexion à un réservoir de LP.
- Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.

- Faites remplir votre bouteille de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez aucun réservoir de GPL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 pour cent de sa capacité. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- Maintenez toujours les réservoirs de GPL en position verticale.
- Vous ne devez ni entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- N'exposez pas le réservoir de GPL à une chaleur excessive.
- N'entreposez pas un réservoir de GPL à l'intérieur. Si vous entreposez votre gril à gaz dans le garage ou dans un autre emplacement à l'intérieur, **toujours** débrancher le réservoir de LP et rangez-le à l'extérieur de manière sécurisée.



- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.
- Les réservoirs de GPL doivent être entreposés à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de PL non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir du réservoir de GPL.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril.
- Tenez le tuyau du régulateur de gaz éloigné des surfaces chaudes du gril et d'égouttements de graisse. Ne tordez pas le tuyau inutilement. Faites une inspection visuelle du tuyau avant chaque utilisation pour déceler les coupures, les fentes, une usure excessive ou tout autre dégât. N'utilisez pas le gril à gaz si le tuyau semble avoir subi des dommages. Appelez le 1-800-913-8999 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- **Ne jamais** allumer le gril à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant d'avoir vérifié que les tuyaux de brûleurs sont entièrement installés sur les orifices de soupape de gaz.
- **Ne jamais** permettre à des enfants de se servir du gril.



## AVERTISSEMENT

Une odeur forte de gaz ou un sifflement indique un problème sérieux de votre gril à gaz ou du réservoir de LP. Les consignes qui suivent doivent être suivies immédiatement, sans quoi un incendie ou une explosion peuvent se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation du gaz au gril.
- Tournez les boutons à la position OFF.
- Éteignez toute flamme avec un extincteur.
- Soulevez le couvercle du gril.
- Éloignez-vous du réservoir de GPL.
- N'essayez pas de réparer vous-même le problème.
- Si l'odeur persiste ou si vous n'êtes pas capable d'éteindre le feu, téléphonez au service d'incendie. Ne passez pas d'appel à proximité du réservoir de LP, dans la mesure où votre téléphone est un type d'appareil électrique pouvant émettre une étincelle provoquant un incendie ou une explosion.

**REMARQUE :** l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner 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 remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de LP est branché à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 17 au point 4, « Si le gril ne s'allume toujours pas », ou appelez le Centre d'information sur les grils au 1-800-913-8999.

## MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

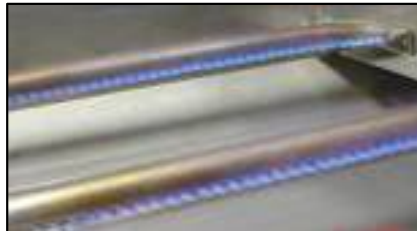
**MISE EN GARDE :** les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type 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.

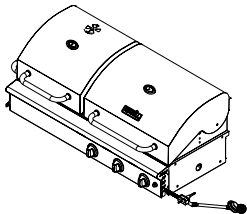
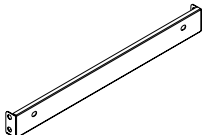
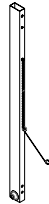
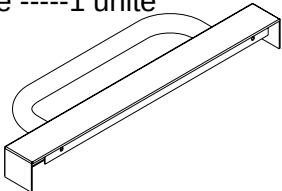
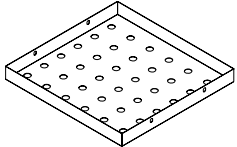
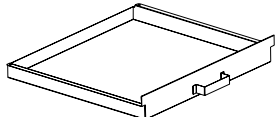
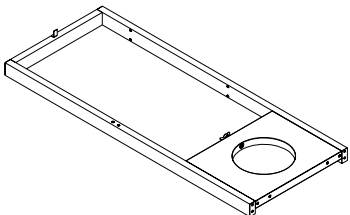
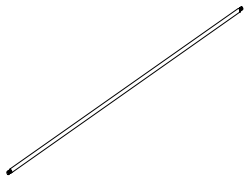
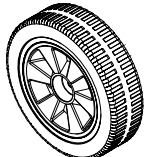
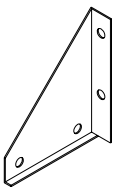
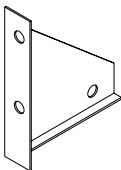
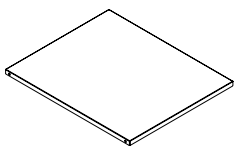
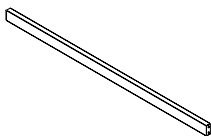
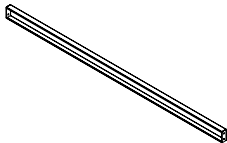
Voir Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 18.

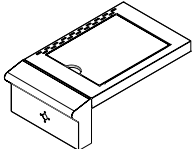
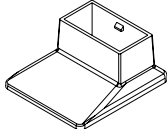
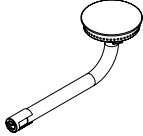
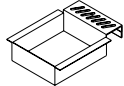
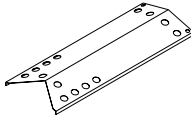
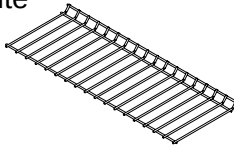
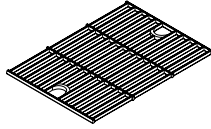
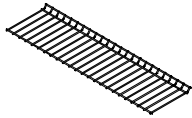
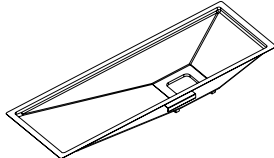
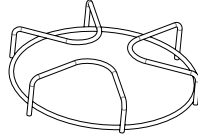
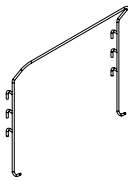
## Vérification des flammes de brûleurs



Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes devraient être semblables à l'illustration. Si ce n'est pas le cas, consultez la section sur le nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 18 de ce manuel.

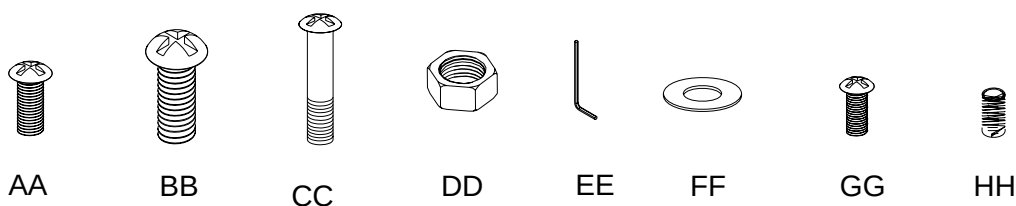
# LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                               |                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Chambre de cuisson-----1 unité</p>                     | <p>B. Pied du chariot, avant gauche----<br/>----1 unité</p>  | <p>C. Pied du chariot, arrière gauche-----1 unité</p>    |
| <p>D. Support du chariot-----2 unités</p>                    | <p>E. Pied du chariot, avant droit-----<br/>1 unité</p>      | <p>F. Pied du chariot, arrière droit----1 unité</p>      |
| <p>G. Support de montage étagère latérale -----1 unité</p>  | <p>H. Bac à charbon -----1 unité</p>                        | <p>I. Bac à cendres----1 unité</p>                      |
| <p>J. Panneau inférieur----1 unité</p>                     | <p>K. Essieu des roues-----1 unité</p>                     | <p>L. Roue-----2 unités</p>                            |
| <p>M. Support triangulaire-----2 unités</p>                | <p>N. Support triangulaire-----2 unités.</p>               | <p>O. Support de l'étagère inférieure----4 unités</p>  |
| <p>P. Étagère inférieure -----1 unité</p>                  | <p>Q. Barre du chariot, avant ---1unité</p>                | <p>R. Barre du chariot, arrière----<br/>1 unité</p>    |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>S. Bouton-----1unité</p>                           | <p>T. Collerette ----1unité</p>                            | <p>U. Brûleur latéral ----1unité</p>                   |
| <p>V. Glissières d'insertion----2 unités</p>          | <p>W. Tuyau du brûleur-----1 unité</p>                     | <p>X. Pile alcaline AA, 1,5 V-----1 unité</p>          |
| <p>Y. Réceptacle à graisse-----1 unité</p>            | <p>Z. Dispositif de contrôle des flammes-----3 unités</p>  | <p>ZA. Grille de cuisson à charbon-----1 unité</p>     |
| <p>ZB. Grille chauffante à charbon-----1 unité</p>   | <p>ZC. Grille de cuisson au gaz-----2 unités</p>          | <p>ZD. Grille chauffante du gril à gaz----1unité</p>  |
| <p>ZE. Plateau à graisse----1 unité</p>             | <p>ZF. Panneau de garniture avant---1 unité</p>          | <p>ZG. Grille du brûleur latéral-----1 unité</p>     |
| <p>ZH. Glissière du bac à charbon-----2 unités</p>  |                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |

## Contenu du paquet de quincaillerie

| Paquet | Description                                  | Requis pour l'assemblage (pièces) |
|--------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| AA     | 5/32 po x 10-mm Vis à tête ronde             | 47                                |
| BB     | 1/4 po x 12 mm Vis à tête ronde              | 16                                |
| CC     | 1/4po x 62-mm Vis à tête ronde               | 8                                 |
| DD     | Écrou de 1/4-po (préassemblé)                | 2                                 |
| EE     | Clé Allen                                    | 1                                 |
| FF     | Rondelle plate 1/4-po                        | 8                                 |
| GG     | M4 x 8-mm Vis à tête ronde (préassemblée)    | 2                                 |
| HH     | 5/32 po x 8-mm Vis de réglage (préassemblée) | 1                                 |

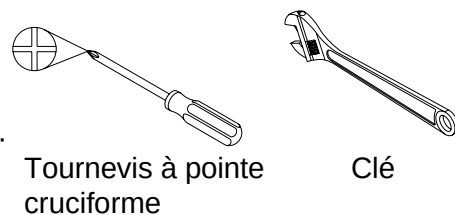


## Préparatifs

Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et le schéma ci-dessus. S'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée, n'assemblez pas le produit. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.

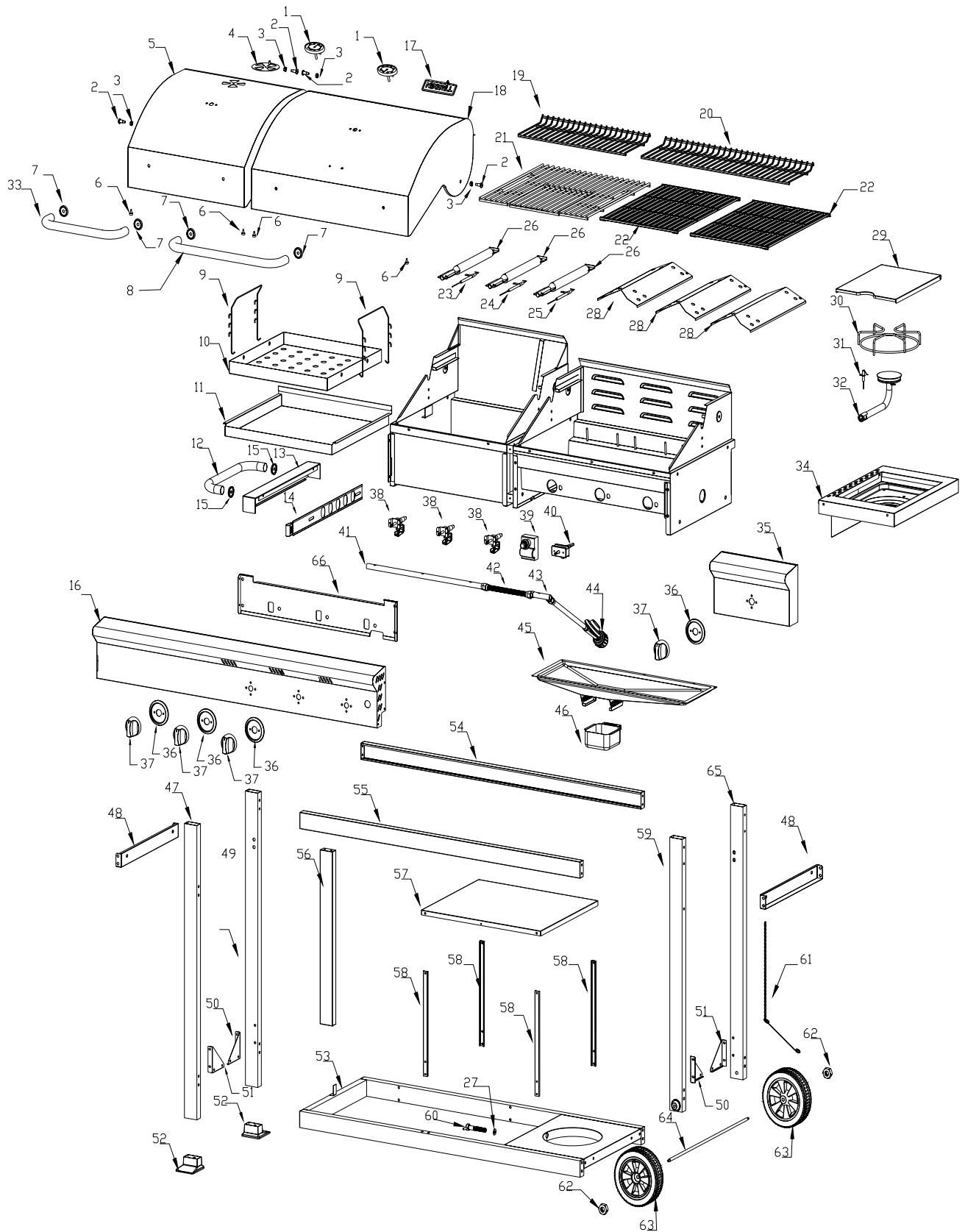
### •Outils pour l'assemblage.

Tournevis à pointe cruciforme (non compris) et clé (non comprise).



• Remarque : lorsque vous faites face au gril, les côtés de gauche et de droite du gril sont à votre gauche et votre droite.

# Modèle 720-0718C - Schéma des pièces



## Modèle 720-0718C - Liste des pièces

| N° | DESCRIPTION                                   | QUANTITÉ | N° | DESCRIPTION                            | QUANTITÉ |
|----|-----------------------------------------------|----------|----|----------------------------------------|----------|
| 01 | Indicateur de température                     | 2        | 34 | Assemblage du bol de brûleur latéral   | 1        |
| 02 | Vis du couvercle principal                    | 4        | 35 | Panneau de commande du brûleur latéral | 1        |
| 03 | Écrou Vis du couvercle principal              | 4        | 36 | Collerette                             | 4        |
| 04 | Évent                                         | 1        | 37 | Bouton de commande                     | 4        |
| 05 | Couvercle principal, Grille charbon           | 1        | 38 | Valve de gaz principale                | 3        |
| 06 | Amortisseur de la hotte                       | 4        | 39 | Module pour allumage à impulsions      | 1        |
| 07 | Logement de la poignée du couvercle principal | 4        | 40 | Valve de gaz du brûleur latéral        | 1        |
| 08 | Poignée couvercle principal, gril à gaz       | 1        | 41 | Collecteur principal                   | 1        |
| 09 | Crochet du plateau à charbon                  | 2        | 42 | Conduite gaz flex                      | 1        |
| 10 | Plateau à charbon                             | 1        | 43 | Collecteur brûleur latéral             | 1        |
| 11 | Bac à cendres                                 | 1        | 44 | Régulateur, PL                         | 1        |
| 12 | Barre poussoir                                | 1        | 45 | Plateau à graisse                      | 1        |
| 13 | Support de montage étagère latérale           | 1        | 46 | Réceptacle à graisse                   | 1        |
| 14 | Évent réglable                                | 1        | 47 | Pied du chariot, avant gauche          | 1        |
| 15 | Logement barre poussoir                       | 1        | 48 | Support du chariot                     | 2        |
| 16 | Panneau de commande principal                 | 1        | 49 | Pied du chariot, arrière gauche        | 1        |
| 17 | Logo                                          | 1        | 50 | Support triangulaire A                 | 2        |
| 18 | Couvercle principal, gril à gaz               | 1        | 51 | Support triangulaire B                 | 2        |
| 19 | Grille chauffante à charbon                   | 1        | 52 | Rails d'insertion                      | 2        |
| 20 | Grille chauffante du gril gaz                 | 1        | 53 | Panneau inférieur, PL                  | 1        |
| 21 | Grille de cuisson à charbon                   | 1        | 54 | Barre du chariot, arrière              | 1        |
| 22 | Grille de cuisson du gril avec trou           | 2        | 55 | Barre du chariot, avant                | 1        |
| 23 | Fil d'allumage du brûleur principal A         | 1        | 56 | Panneau de garniture avant             | 1        |
| 24 | Fil d'allumage du brûleur principal B         | 1        | 57 | Étagère inférieure                     | 1        |
| 25 | Fil d'allumage du brûleur principal C         | 1        | 58 | Support étagère inférieure             | 4        |
| 26 | Brûleur principal                             | 3        | 59 | Pied du chariot, avant droit           | 1        |
| 27 | Vis boulon de réservoir                       | 1        | 60 | Boulon du plateau de réservoir         | 1        |
| 28 | Dispositif de contrôle des flammes            | 3        | 61 | Bâtonnet d'allumage manuel             | 1        |
| 29 | Couvercle du brûleur latéral                  | 1        | 62 | Écrou                                  | 2        |
| 30 | Grille brûleur latéral                        | 1        | 63 | Roue                                   | 2        |
| 31 | Fil d'allumage du brûleur latéral             | 1        | 64 | Essieu des roues                       | 1        |
| 32 | Brûleur latéral                               | 1        | 65 | Pied du chariot, arrière droit         | 1        |
| 33 | Couvercle principal, charbon                  | 1        | 66 | Chicane avant                          | 1        |

Après avoir déballé le gril, s'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, appelez le 1-800-913-8999 pour obtenir des pièces de remplacement.

Pour commander des pièces de remplacement après utilisation du gril, appelez le :  
1-800-913-8999

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz Nexgrill seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur cette page.

Important : utilisez seulement les pièces dans la liste ci-dessus. Lorsque vous passez une commande pour des pièces, fournissez les renseignements suivants :

1. N° du modèle
2. N° de série (se trouve sur l'étagère inférieure de votre gril)
3. N° de pièce (voir le tableau)
4. Description de pièce
5. Quantité de pièces requises

**Important :** Conservez ce guide d'utilisation et d'entretien à titre de référence pratique et pour toute information sur les pièces de rechange.

# Consignes pour l'assemblage

## DÉBALLAGE

**MISE EN GARDE :** Demandez l'aide d'un assistant lors de la manipulation de composants larges ou lourds du gril.

1. Après avoir ouvert la partie supérieure de la boîte d'expédition, demandez l'aide d'un assistant.
2. Enlevez le matériau d'emballage tout autour de l'extérieur du gril.
3. Ouvrez les deux couvercles de la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage et les composants de l'intérieur des deux chambres de cuisson.
4. Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson du fond de la boîte d'expédition et placez-la sur une surface plane protégée. Prenez soin à ne pas endommager le tuyau ni le régulateur.
5. Enlevez le panneau inférieur du gril du fond de la boîte d'expédition.
6. Consultez les listes des pièces pour vérifier que toutes les pièces ont été livrées.
7. Lors de l'assemblage du gril, inspectez le gril afin de détecter tout dommage. N'assemblez pas et ne faites pas fonctionner le gril s'il semble être endommagé. Si des pièces manquent, contactez le centre d'informations sur les grils au 1-800-913-8999.

### 1. Assemblage des pieds du chariot .

**IMPORTANT :** En guise d'assistance à l'assemblage, voir la liste du contenu de l'emballage et celle du contenu du paquet de quincaillerie sur les pages 5, 6 et 7 et consulter les images et tailles des composants et des fixations du gril référencés par des lettres dans ces instructions.

- a.) Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage FF pour fixer le pied du chariot, avant gauche (B) et le pied du chariot, arrière gauche (C) au panneau inférieur (J). Voir la Fig.1.
- REMARQUE : utiliser la languette sur le pied du chariot, avant gauche comme indicateur de l'avant du gril pendant l'assemblage.
- b.) Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage FF pour fixer le pied du chariot, avant droit (E) et le pied du chariot, arrière droit (F) au panneau inférieur (J). Voir la Fig.1.
  - c.) Utilisez les 8 vis à tête ronde AA pour fixer les supports triangulaires (M) et (N) sur les pieds du chariot gauches (B et C) et sur le panneau inférieur (J). Utilisez la même étape pour assembler les supports triangulaires (M et N) aux pieds du chariot droits (E et F) et au panneau inférieur (J).

### 2. Assemblage des roues

- a.) Fixez les deux glissières d'insertion (V) aux pieds latéraux gauches. Voir la Fig. 3.
- b.) Desserrez et enlevez les deux écrous DD ainsi que les deux rondelles plates FF de l'essieu de la roue (K). Insérez l'essieu de la roue (K) par le pied du chariot, avant droit (E) et le pied du chariot, arrière droit (F). Placez la roue (L), le côté conique face au pied, sur chaque extrémité de l'essieu. Fixez la roue à l'essieu avec les 2 écrous DD mentionnés ci-dessus et les 2 rondelles plates FF. Voir la Fig. 3.

### 3. Assemblage de la barre et du support du chariot

- a.) Utilisez les quatre vis à tête ronde BB pour fixer le support du chariot (D) aux pieds du chariot gauches (B et C). Répétez l'étape pour fixer le support du chariot (D) aux pieds du chariot droits (E et F). Voir la Fig. 4.

Fig. 1

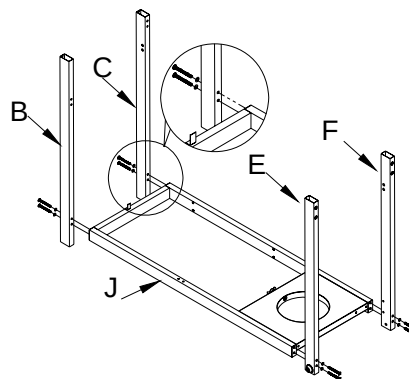


Fig. 2

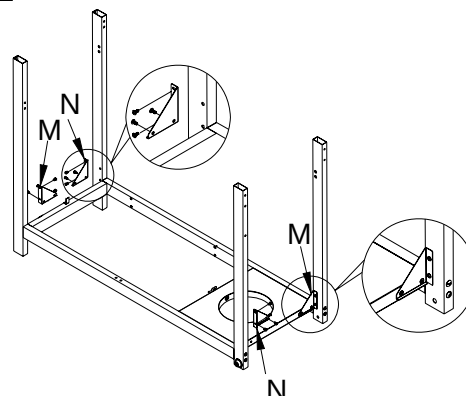


Fig. 3

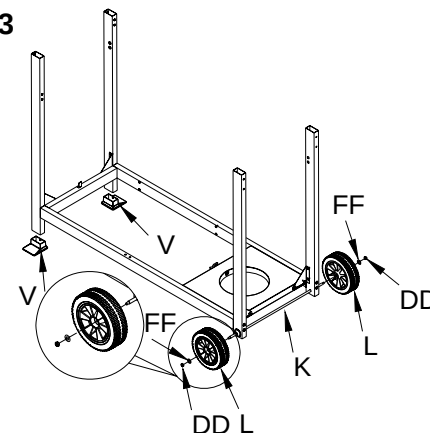
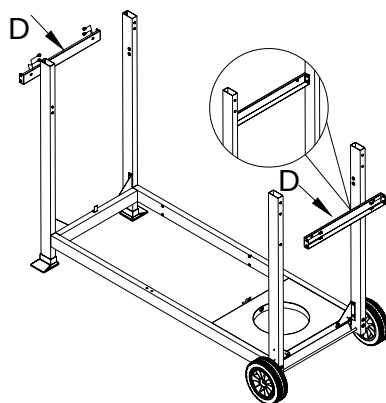


Fig. 4



b.) Utilisez les quatre vis à tête ronde AA pour fixer la barre du chariot, avant (Q) aux pieds du chariot avant (B et E). Répétez l'étape pour fixer la barre du chariot, arrière (R) aux pieds du chariot arrière (C et F). Voir la Fig. 5.

b.) Utilisez les quatre vis à tête ronde AA pour fixer le panneau de garniture avant (ZF) sur la barre du chariot, avant (Q) et sur le panneau inférieur (J). Voir la Fig. 6.

Remarque : lors de l'assemblage, maintenir la surface lisse de la barre et du support du chariot vers l'extérieur.

#### 4. Assemblage de l'étagère inférieure

a.) Utilisez les quatre vis à tête ronde AA pour fixer les quatre supports inférieurs (O) sur l'étagère inférieure (P). Voir la Fig. 7.

a.) Utilisez les huit vis à tête ronde AA pour fixer les quatre supports inférieurs (O) sur le panneau inférieur (J). Voir la Fig. 8.

Remarque : utiliser l'orifice du réservoir sur le panneau inférieur comme indicateur du côté droit du gril pendant l'assemblage.

Fig. 5

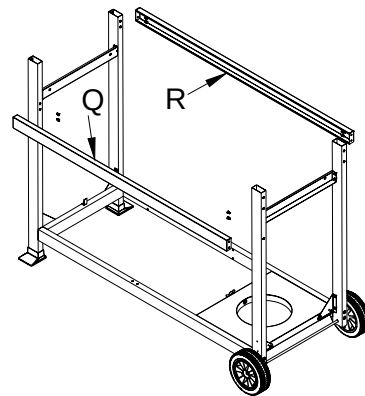


Fig. 6

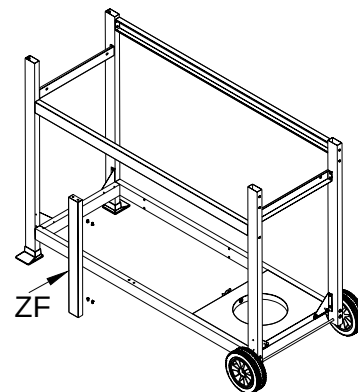


Fig. 7

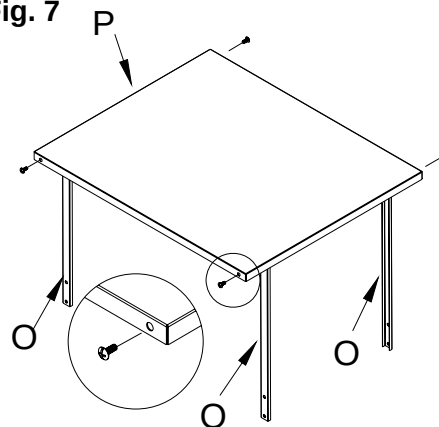
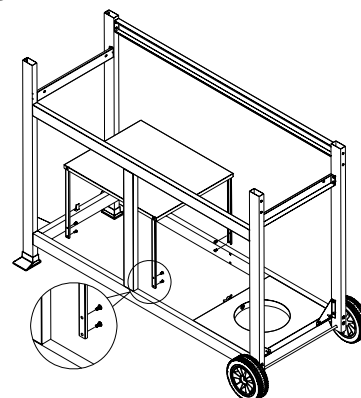


Fig. 8



## 5. Assemblage de la barre poussoir

Insérez la combinaison poignée-étagère latérale (G) dans les pieds côté gauche (B et C), fixez à l'aide des quatre vis à tête ronde AA. Voir la Fig.9

## 6. Assemblage de la chambre de cuisson

REMARQUE : demandez de l'assistance pour soulever la chambre de cuisson. Veillez à ce que le tuyau et le régulateur soient à l'extérieur du chariot lors de l'installation de la chambre de cuisson.

- a). Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson (A) et placez-le soigneusement sur le chariot du grill. Voir la Fig.10.
- b). Utilisez les six vis à tête ronde pour fixer la chambre de cuisson à la barre du chariot (D). Voir la Fig.11.

## 7. Assemblage du brûleur latéral

- a). Desserrez sans toutefois les enlever les quatre vis préassemblées sur les pieds côté droit (E et F), placez l'étagère du brûleur latéral sur les quatre vis et serrez. Voir la Fig.12.

Fig. 9

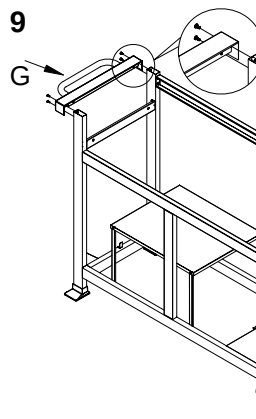


Fig. 10

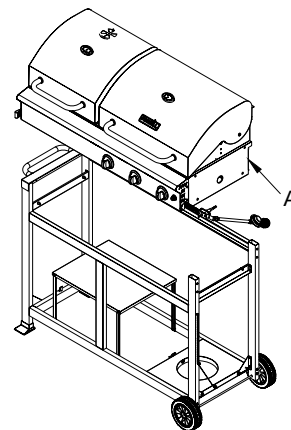


Fig. 11

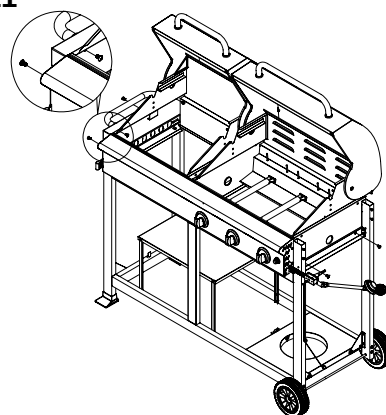
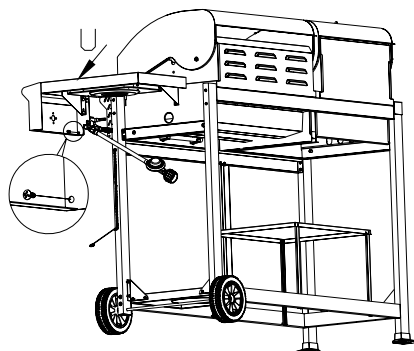


Fig. 12



## 7. Assemblage du brûleur latéral

b.) Utilisez une vis à tête ronde AA pour fixer le panneau de commande du brûleur latéral ainsi que le panneau de commande principal.

c.) Utilisez les deux vis à tête ronde BB pour fixer la chambre de cuisson et l'étagère du brûleur latéral depuis la partie interne de la chambre de cuisson. Voir la Fig. 13.

d.) Desserrez et enlevez les deux vis préassemblées de la valve du brûleur latéral, alignez les trous sur la collerette (T) et les trous de la valve, installez les deux vis mentionnées ci-dessus sur la collerette et la valve que vous serrez ensuite. Voir la Fig. 14.

e.) Desserrez la vis HH à l'intérieur du bouton (S) à l'aide Allen EE, fixez le bouton sur la valve, serrez la vis HH à l'aide de la clé Allen EE. Voir la Fig. 15.

f.) Assemblez le brûleur latéral (W) à l'aide des deux vis rondes AA. Placez la grille du brûleur latéral (ZG) sur le brûleur latéral. Voir la Fig. 16.

Fig. 13

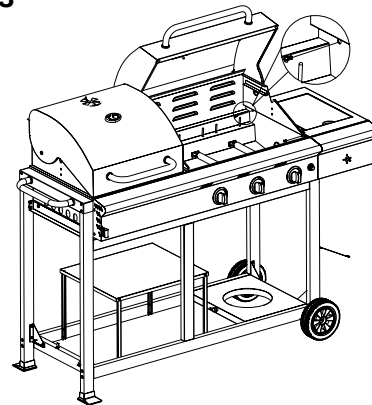


Fig. 14

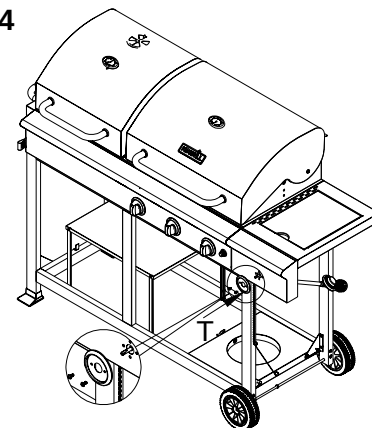


Fig. 15

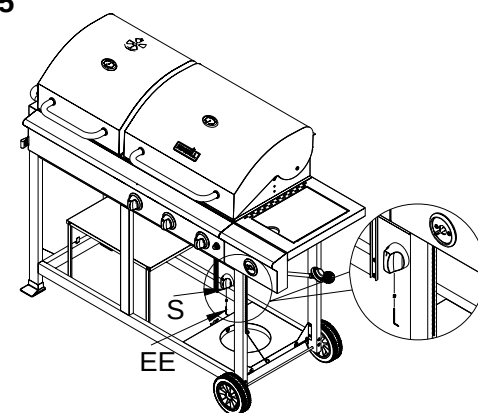
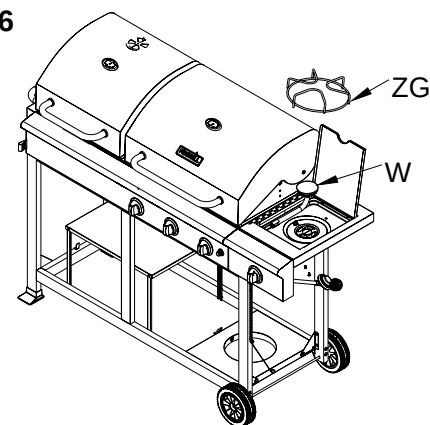


Fig. 16



## 8. Installation des éléments de cuisson

**IMPORTANT :** Avant d'utiliser votre grill pour la première fois, lavez les grilles de cuisson et l'étagère de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Rajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le grill sur HIGH pendant 3 à 5 minutes pour brûler tout excès de graisse ou résidu d'aliments.

a). Installez le dispositif de contrôle des flammes (Z) au-dessus des brûleurs de manière à ce que les trous dans les coins du dispositif de contrôle des flammes s'attachent correctement aux chevilles à l'arrière de la chambre de cuisson. Voir la Fig. 17.

b). Espacez les grilles de cuisson (ZC) de manière uniforme au-dessus du dispositif de contrôle des flammes côté gaz du grill. Installez la grille de cuisson à charbon (ZA) au-dessus du plateau à charbon côté charbon du grill. Voir la Fig. 17.

c). Insérez la grille chauffante à charbon (ZB) et la grille chauffante du grill à gaz (ZD) dans les rails de grille en haut des panneaux latéraux de chaque chambre de cuisson. Voir la Fig. 17.

Remarque : suspendez le crochet du plateau à charbon (ZH) sur la grille à charbon à la hauteur souhaitée. Ne réglez jamais le crochet du plateau à charbon lorsque le charbon est chaud.

## 9. Installation du plateau à graisse et du plateau des cendres du charbon

Installez la plateau à graisse (ZE) depuis l'arrière du grill en le glissant totalement sur les rails en dessous de la chambre de cuisson. Insérez le réceptacle à graisse (Y) dans le plateau à graisse.

Voir la Fig. 18.

Remarque : l'entonnoir du réceptacle de graisse doit se trouver vers le centre du grill.

Installez le plateau des cendres (ZJ) en le glissant totalement sur les rails en dessous de la chambre de cuisson à charbon.

Voir la Fig. 18.

## 10. Installation de la batterie d'allumage électronique

Dévissez le bouton d'allumage électronique et placez la pile (X) dans le boîtier avec la borne positive (+) dirigée vers l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage après l'installation de la pile (voir la Fig. 19).

Fig. 17

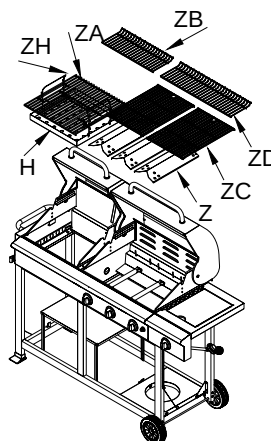


Fig. 18

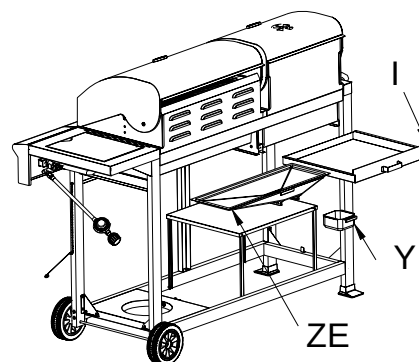
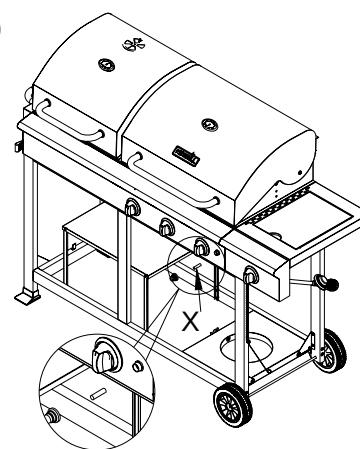


Fig. 19



## 11. Connexion du réservoir de PL au gril PL

1. Depuis l'arrière du chariot, placez le pied annulaire du réservoir de 9 kg (20 lb) dans le trou du panneau inférieur (J). Assurez-vous que la valve du réservoir est fermée (OFF). Servez-vous du boulon du réservoir pour fixer solidement le réservoir dans sa position avec la valve dirigée vers le côté du chariot.
2. Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur fourni.
3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez l'ensemble régulateur du gril et orifice de connexion de la valve du réservoir. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. N'utilisez jamais de matériel endommagé ou bouché.
5. Lors de la connexion de l'ensemble régulateur et tuyau à la valve du réservoir, serrez à la main l'écrou à raccordement rapide dans le sens horaire jusqu'à un arrêt complet (Fig. 20). Ne pas utiliser de clé pour serrer dans la mesure où la clé pourrait endommager l'écrou à raccordement rapide et engendrer une condition dangereuse.
6. Ouvrez la valve de réservoir (sens antihoraire) une fois que le réservoir et le régulateur sont connectés de manière sécurisée. À l'aide d'une solution d'eau savonneuse, vérifiez tous les joints afin de détecter la présence de fuites avant de tenter l'allumage de votre gril une fois que le régulateur et le réservoir sont bien connectés. En cas de fuite, fermez la valve du réservoir et n'utilisez pas votre gril jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

**MISE EN GARDE : lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, le gaz doit être éteint au niveau du réservoir d'alimentation.**

Fig.20

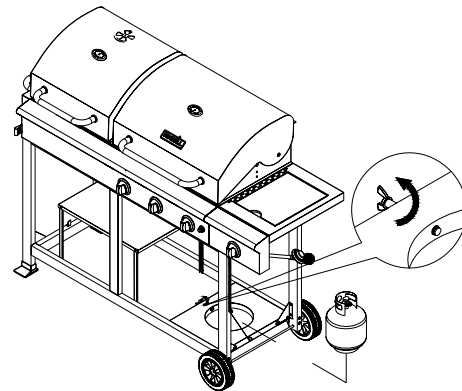
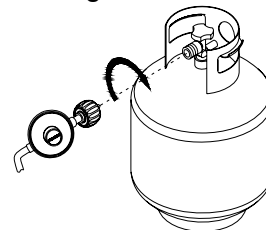


Fig. 21

Connexion du régulateur



### Félicitations

Vous pouvez maintenant utiliser votre gril à gaz. Avant la première utilisation et au début de chaque saison (ainsi que lors de tout changement de réservoir de PL) :

1. Lisez toutes les consignes de sécurité, d'allumage et de fonctionnement.
2. Vérifiez les orifices des valves de gaz, les tuyaux de brûleurs et les orifices de brûleurs pour déceler toute obstruction.
3. Effectuez une vérification de fuite de gaz en suivant les consignes stipulées sur la page suivante de ce manuel.

## Vérification de fuites de PL

N'utilisez jamais de flamme pour détecter la présence de fuites. Vous devez vérifier s'il y a des fuites de gaz avant la première utilisation, au début de chaque saison et chaque fois que vous changez le réservoir de PL.

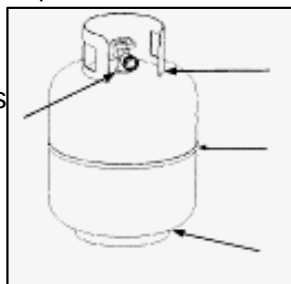
1. Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
2. Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
3. Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.

### Vérification de fuites dans les joints de gaz



4. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre grill et appelez le 1-800-913-8999 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
5. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompiers.

Vérification de fuites dans le réservoir de gaz



## Consignes pour l'allumage du grill

### Consignes pour l'allumage des brûleurs principaux

1. Ne fumez pas pendant l'allumage du grill ou la vérification des connexions d'alimentation en gaz.
2. Assurez-vous que le réservoir de PL est suffisamment rempli.



### AVERTISSEMENT

**Si le couvercle du grill n'est pas ouvert durant la procédure d'allumage, un incendie ou une explosion peuvent en résulter et causer de graves lésions corporelles voire la mort ou des dommages matériels.**

3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
4. Ouvrez le couvercle du grill à gaz.
5. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Ajustez le bouton au réglage souhaité.



6. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur Arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant le réservoir de PL sur arrêt (OFF) et attendez 5 minutes que le gaz se soit dispersé. Mettez ensuite le gaz du réservoir sur marche (ON) et répétez l'étape 5.
7. Si le brûleur ne s'allume pas, consultez la méthode d'allumage avec des allumettes. Si le grill ne s'allume toujours pas, consultez la page suivante.
8. Pour allumer d'autres brûleurs, tournez le(s) bouton(s) sur HIGH. Appuyez sur bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) au réglage souhaité.

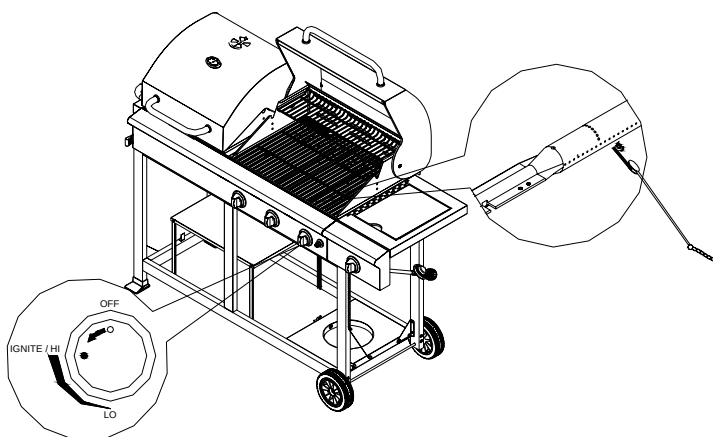


## AVERTISSEMENT

**Ne jamais** se pencher sur l'aire de cuisson pendant que vous allumez votre gril à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance sûre (au moins 45 centimètres) de la surface de cuisson lorsque vous allumez votre gril avec une allumette.

### Allumage manuel du gril avec une allumette

1. Insérez une allumette dans le bâtonnet d'allumage.
2. Suivez les étapes de 1 à 5 de la procédure d'allumage de base.
3. Frottez l'allumette et tendez-la vers la surface de la grille de cuisson.
4. Tournez le bouton de commande désiré en position HIGH pour dégager le gaz. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.



## AVERTISSEMENT

**En cas de « RETOUR DE FLAMME » dans ou autour des tuyaux de brûleurs, suivez les instructions ci-dessous. 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.**

- Coupez l'alimentation du gaz au gril.
- Tournez les boutons à la position OFF.
- Éteignez toute flamme avec un extincteur.
- Soulevez le couvercle du gril.
- Une fois que le gril s'est refroidi, nettoyez les tuyaux de brûleurs et les brûleurs en suivant les consignes de nettoyage à la page 18.

### Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer

1. Vérifiez s'il y a des fuites dans l'alimentation en gaz et dans les joints. Vérifiez que tous les fils sont solidement connectés.

2. Répétez la procédure d'allumage de base. Si votre gril ne fonctionne toujours pas, éteignez le gaz à la source, tournez les boutons de commande sur arrêt (OFF), et vérifiez les éléments suivants :

- Défaut d'alignement des tuyaux de brûleurs sur les orifices

**Correction :** repositionnez les tuyaux de brûleurs sur les orifices.

- Orifice bouché

3. S'il semble y avoir une obstruction dans les valves des brûleurs du gril, appelez le 1-800-913-8999. pour demander un service de réparation.

4. Si le gril ne s'allume toujours pas, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz.

**Remarque :** cette procédure devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de PL est branché à votre gril.

### Pour purger l'air de votre conduite de gaz et/ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz :

- Tournez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF).
- Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position d'arrêt (OFF).
- Débranchez le régulateur du réservoir de GPL.
- Laissez reposer debout pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur au réservoir de GPL.
- Tournez la valve du réservoir très lentement jusqu'à une ouverture entre  $\frac{1}{4}$  et  $\frac{1}{2}$ .
- Ouvrez le couvercle du gril.
- Poussez et tournez n'importe lequel des boutons de commande à la position HIGH.
- Tournez les boutons de commande à HIGH jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
- Vous pouvez commencer à utiliser le gril.

5. Si toutes les vérifications ou les corrections ont été effectuées et que vous ayez toujours des questions à propos du fonctionnement de votre gril à gaz, appelez le Centre d'information sur les grils au **1-800-913-8999**.

## Nettoyage et entretien

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, un nettoyage et un entretien appropriés sont recommandés.

### Nettoyage des grilles de cuisson

Nous vous suggérons de laver vos grilles de cuisson dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une brosse à soies souples pour nettoyer vos grilles de cuisson.

### Nettoyage des diffuseurs de chaleur

Lavez régulièrement les diffuseurs de chaleur dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Utilisez une brosse à soies souples pour enlever les résidus de cuisson brûlés tenaces. Les diffuseurs doivent sécher avant d'être réinstallés.

### Nettoyage du plateau à graisse

Le plateau à graisse doit être vidé et nettoyé périodiquement et lavé dans une solution eau chaude et détergent doux. Vous pouvez placer une petite quantité de sable ou de litière de chat au fond du plateau de graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le plateau à graisse. Ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder du plateau.

### Nettoyage annuel de l'intérieur du gril

Un brûlage de nettoyage après chaque utilisation est suffisant pour préparer le gril à sa prochaine utilisation. Cependant, une fois par année, vous devez effectuer un nettoyage complet du gril pour le garder dans le meilleur état de fonctionnement possible. Effectuez les étapes suivantes.

1. Tournez toutes les valves de brûleur en position d'arrêt (OFF).
2. Tournez la valve du réservoir de PL en position d'arrêt (OFF).
3. Détachez l'ensemble régulateur et tuyau de PL de votre gril à gaz. Inspectez pour déceler tout dégât et remplacez si nécessaire en vous servant des numéros de pièces de rechange du fabricant indiqués dans la liste des pièces.
4. Retirez et nettoyez les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et les brûleurs du gril.
5. Couvrez l'orifice de chaque valve à gaz avec une feuille d'aluminium.
6. Brossez l'intérieur et le fond du gril avec une brosse de nylon et lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Rincez minutieusement et laissez sécher.
7. Enlevez les feuilles d'aluminium, puis réinstallez les diffuseurs et les grilles de cuisson.
8. Rebranchez la source de gaz et examinez la flamme de brûleur pour vérifier son bon fonctionnement.

### Nettoyage de la surface extérieure

Nous vous suggérons de laver votre gril avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une éponge. N'utilisez pas de produits abrasifs ni une brosse qui pourraient enlever la finition pendant le nettoyage.

### Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable

Suite aux intempéries et à la chaleur extrême, la couleur des surfaces extérieures en acier inoxydable peut subir un brunissement. Les huiles de machine utilisées dans le procédé de fabrication de l'acier inoxydable peuvent également causer ce changement de teinte. Utilisez un agent de nettoyage à acier inoxydable pour polir les surfaces en acier inoxydable de votre gril. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni de récurer qui rayeront et endommageront votre gril.

### Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

Pour réduire le risque d'un « RETOUR DE FLAMME », la procédure ci-dessous doit être effectuée au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne quand les araignées sont les plus actives, ou si votre gril est resté inutilisé pendant une longue période.

1. Tournez toutes les valves de brûleur et la valve du réservoir de gaz en position d'arrêt (OFF).
2. Détachez l'ensemble régulateur de LP de votre gril à gaz.
3. Enlevez les grilles de cuisson, les diffuseurs et le plateau à graisse du gril.
4. Enlevez les vis de la face inférieure de chaque brûleur et soulevez les brûleurs hors de l'orifice de la valve de gaz.
5. Passez un fil de fer raide plié en forme de crochet, un tuyau d'air ou un goupillon plusieurs fois à l'intérieur et à travers le tuyau de brûleur pour enlever tout débris.
6. Remplacez les brûleurs; voir l'illustration ci-dessous.

Étape 1. Disposez le nouveau brûleur dans l'orifice.

Étape 2. Installez solidement le brûleur principal sur le mur arrière de la chambre de cuisson à l'aide de 2 vis.



### AVERTISSEMENT

La disposition du tuyau de brûleur par rapport à l'orifice est cruciale à la garantie d'un fonctionnement sécuritaire. Vérifiez toujours que l'orifice est bien dans le tuyau de brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tuyau de brûleur n'est pas bien ajusté sur l'orifice de la valve, l'allumage du brûleur peut déclencher une explosion ou un incendie.

Quelle que soit la procédure de nettoyage des brûleurs que vous suivez, nous vous recommandons de compléter également les étapes suivantes pour prolonger la vie utile de vos brûleurs.

1. Utilisez un tampon de fibres ou une brosse de nylon pour nettoyer entièrement la surface externe de chaque brûleur jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de résidu d'aliment ni de saleté.
2. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide, tel qu'un trombone déplié.

3. Inspectez chaque brûleur pour détecter les dégâts (fentes ou trous) et en cas de dégâts, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que les orifices de valve de gaz sont correctement placés dans les bouts des tuyaux de brûleur.



### AVERTISSEMENT

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs du gril, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui pourrait déclencher un incendie derrière le panneau de la valve, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Inspectez le gril au moins deux fois par an.

## Dépannage

### 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 à la clientèle.

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

| PROBLÈMES                                                              | CE QU'IL FAUT FAIRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.      | <p>Vérifiez si le réservoir de PL est vide.</p> <p>Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre.</p> <p>Essuyez avec un chiffon sec.</p> <p>Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes.</p> <p>Est-ce que les autres brûleurs de l'appareil fonctionnent ?</p> <p>Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si oui, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur défectueux.</p> |
| La flamme du brûleur est jaune ou orangée, et il y a une odeur de gaz. | Voir la section Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 18. Si le problème persiste, veuillez appeler le 1-800-913-899.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Faible chaleur alors que le bouton est en position HI.                 | <p>Est-ce que le tuyau d'alimentation est plié ou cabossé ?</p> <p>Est-ce que le gril est dans un endroit poussiéreux ?</p> <p>Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible ?</p> <p>Si un seul brûleur semble faible, est-ce que ce brûleur ou son orifice ont besoin d'être nettoyés ?</p> <p>Est-ce que la quantité de gaz disponible ou la pression de gaz sont basses ?</p>                                                                                      |

### AVERTISSEMENT

- Ne pas brûler plus de 2,3 kg de charbon dans cette unité en une seule fois.
- Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.
- Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et sécuritairement.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'unité. Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.
- NE PAS faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures. Un espace minimum de 92 cm (36 po) est recommandé. NE PAS utiliser l'unité sous des constructions recouvertes.
- Ce produit ne doit pas être utilisé en guise d'élément chauffant.
- Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme. NE PAS utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.
- NE PAS utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu. Ce produit N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être installé ni utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou des bateaux.
- NE PAS stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.
- NE PAS stocker ni utiliser ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stockez cette unité dans un endroit sec et protégé.
- NE PAS laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.
- NE PAS laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le gril n'a pas totalement refroidi.
- NE PAS déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- NE JAMAIS utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage.
- Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.

- Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.
- Si vous devez jeter les cendres en moins de temps qu'il ne leur faut pour refroidir complètement, enlever les cendres de l'unité, les placer dans une feuille en aluminium et les tremper dans l'eau avant de les mettre dans un conteneur non combustible pour les jeter.
- Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou de maintenance.

### Suggestions d'utilisation

#### Charnière de la grille à charbon

Lorsque la grille a totalement refroidi, relevez la section à charnière de la grille à charbon avec un gant pour ajouter du charbon au plateau à charbon.



#### Fonctionnement des crochets du plateau à charbon

En réglant les crochets du plateau à charbon, vous pouvez relever ou abaisser le plateau à charbon et régler la chaleur avant la cuisson. Relevez le plateau une fois que l'unité a totalement refroidi pour faciliter le nettoyage des cendres que vous brossez dans le plateau des cendres.



## Consignes pour l'allumage du charbon

1. Ouvrez le couvercle de la grille ainsi que les événements d'air situés sur le côté du gril.
2. Relevez la section à charnière de la grille à charbon pour ajouter du charbon dans le plateau à charbon.
3. Tournez la manivelle pour régler le plateau à charbon à une hauteur moyenne.
4. Pour des briquettes de charbon standard de 2,3 kg dans le plateau à charbon que vous placez en pile. Assurez-vous que le charbon de charbon ne dépasse pas la grille.
5. Allumez les briquettes de charbon.
6. Tournez la manivelle pour abaisser le plateau à charbon à une position inférieure. Attendez que les flammes du charbon se soient calmées.
7. Lorsque les briquettes brillent, tournez la manivelle pour régler le plateau à charbon à la position de cuisson souhaitée.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour une chaleur maximum, ouvrez les événements d'air situés sur le côté de la chambre de cuisson en tirant sur la commande de l'air totalement. Pour réduire la chaleur, poussez la commande des événements au niveau souhaité.

REMARQUE : La température ne doit pas dépasser les 500° F.

Si elle les dépasse, réduisez la quantité de briquettes dans le plateau. Vous pouvez vérifier la température à l'aide de l'indicateur de température situé sur le couvercle de la grille.

## Consignes pour la cuisson avec un gril à gaz



### AVERTISSEMENT

**Ne pas laisser le gril sans surveillance. 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. Le couvercle du gril ni à toute autre partie du gril pendant que le gril est allumé, et jusqu'à ce que le gril ait refroidi après l'utilisation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

### Brûlage de nettoyage

Avant de cuisiner sur votre gril à gaz pour la première fois, il est préférable de « brûler » le gril pour éliminer toute odeur ou tout corps étranger. Il suffit d'allumer les brûleurs, de rabaisser le couvercle et de faire fonctionner le gril à haute température pendant 3 à 5 minutes.

### Températures de cuisson

**Température élevée :** n'utilisez cette température que pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks ou les côtelettes et brûler les résidus d'aliments afin de nettoyer le gril une fois la cuisson terminée. **Ne jamais** utiliser la température élevée (HIGH) pour une cuisson de longue durée.

**Températures moyennes à basses :** la plupart des recettes spécifient des températures moyennes à basses, y compris toute fumaison, rôtisserie et cuisson des morceaux maigres comme le poisson.

**REMARQUE :** la température du gril varie selon la température extérieure et la force du vent de votre région.

### Cuisson directe

La méthode de cuisson directe peut être utilisée avec les grilles de cuisson fournies et la nourriture peut être placée directement sur les brûleurs allumés du gril. Cette méthode est parfaite pour saisir les aliments et lorsque vous voulez que votre viande, votre volaille ou votre poisson aient une saveur de cuisson au barbecue à flamme nue. La friture et la fumaison sont également adaptées à cette méthode, puisqu'elles exigent une chaleur directe.



### AVERTISSEMENT

Ne tapissez pas le fond du boîtier du gril avec des feuilles d'aluminium, du sable ou toute autre substance qui restreindrait l'écoulement de la graisse dans le plateau à graisse.

La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

### Cuisson indirecte

Pour cuire à chaleur **indirecte**, les aliments doivent être placés sur le côté gauche ou droit de votre gril tandis que le brûleur du côté opposé est allumé.

### Flambées

Les graisses et les jus qui coulent de la nourriture en train de griller peuvent causer des flambées. Dans la mesure où les flambées donnent un goût et une couleur agréables aux aliments cuits à flamme nue, elles peuvent être utilisées jusqu'à un certain point. Toutefois, des flambées non contrôlées peuvent ruiner un repas.

## Aide-mémoire pour la cuisson

**AVERTISSEMENT** : pour garantir qu'il n'y a aucun danger de consommation des aliments, les cuire aux températures internes minimum indiquées dans le tableau ci-dessous

| Températures internes minimum sécurisées USDA*         |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Poisson                                                | 62 °C |
| Porc                                                   | 71 °C |
| Plats aux oeufs                                        | 71 °C |
| Bifteck et rôtis de boeuf, veau ou agneau              | 62 °C |
| Boeuf hâché, veau ou agneau                            | 71 °C |
| Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)         | 73 °C |
| Volaille hâchée ou en morceaux (blanc de poulet, etc.) | 73 °C |

\* Département de l'agriculture des États-Unis

| ALIMENT              | Poids ou épaisseur       | Température       | Durée            | Consignes spéciales et conseils                                                                                                                                                                            |
|----------------------|--------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes              | ND                       | Moyenne           | 8 à 20 minutes   | Couper les légumes en tranches ou en morceaux et les recouvrir de beurre ou de margarine. Les envelopper serrés dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.        |
| Pommes de terre      | Entières                 | Moyenne           | 40 à 60 minutes  | Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Faire cuire en tournant de temps en temps.                                                                                     |
| Viande/Biftecks      | 1 à 2 cm                 | Moyenne élevée    | 4 à 15 minutes   | Préchauffer le gril pendant 15 à 20 minutes, puis faire saisir les biftecks pendant deux minutes de chaque côté. Ensuite, faire griller 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.        |
| Viandes hachées      | 1 à 2 cm                 | Moyenne           | 8 à 15 minutes   | Faire griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface ou jusqu'à la cuisson désirée. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement. |
| Côtes                | 1/2 carré ou carré plein | Moyenne           | 20 à 40 minutes  | Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue et retourner plusieurs fois.                                                               |
| Hotdogs              | ND                       | Moyenne           | 5 à 10 minutes   | Faire griller en retournant quatre fois. 2 à 4 minutes sur chacun des quatre côtés.                                                                                                                        |
| Volailles - morceaux | Environ 115 g à 225 g    | Faible ou moyenne | 20 à 40 minutes  | Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue, le cas échéant et retourner plusieurs fois.                                               |
| Volaille entière     | 900 g à 1,4 kg           | Faible ou         | 1 à 1-1/2 heures | Utiliser un support à volaille et balayer souvent avec sauce à volonté                                                                                                                                     |
|                      |                          | Moyenne           | 40 à 60 minutes  | Utiliser un support à volaille et balayer souvent avec sauce à volonté                                                                                                                                     |
| Poisson              | 2 cm à 2,5 cm            | Moyenne           | 8 à 15 minutes   | Faire griller en retournant une fois jusqu'à la cuisson désirée. Balayer avec du beurre ou de la margarine fondus ou de l'huile.                                                                           |