



LP GAS GRILL (pages 1-40)
PARRILLA A GAS LP (páginas 41-82)
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE
LIQUÉFIÉ (pages 83-122)

MODEL / MODELO / MODÈLE # 720-0882
#720-0882R



! WARNING

To reduce the risk of fire, burn hazard or other injury, read the manual carefully and completely before using your grill.

! WARNING

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

! WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY.

Version No. 19000466A1

Note to Consumer/Nota para el usuario/Note destinée à l'utilisateur

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

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

Rangez ce manuel de l'utilisateur dans un endroit pratique pour une consultation future.



SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m. PST Monday – Friday.

Table of Contents

Warranty-----	2
Precautions-----	2-4
Package Parts List-----	5-8
Parts Diagram-----	9
Parts List-----	10-11
Preparation-----	12
Assembly Instructions-----	13-31
Lighting Instructions-----	32-35
Cleaning and Maintenance-----	36
Troubleshooting-----	37
Cooking Instructions-----	38
Grill Cooking Chart-----	39

WARNING: This product contains lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
Wash your hands after handling this product.

Grill Warranty

One-Year Limited Warranty on stainless steel and other parts.

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

For five years from the date of purchase, any stainless steel burner that rusts through will be replaced under warranty terms.

All warranty coverage excludes igniter 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.

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.**

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, pressure 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 pressure 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 pressure regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement pressure 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 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.



Always keep the LP cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdraw.

- 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 pressure 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 pressure 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.

NOTE: The normal flow of gas through the pressure 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 pressure regulator. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help with this procedure call the Grill Information Center at 1-800-913-8999.

CAUTION: Beware of Flash-Back

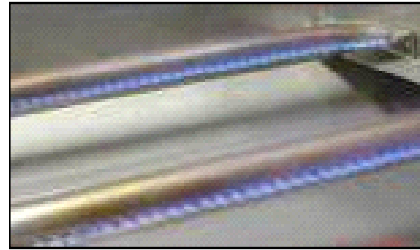
CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as “FLASH-BACK” and can cause serious damage 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 35.

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 Burner Ports, see page 34 of this manual.

Electrical Requirements

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.

Check with a qualified electrician if you are not sure whether the grill is properly grounded.

It is recommended that a separate circuit servicing only this grill be provided.

■ To avoid electrical shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.

■ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or taking off parts.

■ Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, damaged plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.

■ Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.

■ Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.

■ When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.

■ Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.

■ Do not remove the ground prong or use with an adapter of 2 prongs.

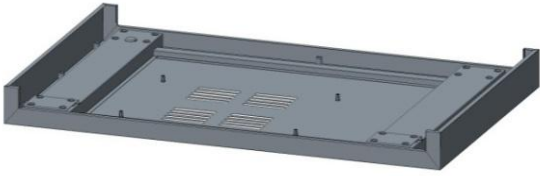
■ Use extension cords with a 3 prong grounding plug rated for the power of the equipment and approved for outdoor use with a W-A marking.

The outdoor grill, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

Package parts List

1



2



3



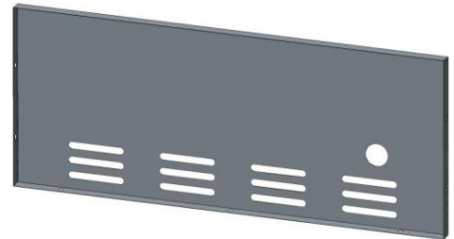
4



5



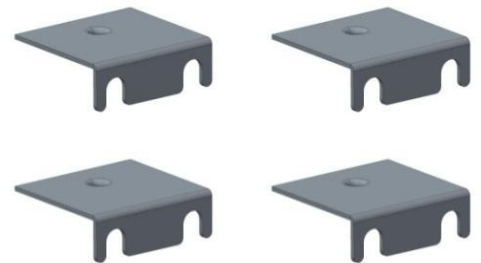
6



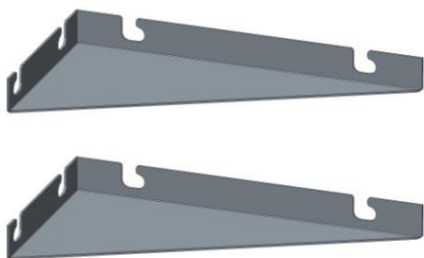
7



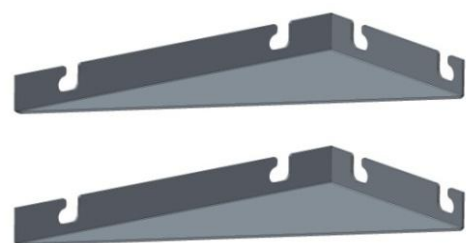
8 x4



9 x2



10 x2



Package parts List

11



12



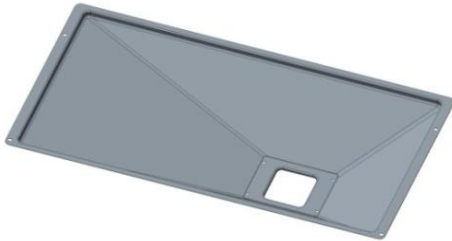
13x2



14x2



15



16



17



18



19



20



Package parts List

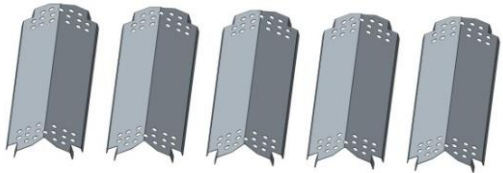
21



22



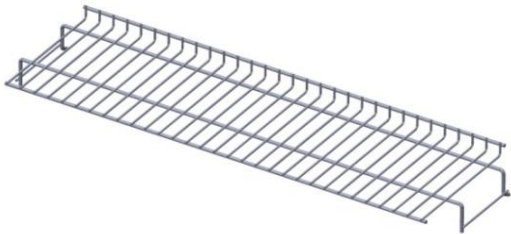
23x5



24



25



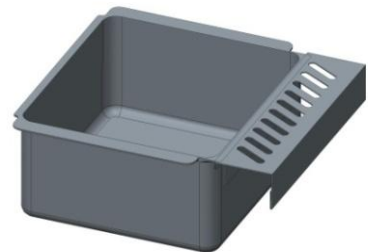
26x3



27



28



29



30



Package parts List

31



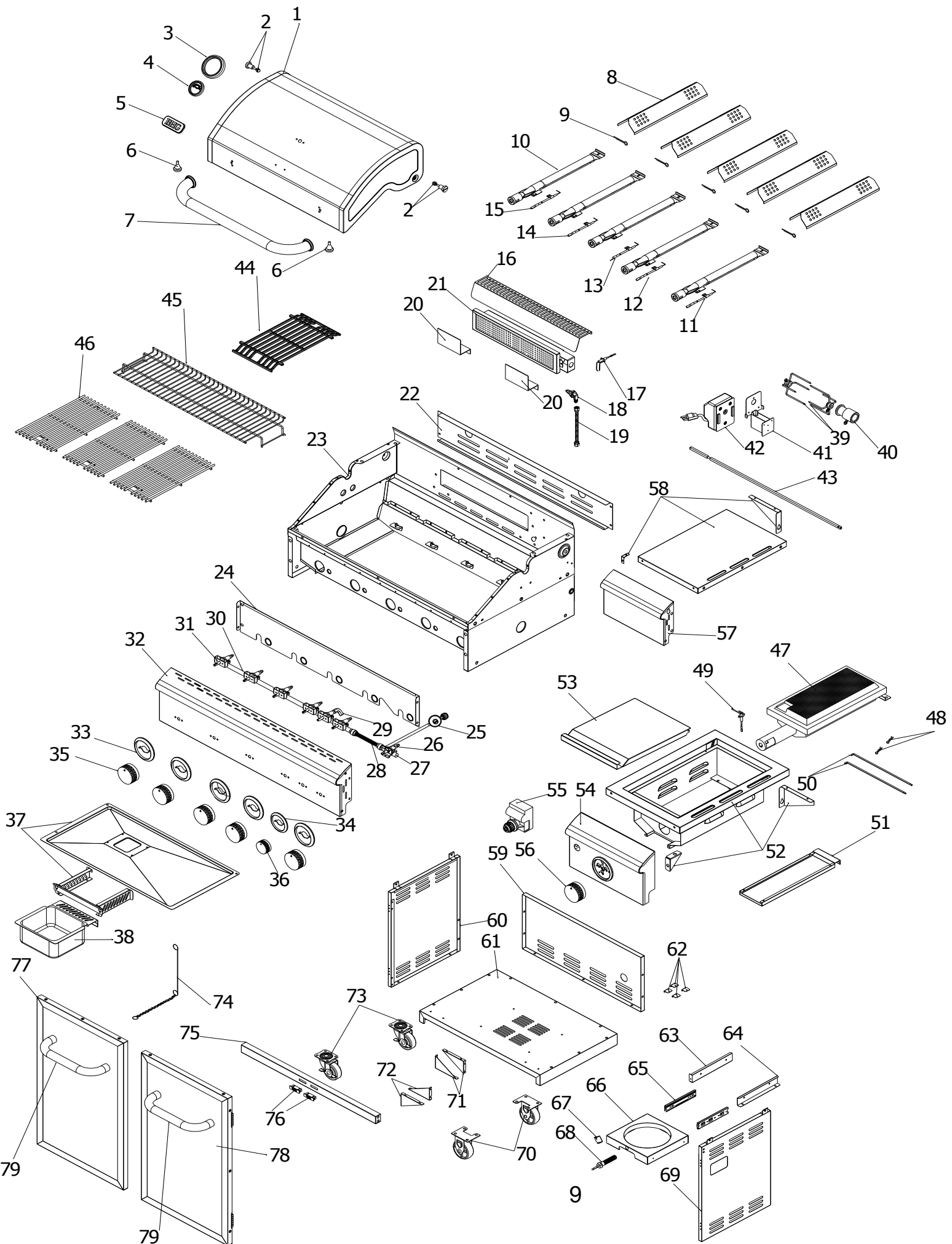
32 x2



33



Parts Diagram



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY
1	Main Lid	1	1	36	Rotisserie burner control knob	1	1
2	Main Lid screw	1	2	37	Grease pan assembly	1	1
3	Temperature gauge housing	1	1	38	Grease box	1	1
4	Temperature gauge	1	1	39	Spit fork	1	2
5	Logo	1	1	40	Shaft collar	1	1
6	Hood buffer	1	2	41	Motor bracket	1	1
7	Main lid handle	1	1	42	Motor	1	1
8	Flame tamer	1	5	43	Spit rod	1	1
9	Burner pin assembly	1	5	44	Sear side burner cooking grate	1	1
10	Main burner	5	5	45	Warming rack	1	1
11	Main burner igniter wire A	1	1	46	Cooking grid with hole	1	3
12	Main burner igniter wire B	1	1	47	Sear side burner	1	1
13	Main burner igniter wire C	1	1	48	Sear side burner lid hinge rod pin	1	2
14	Main burner igniter wire D	1	1	49	Sear side burner igniter wire	1	1
15	Main burner igniter wire E	1	1	50	Sear side burner lid hinge rod	1	2
16	Rotisserie Heat Shield	1	1	51	Sear side burner grease tray	1	1
17	Rotisserie burner igniter wire	1	1	52	Sear side burner bowl assembly	1	1
18	Rotisserie Orifice W/ Brass Elbow	1	1	53	Sear side burner lid	1	1
19	Rotisserie burner flex gas line	1	1	54	Sear side burner control panel, right	1	1
20	Rotisserie burner igniter bracket	1	2	55	Pulse Igniter Module	1	1
21	Rotisserie burner	1	1	56	Sear side burner control knob	1	1
22	Back panel , top	1	1	57	Side shelf control panel	1	1
23	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	58	Side shelf, left	1	1
24	Front baffle	1	1	59	Back panel	1	1
25	Regulator, LP	1	1	60	Side panel, left	1	1
26	Sear side burner gas valve	1	1	61	Bottom panel	1	1
27	Sear side burner manifold	1	1	62	Grease pan supporting bracket	1	4
28	Sear side burner flex gas line	1	1	63	Gas tank tray slide bracket, left	1	1
29	Rotisserie gas valve	1	1	64	Gas tank tray slide bracket, right	1	1
30	Main manifold	1	1	65	Gas tank tray slide	1	2
31	Main gas valve	1	5	66	Tank tray	1	1
32	Main control panel	1	1	67	Gas tank tray block piece	1	1
33	Main burner bezel	1	5	68	Tank tray bolt	1	1
34	Rotisserie burner bezel	1	1	69	Side panel, right	1	1
35	Control knob	1	5	70	Caster	1	2

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (Year)	QTY
71	Triangle bracket A	1	2	77	Door, Left	1	1
72	Triangle bracket B	1	2	78	Door, right	1	1
73	Swivel caster with brake	1	2	79	Door handle	1	2
74	Lighting rod	1	1		K/D Hardware pack	1	1
75	Cart Frame, Front	1	1		Manual	1	1
76	Door magnet	1	2				

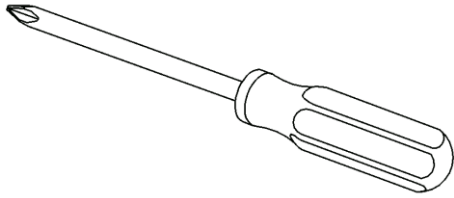
If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-913-8999 for replacements.

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

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

- Model #
- Serial # (found on the door inner of your grill)
- Part Number (see PART# in chart)
- Part Description
- Quantity of parts needed

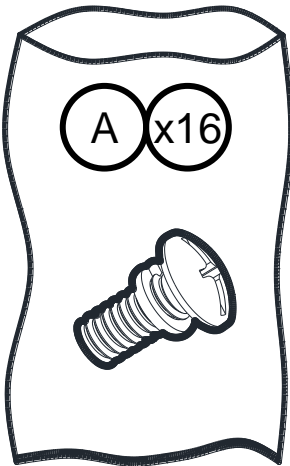
Tools Needed



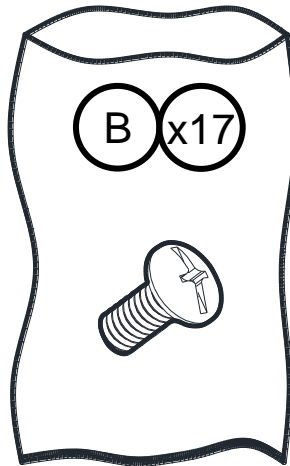
Some parts come with Screws pre-installed.
Loosen and tighten for final assembly.

Hardware package list

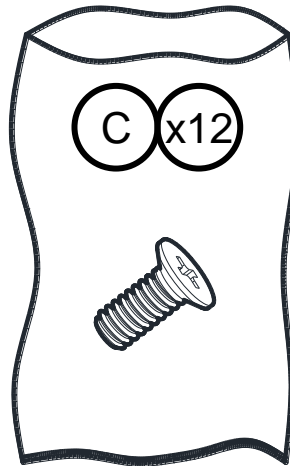
Truss head screw
with locking washer
1/4" x 15mm



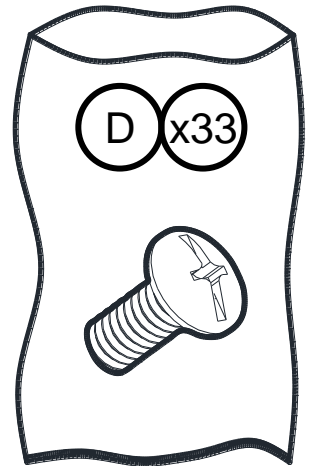
Truss Head Screw
5/32" x 10mm



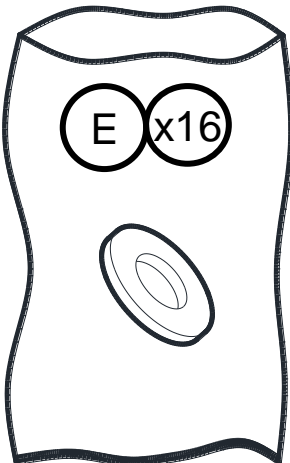
Flat Head Screw
5/32" x 10mm



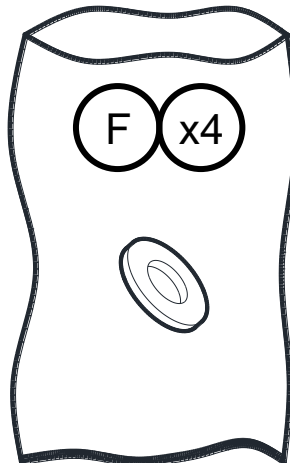
Truss Head Screw
1/4" x 15mm

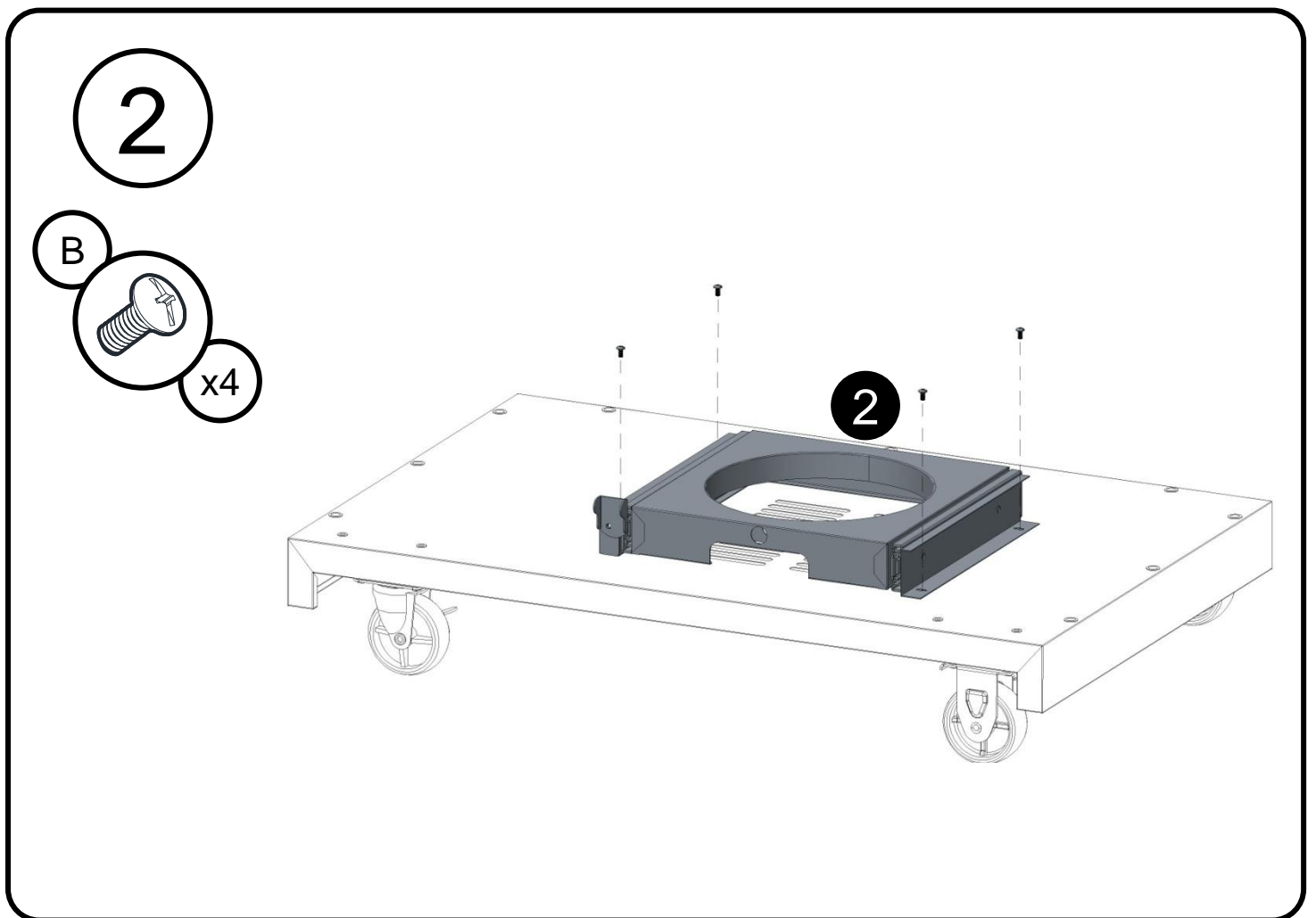
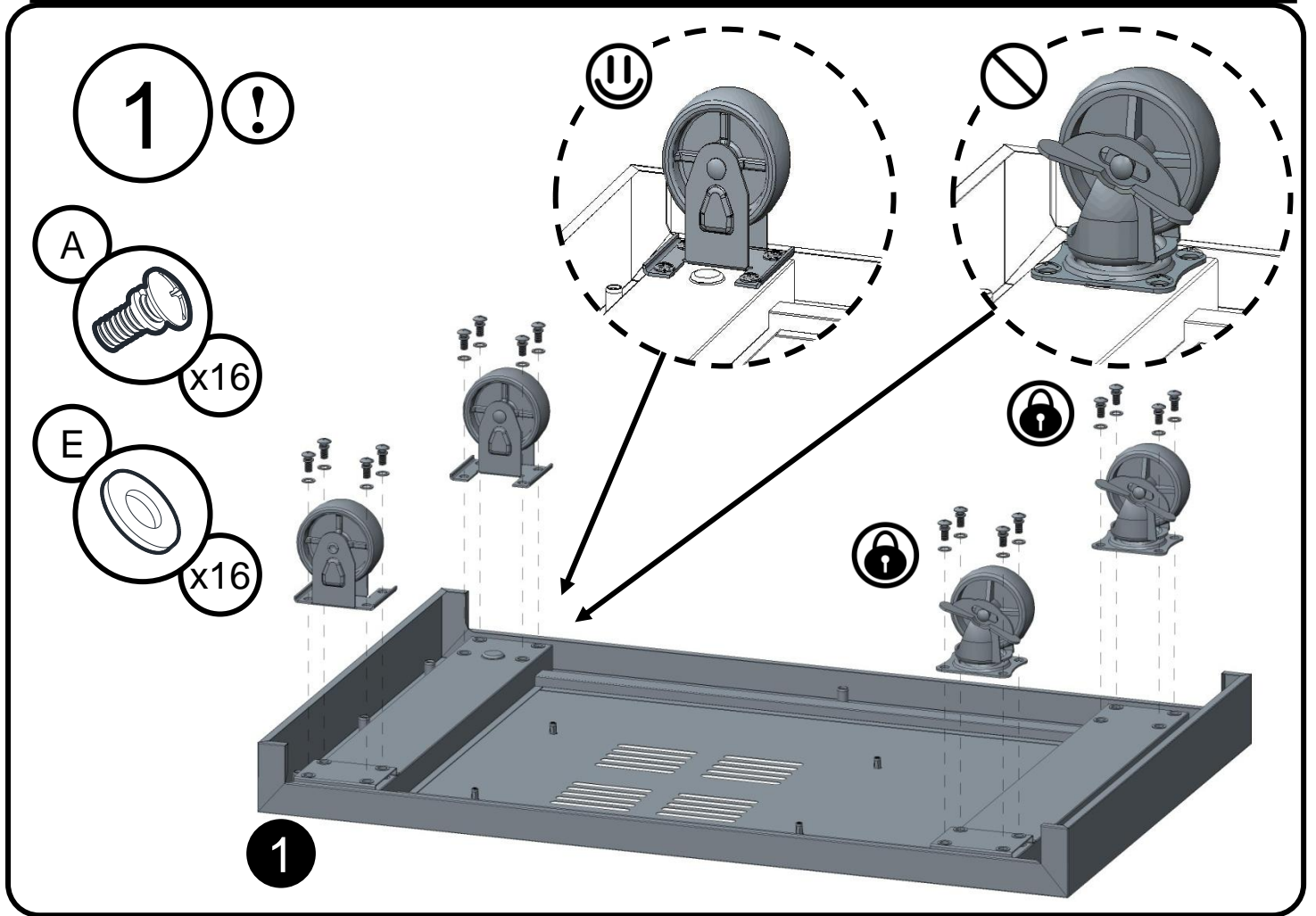


Flat Washer
1/4"

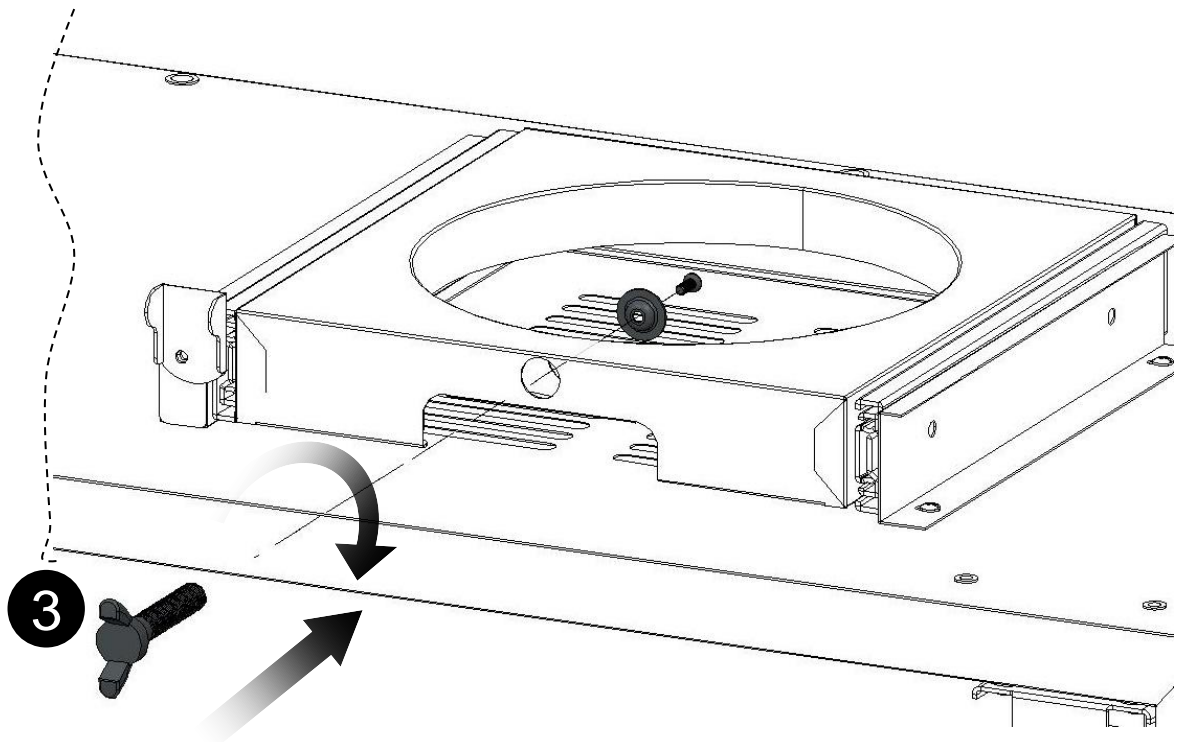


Flat Washer
5/32"

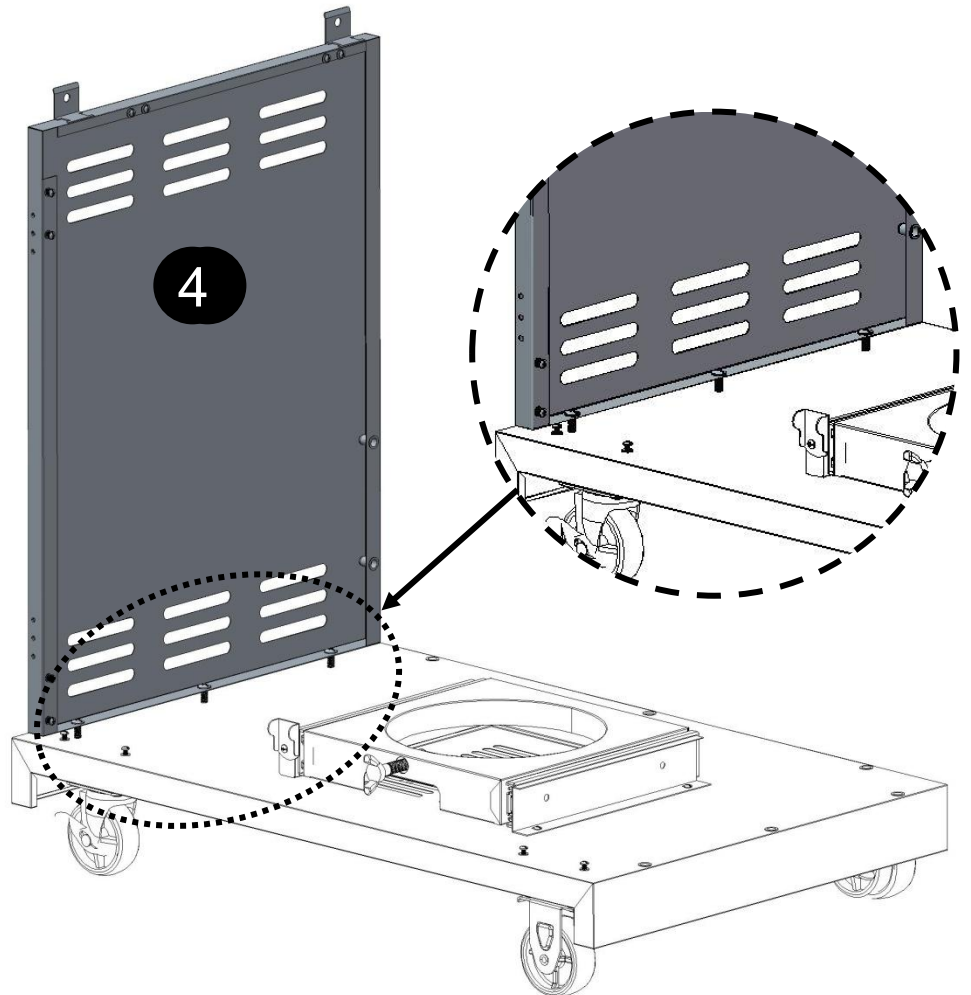
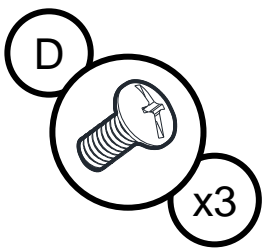




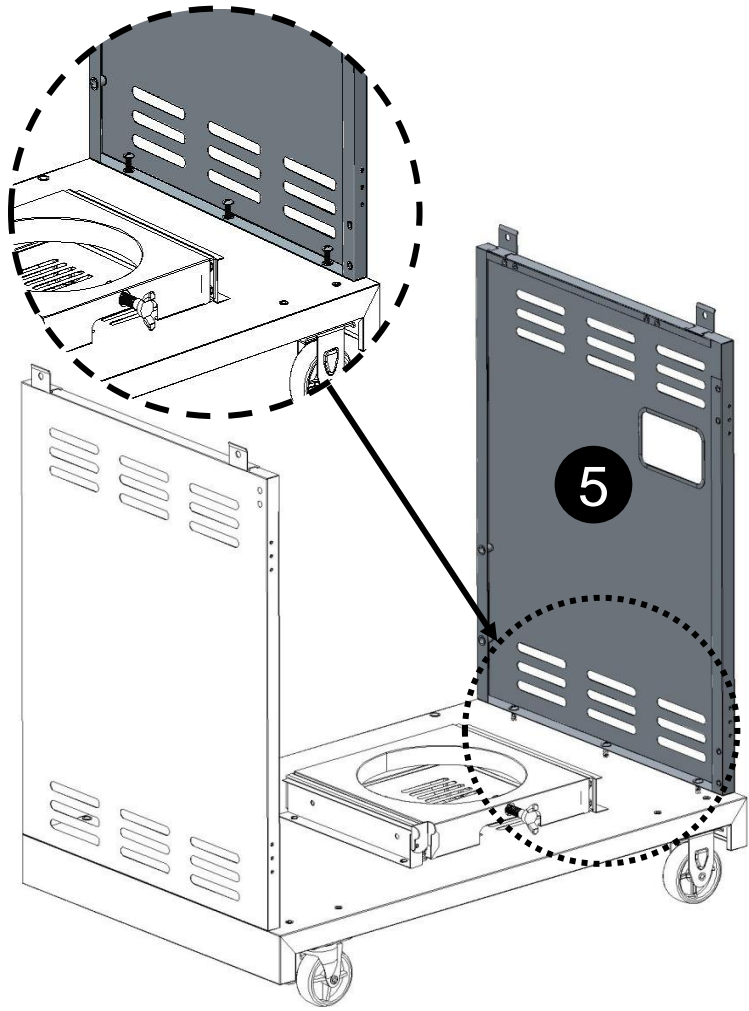
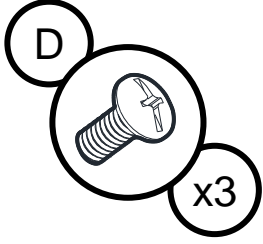
3



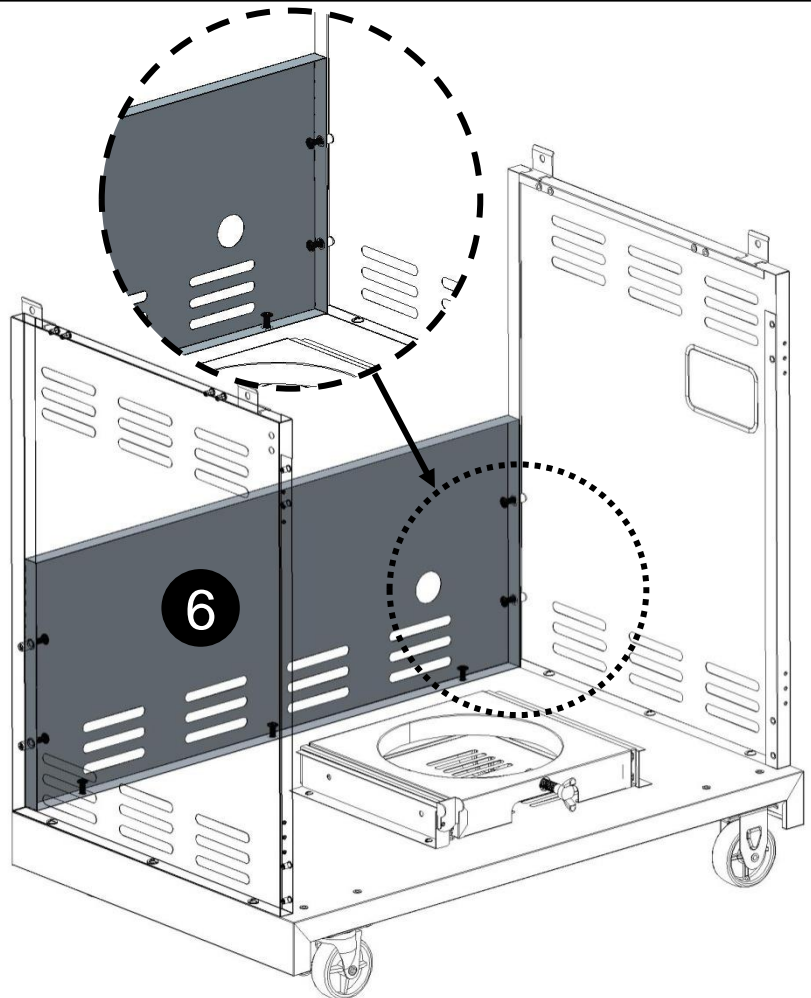
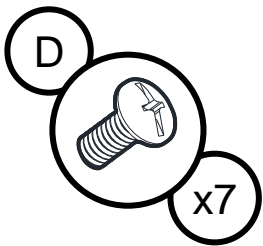
4



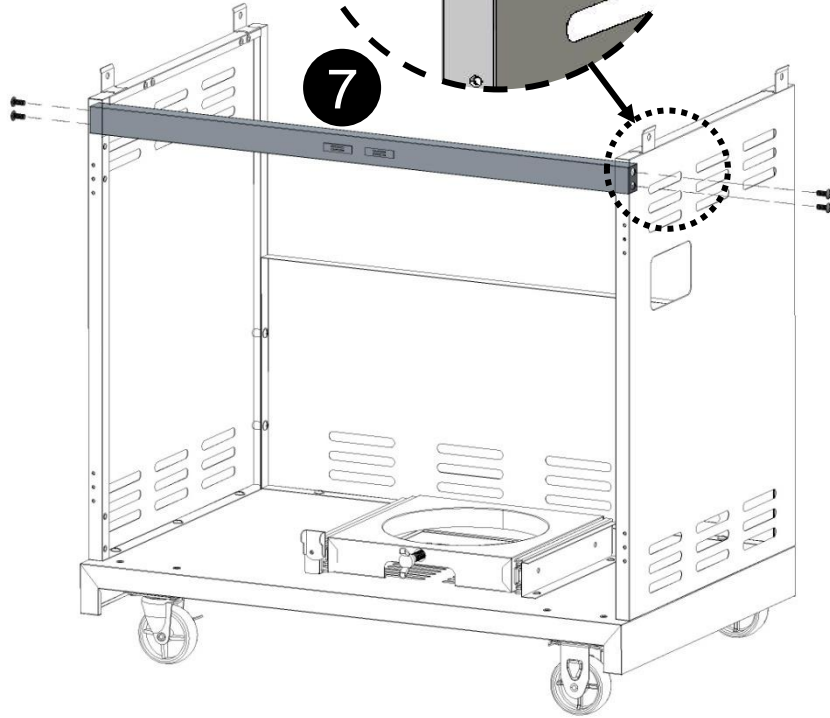
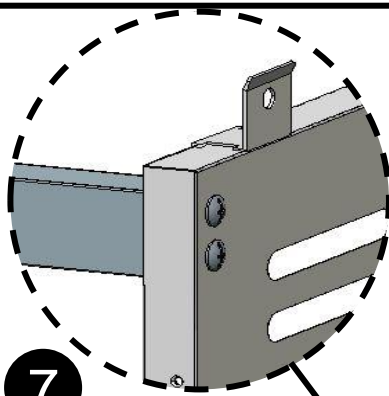
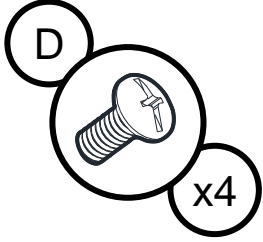
5



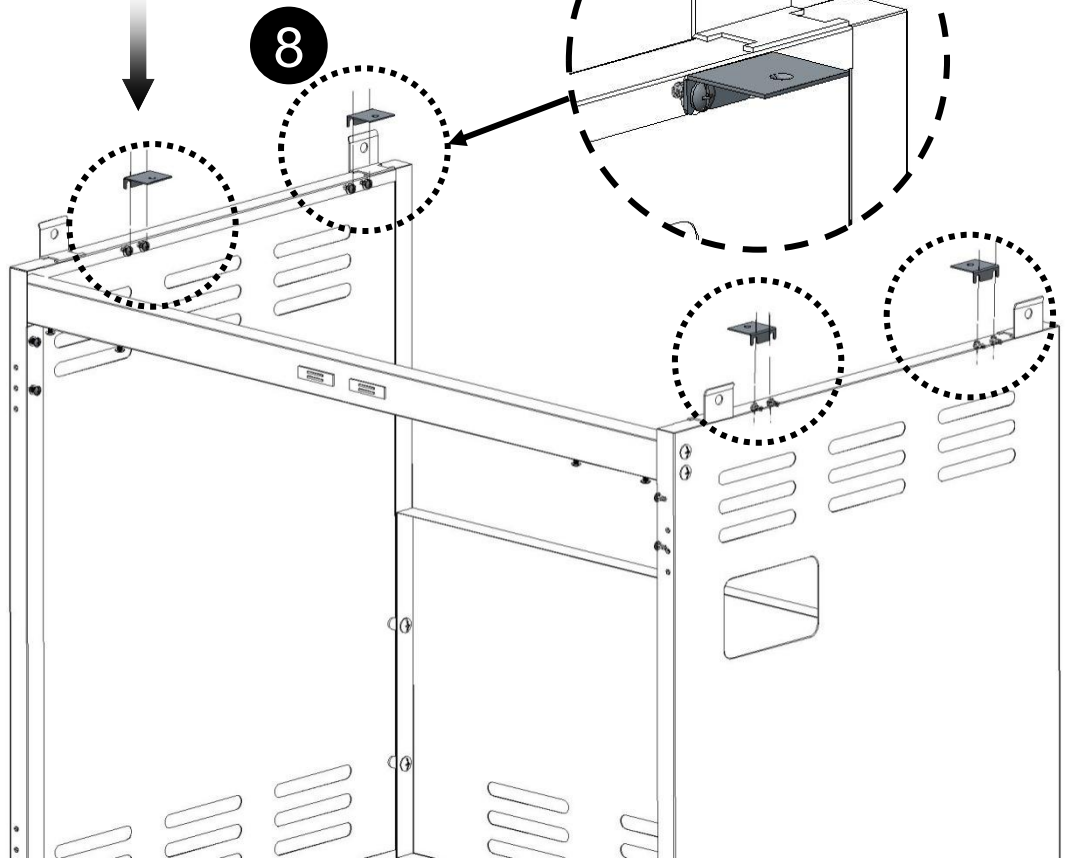
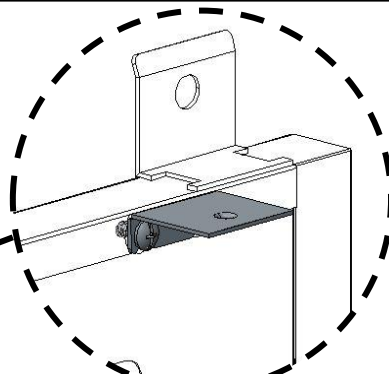
6



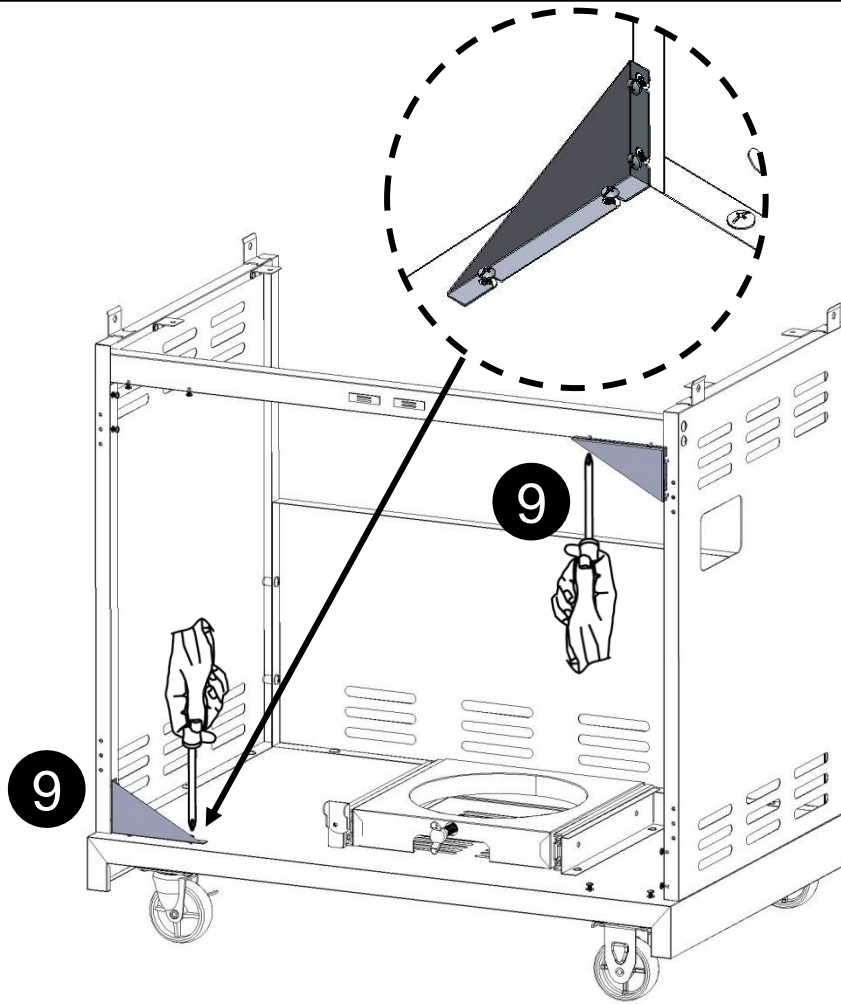
7



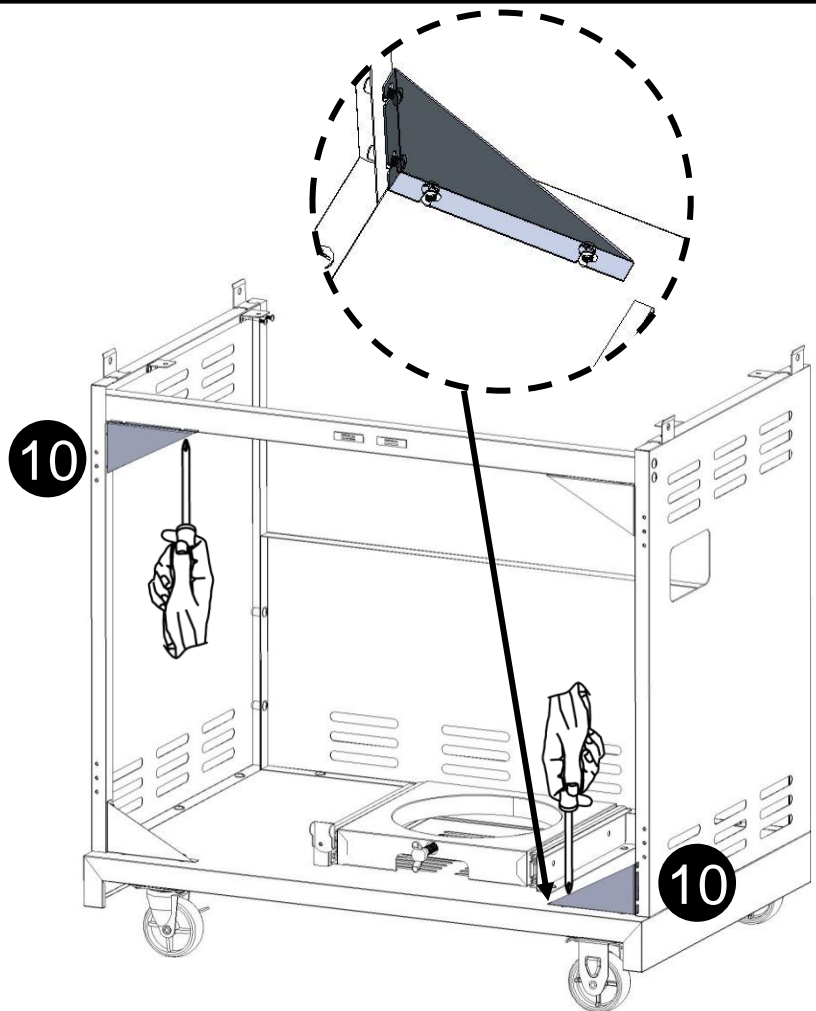
8



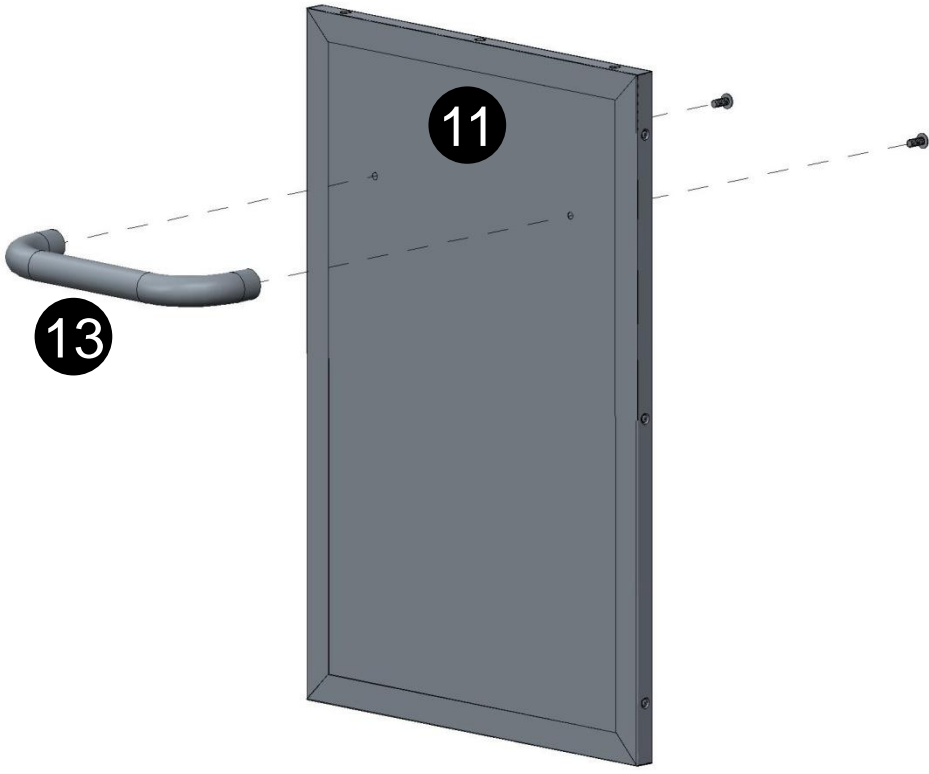
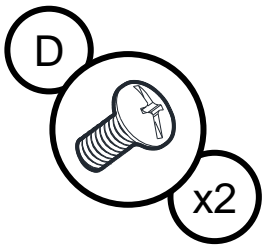
9



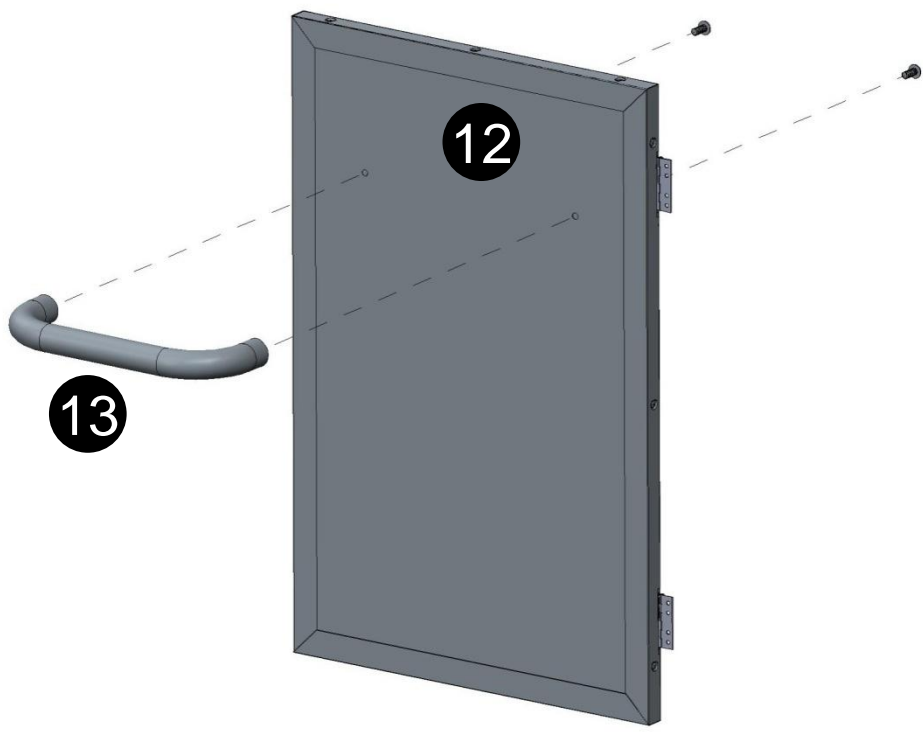
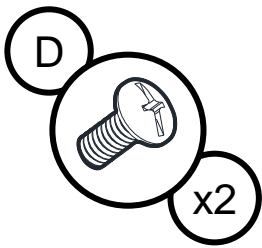
10



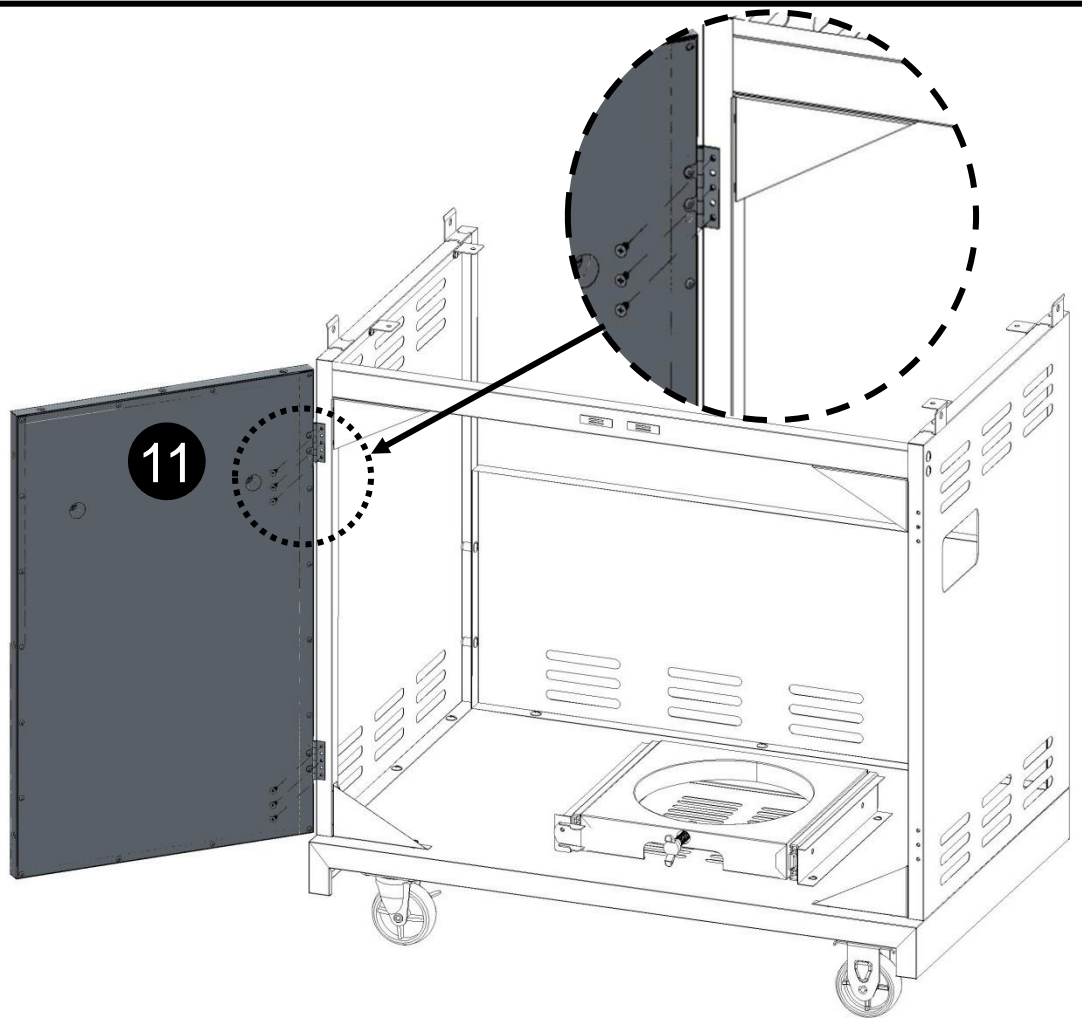
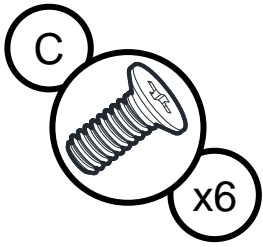
11



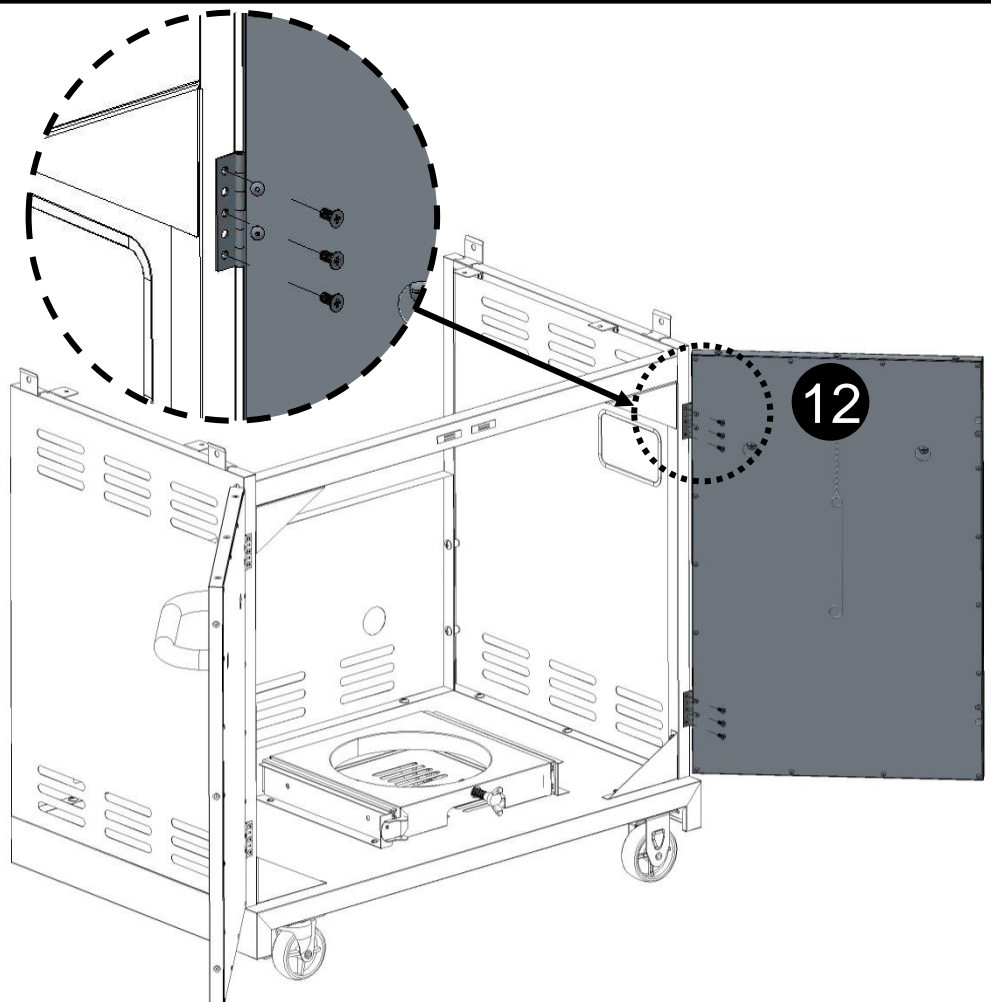
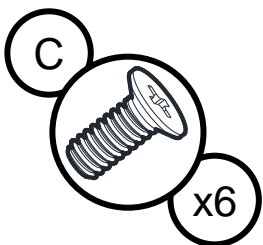
12



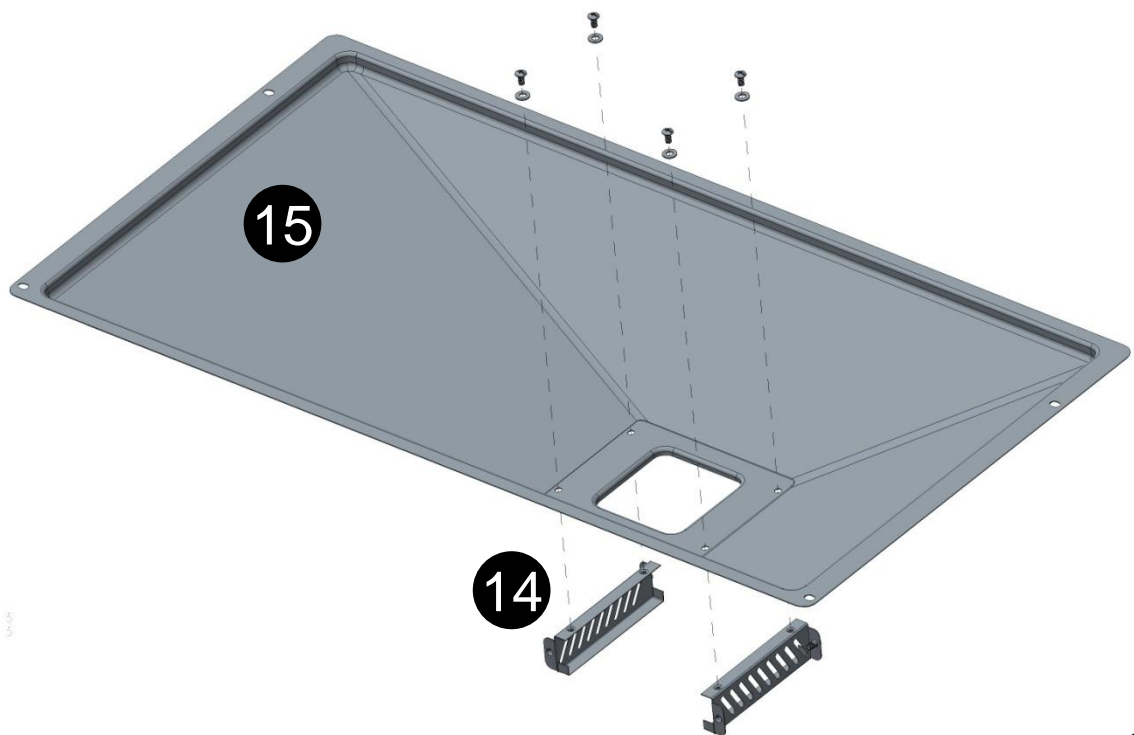
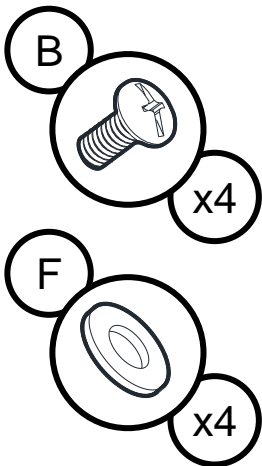
13



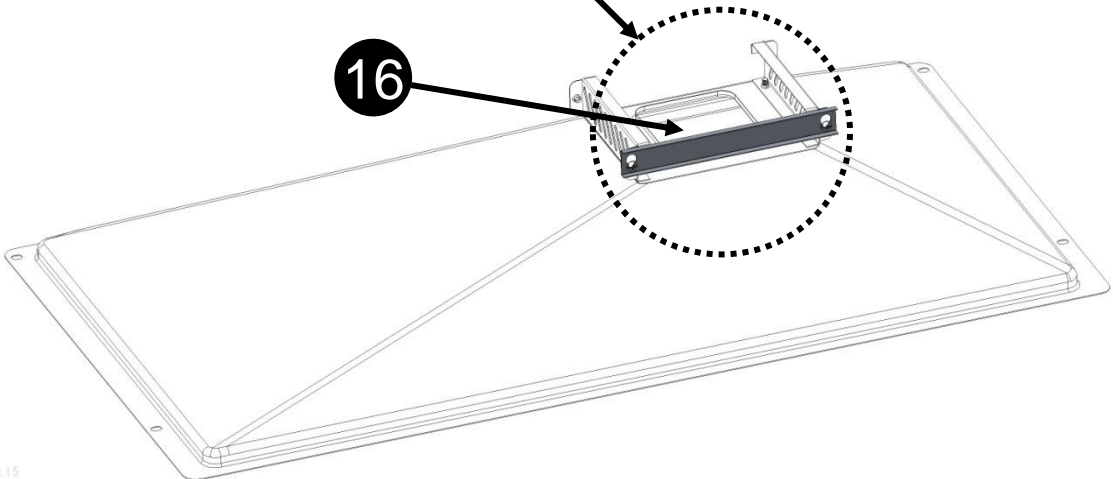
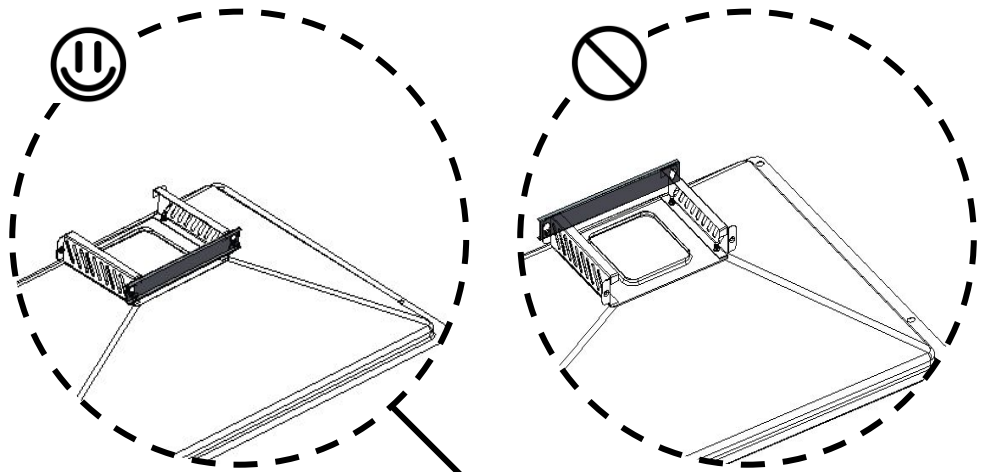
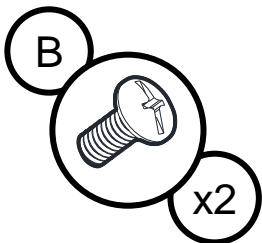
14



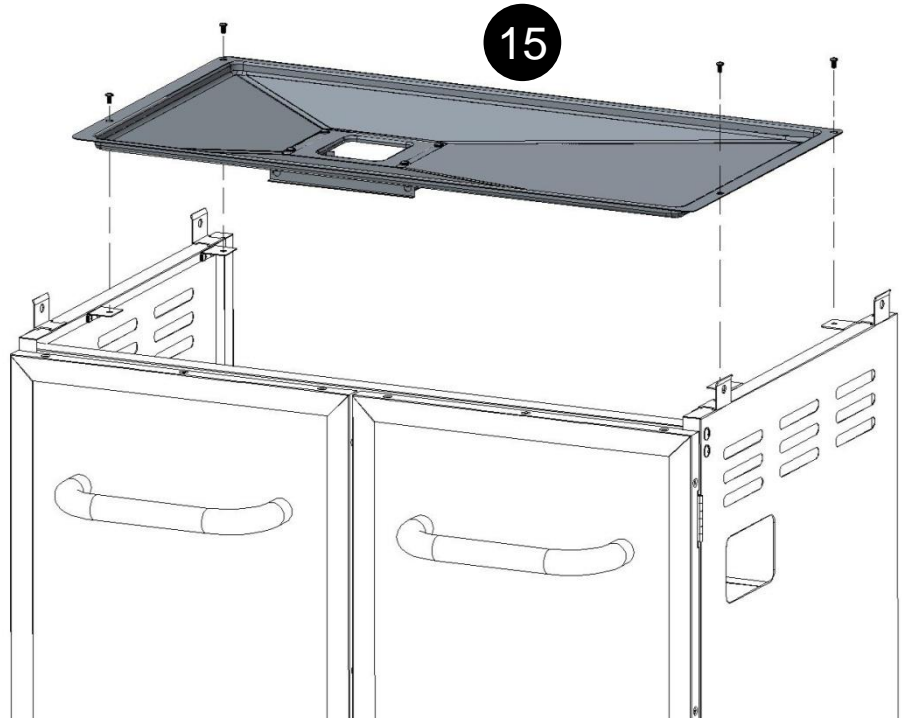
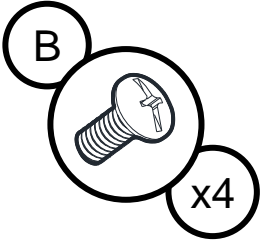
15



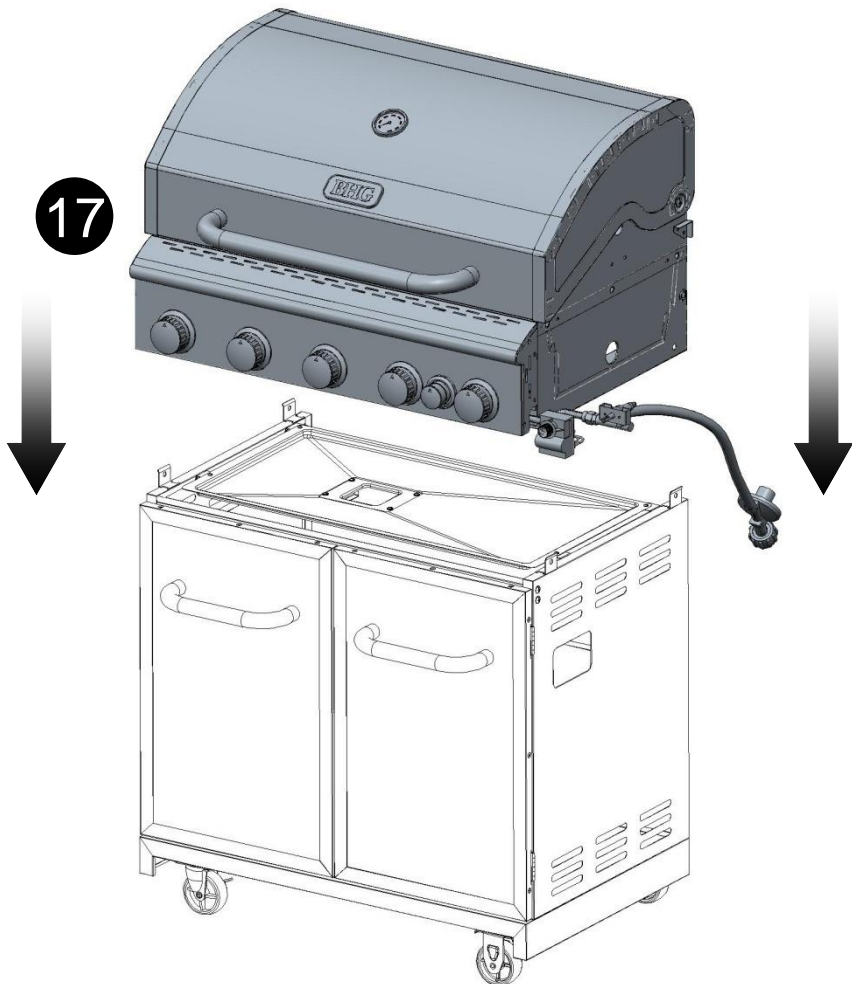
16 !



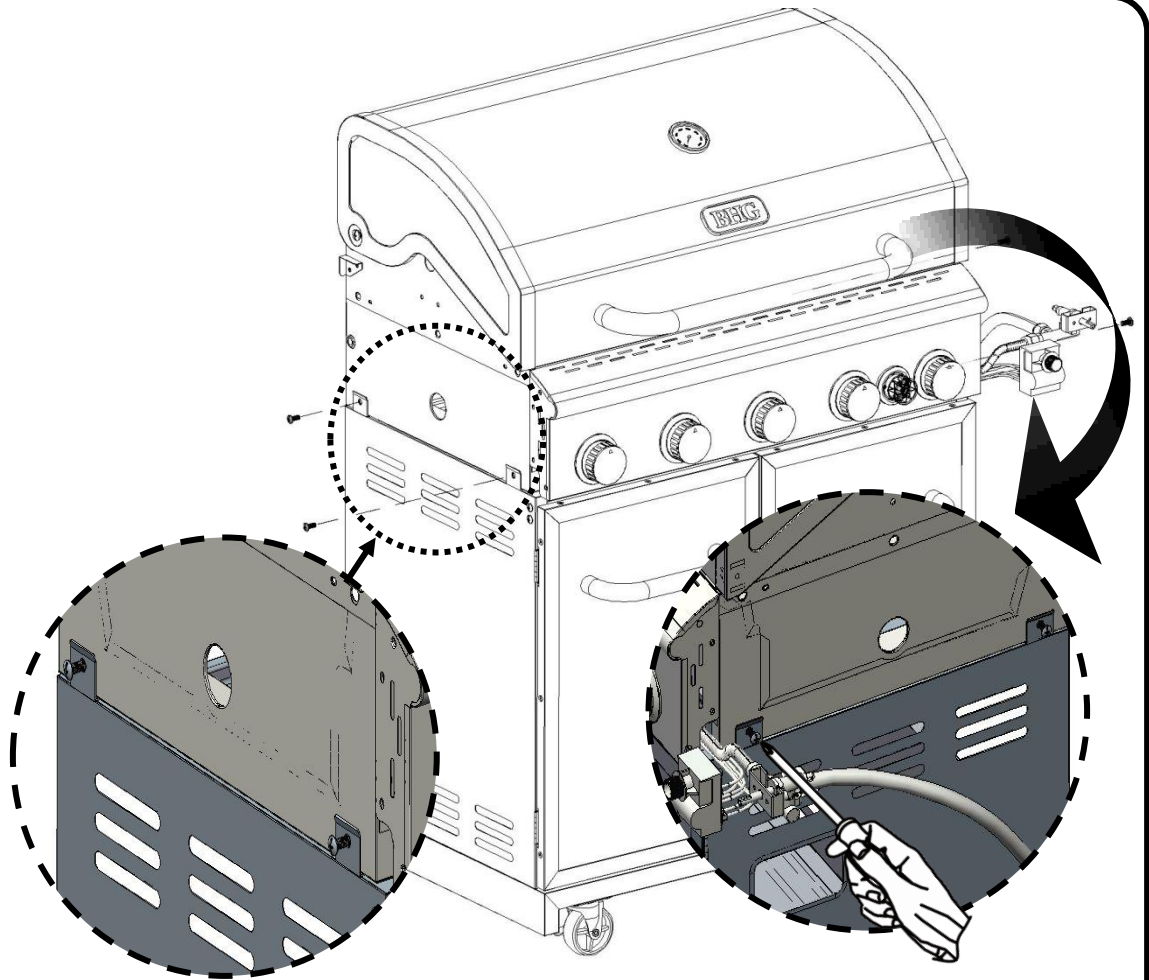
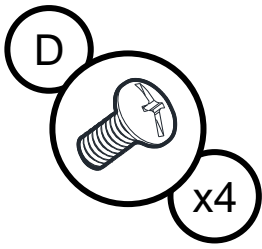
17



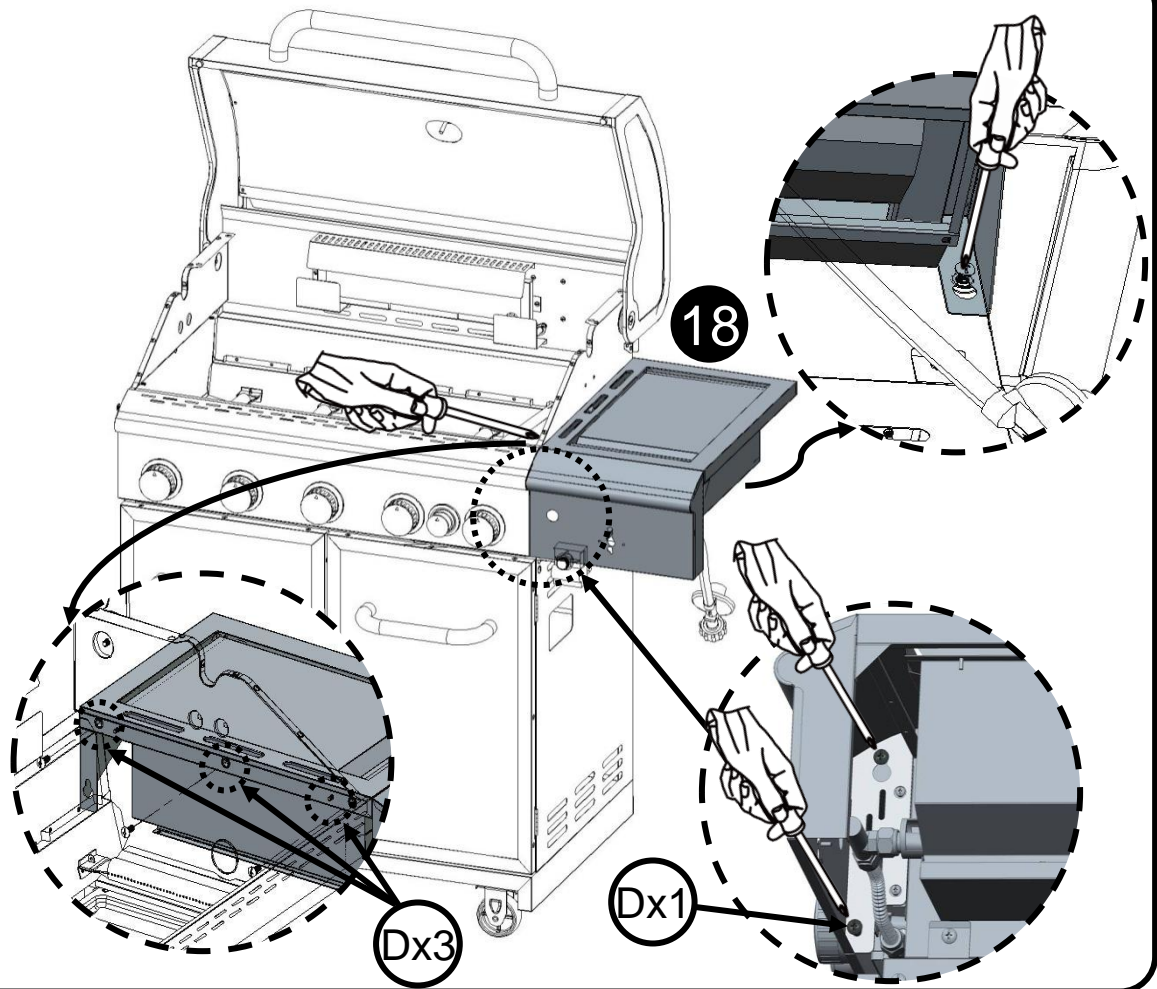
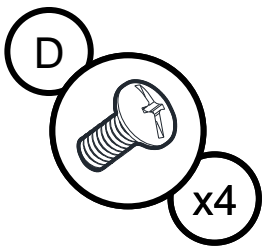
18



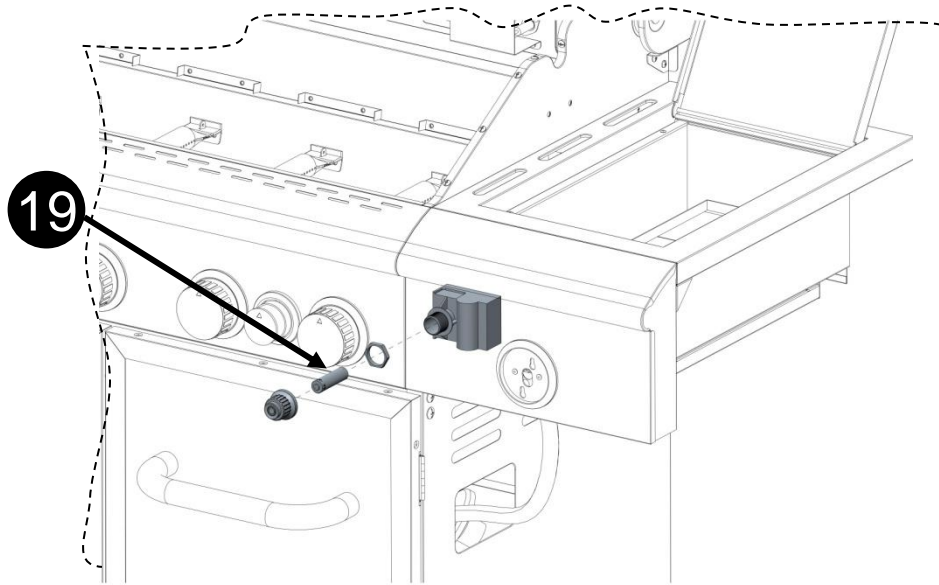
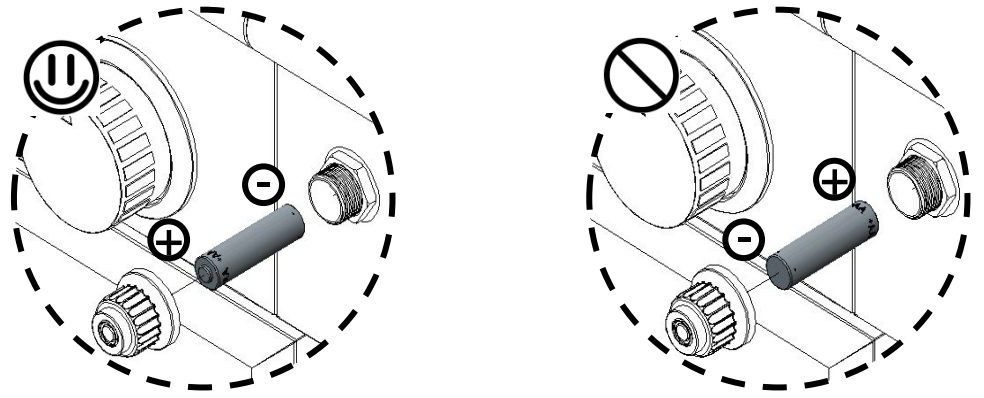
19



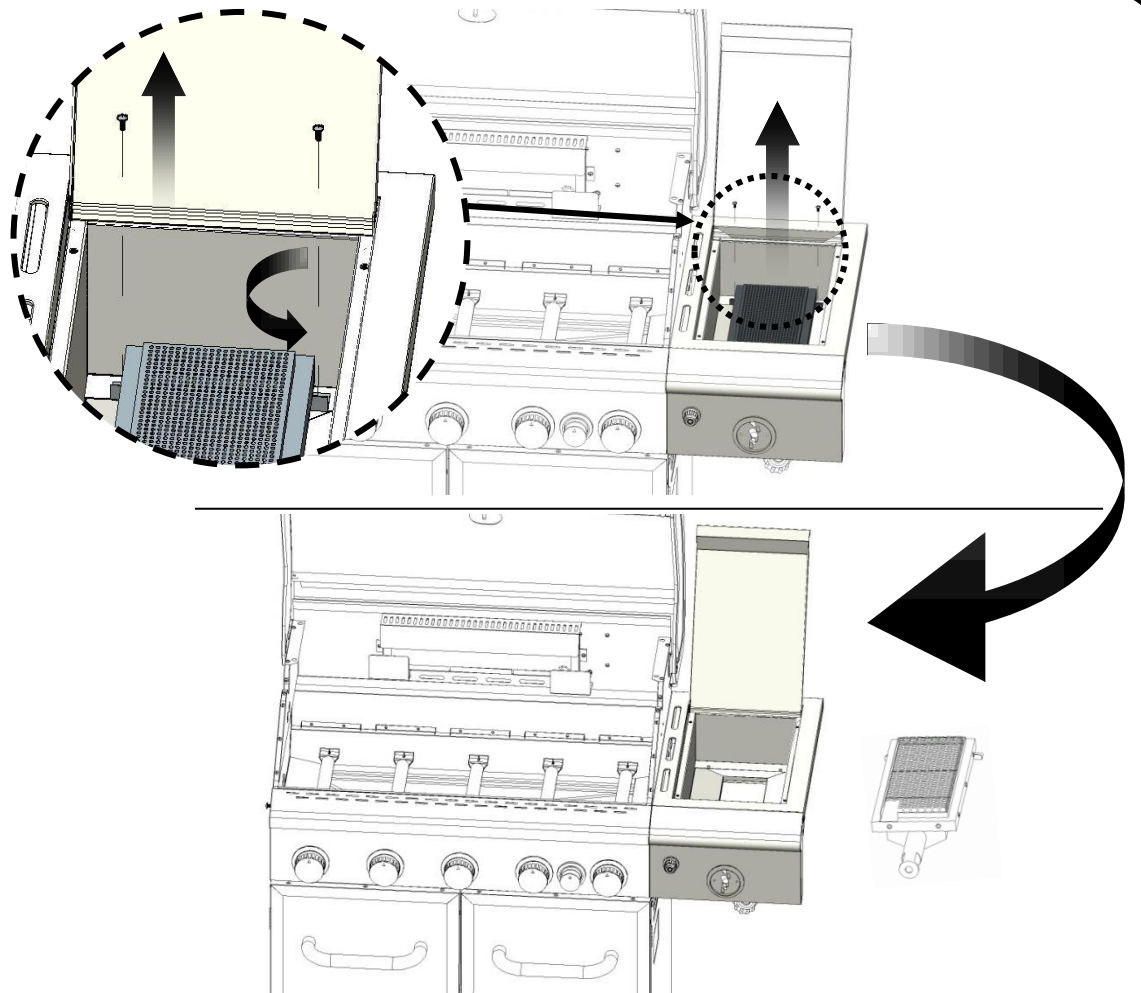
20



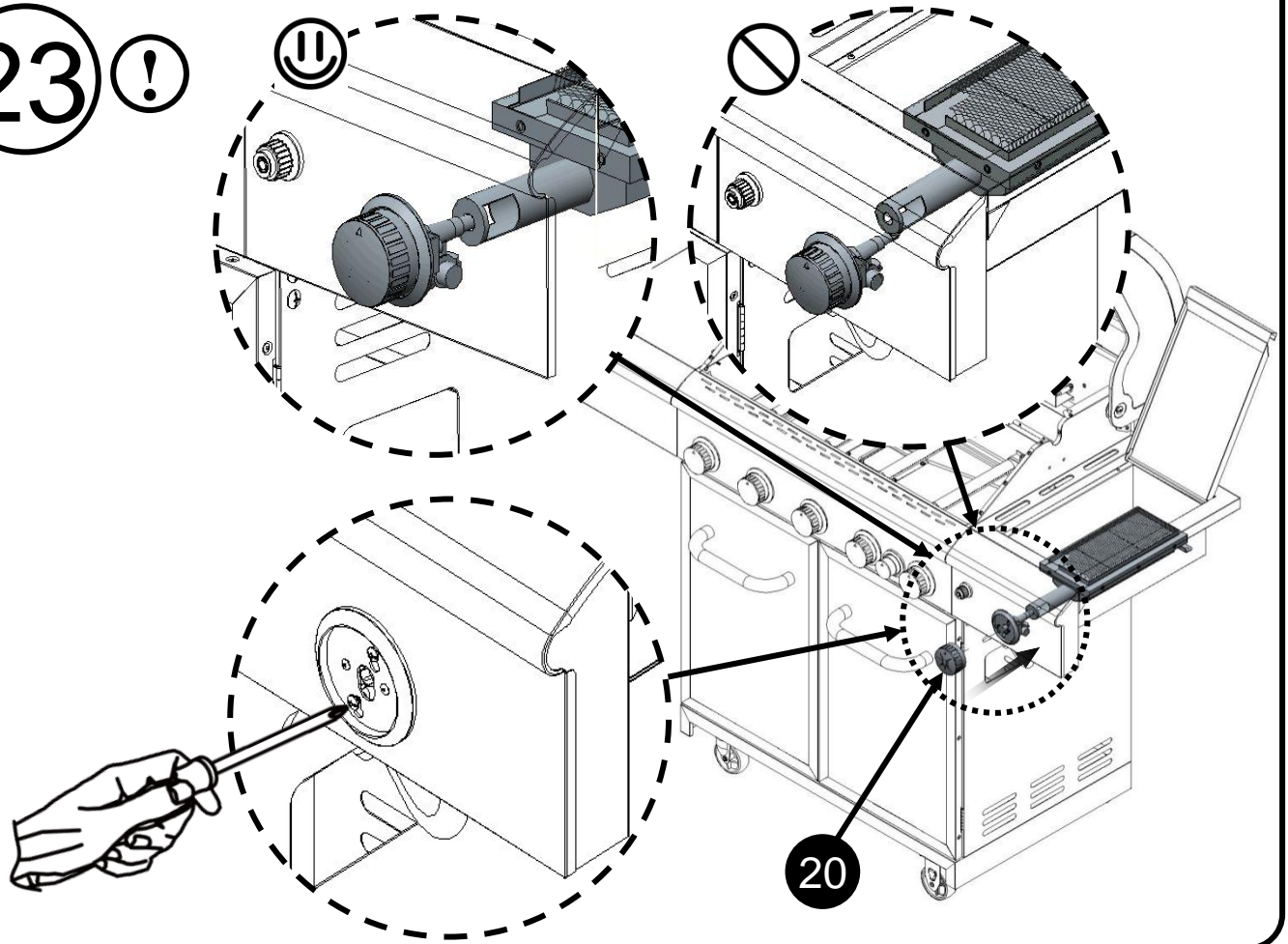
21 !



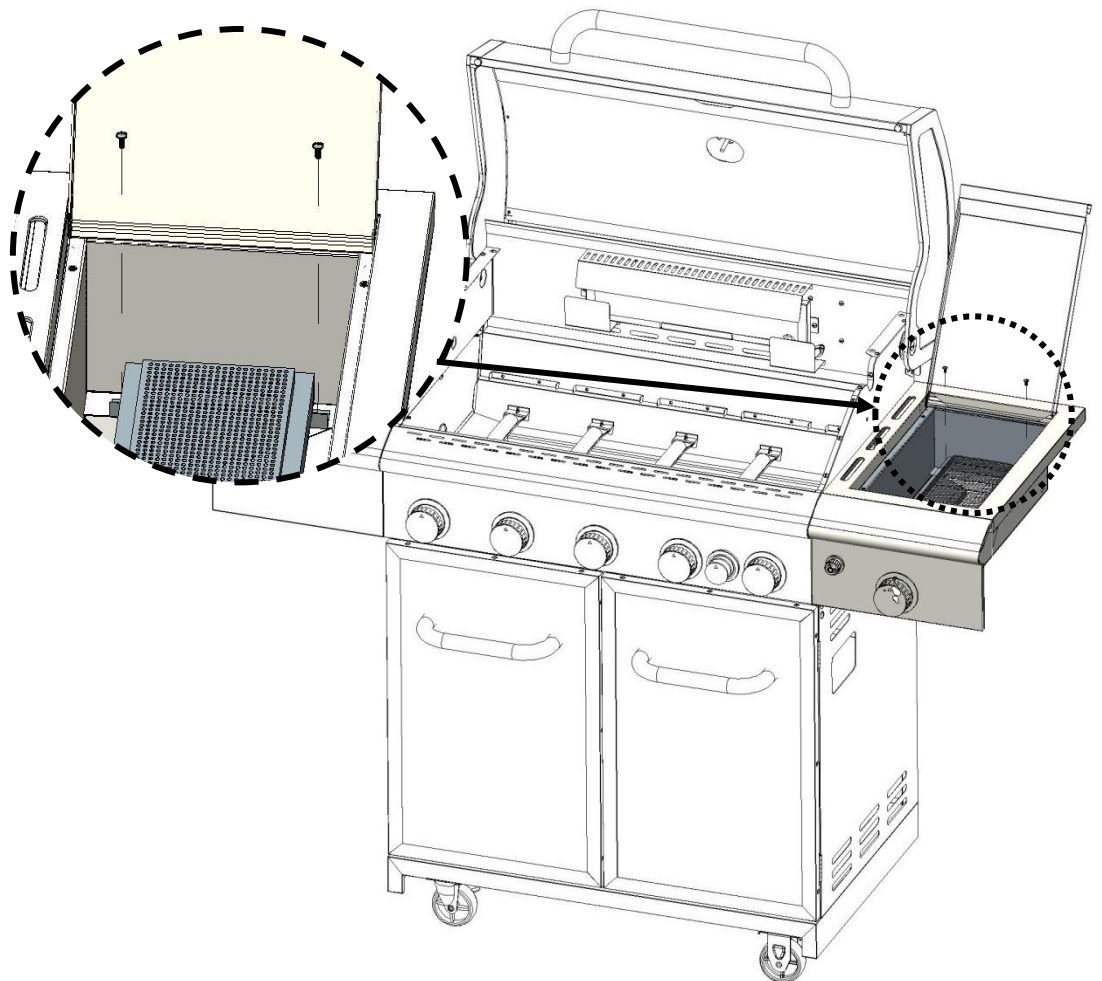
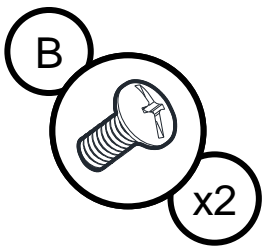
22



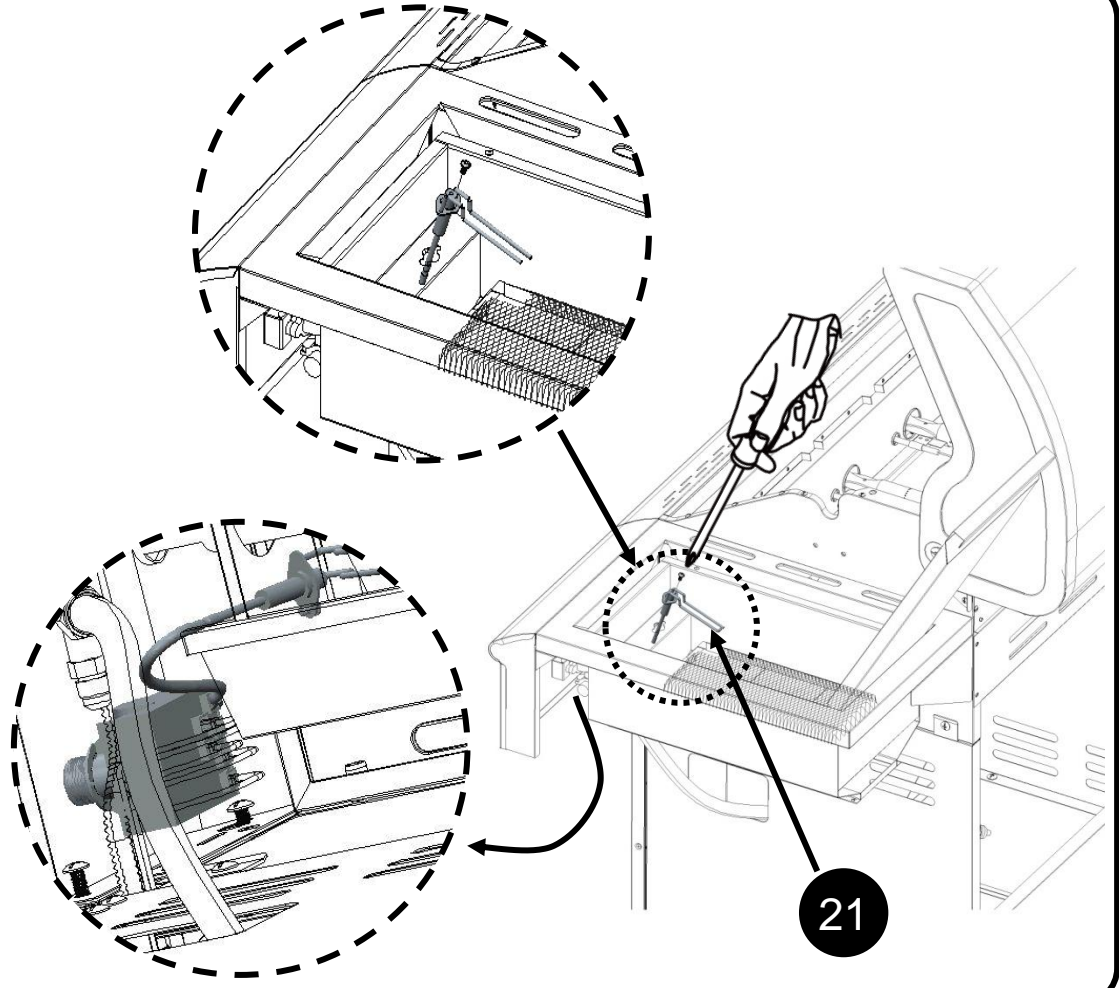
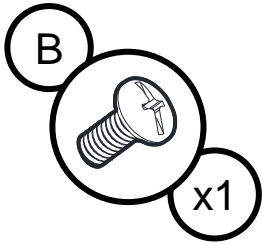
23 !



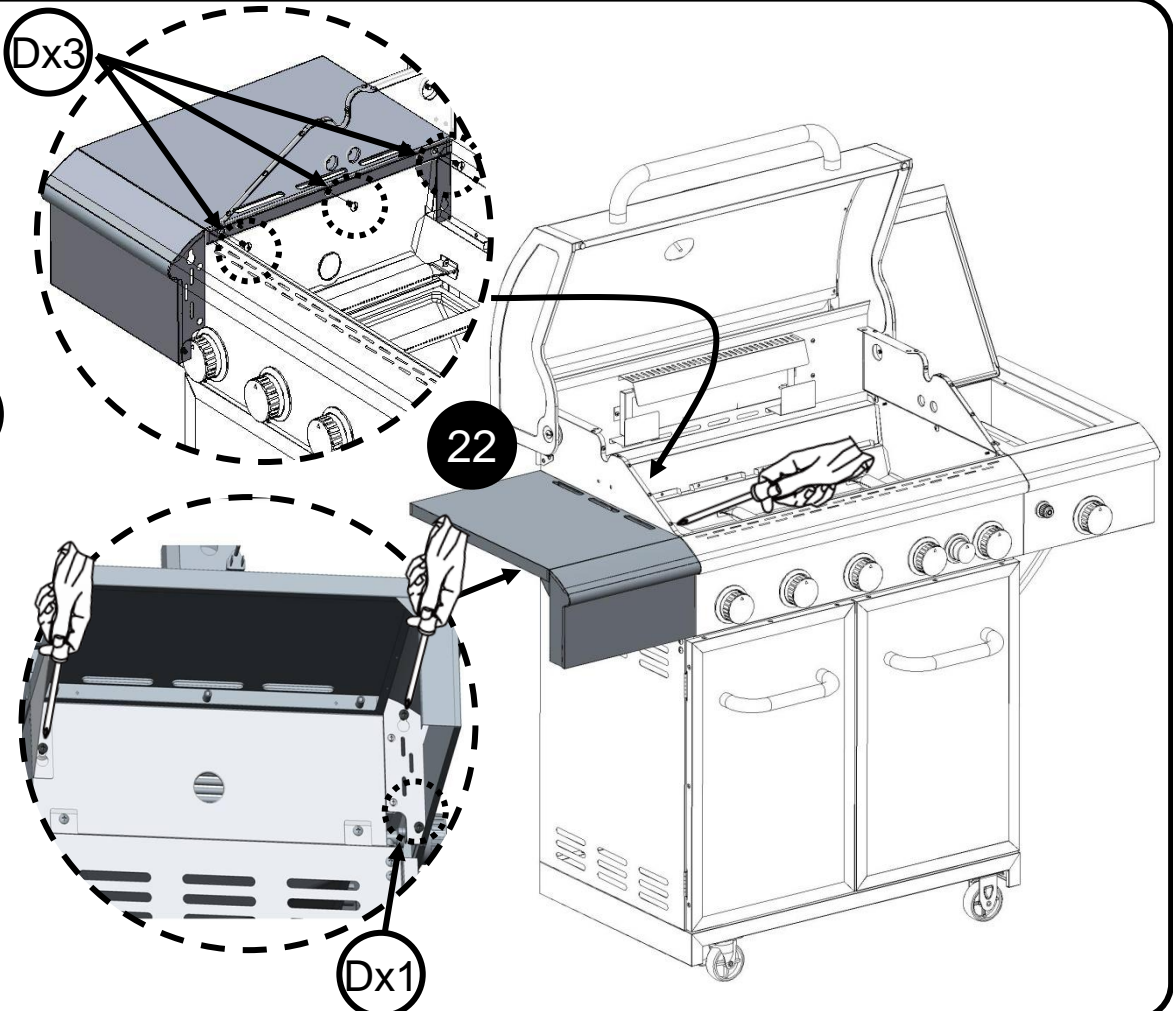
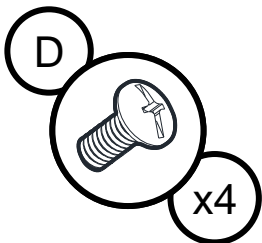
24



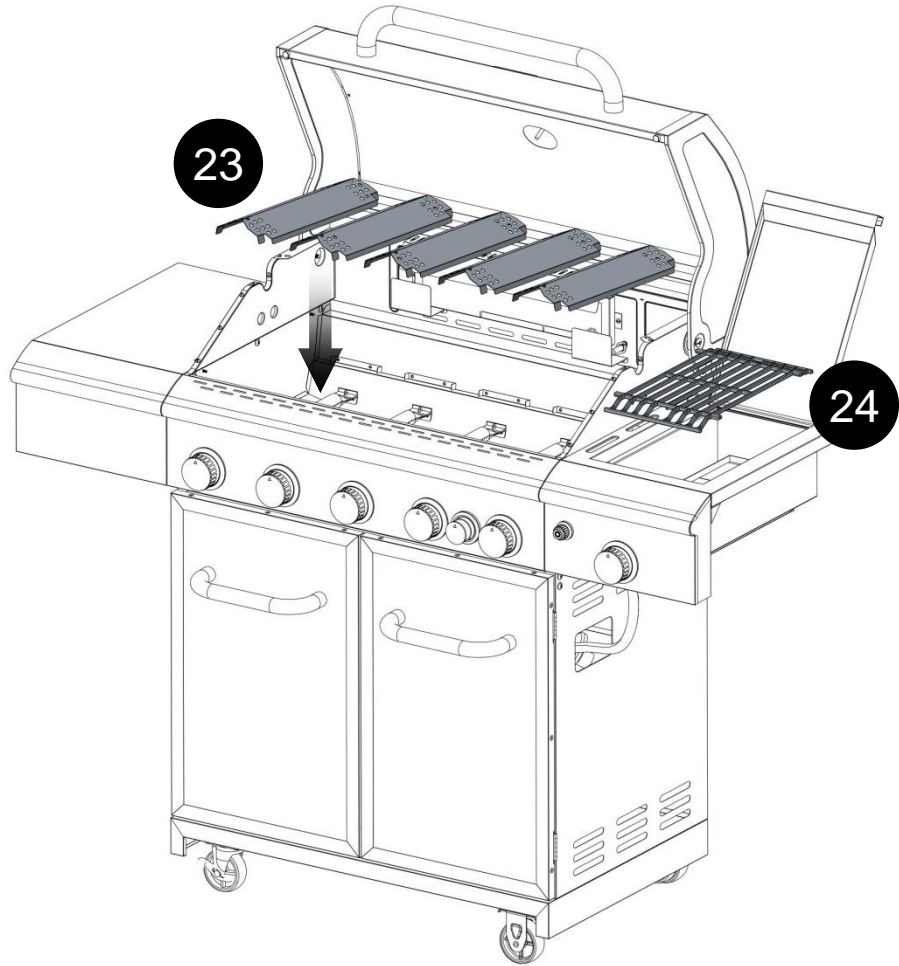
25



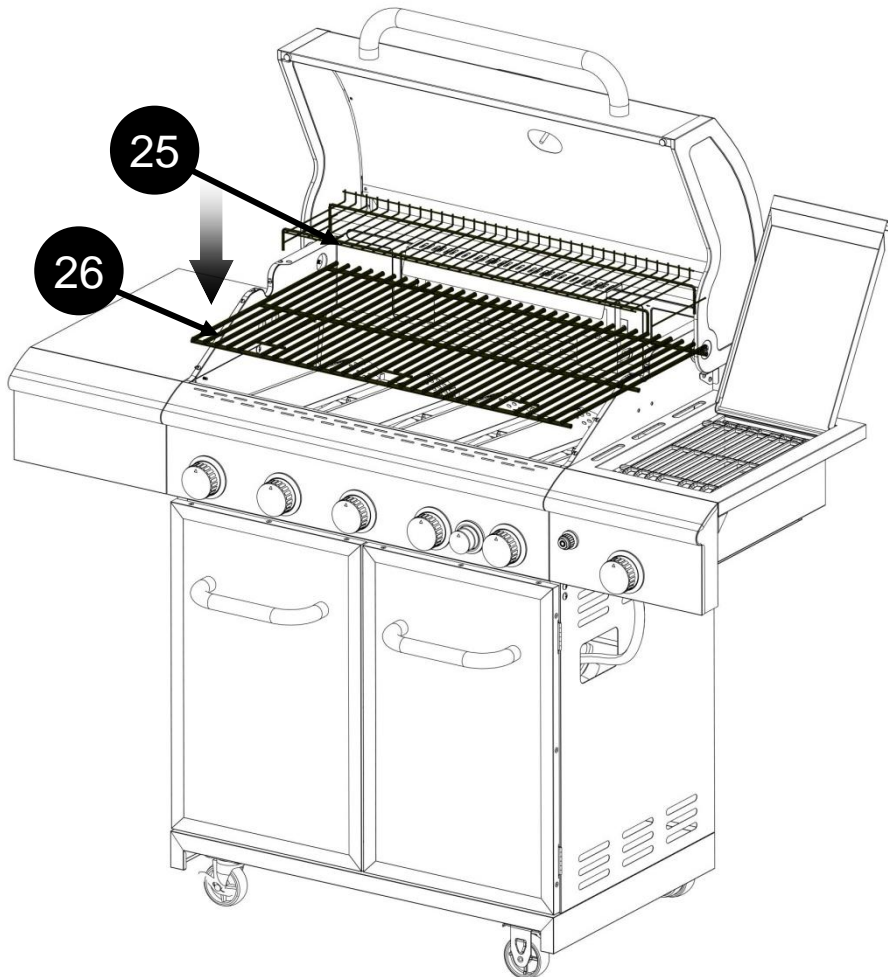
26



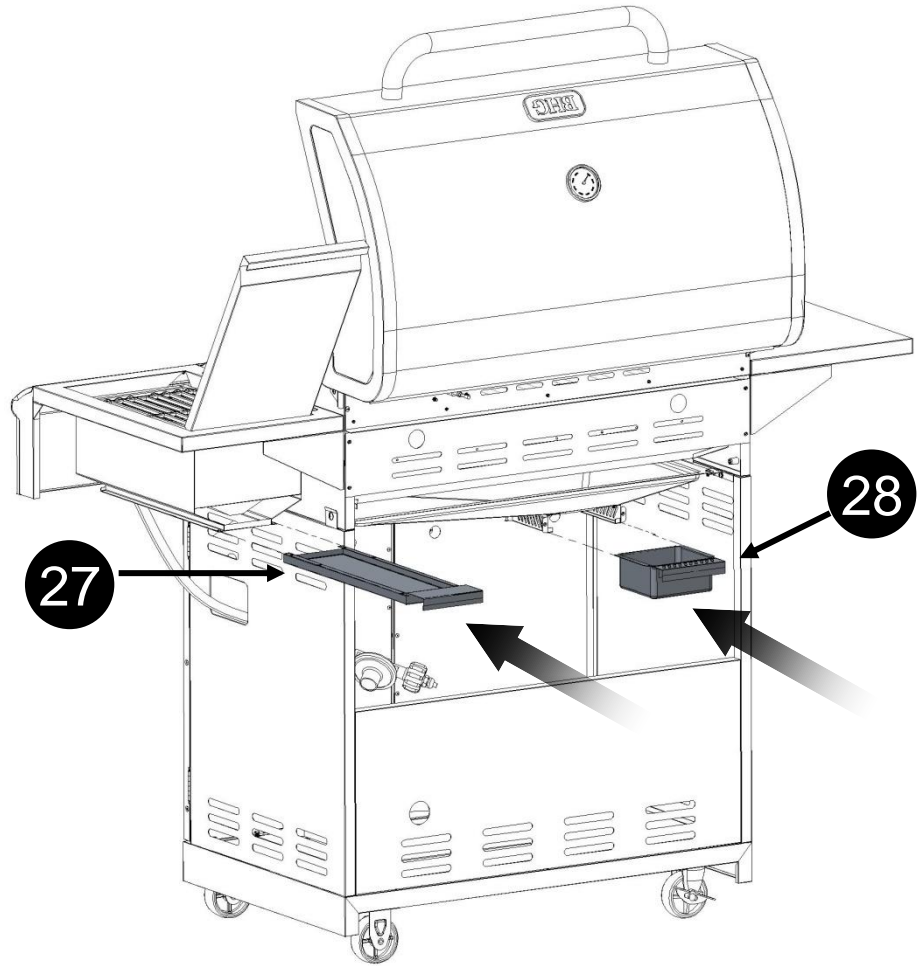
27



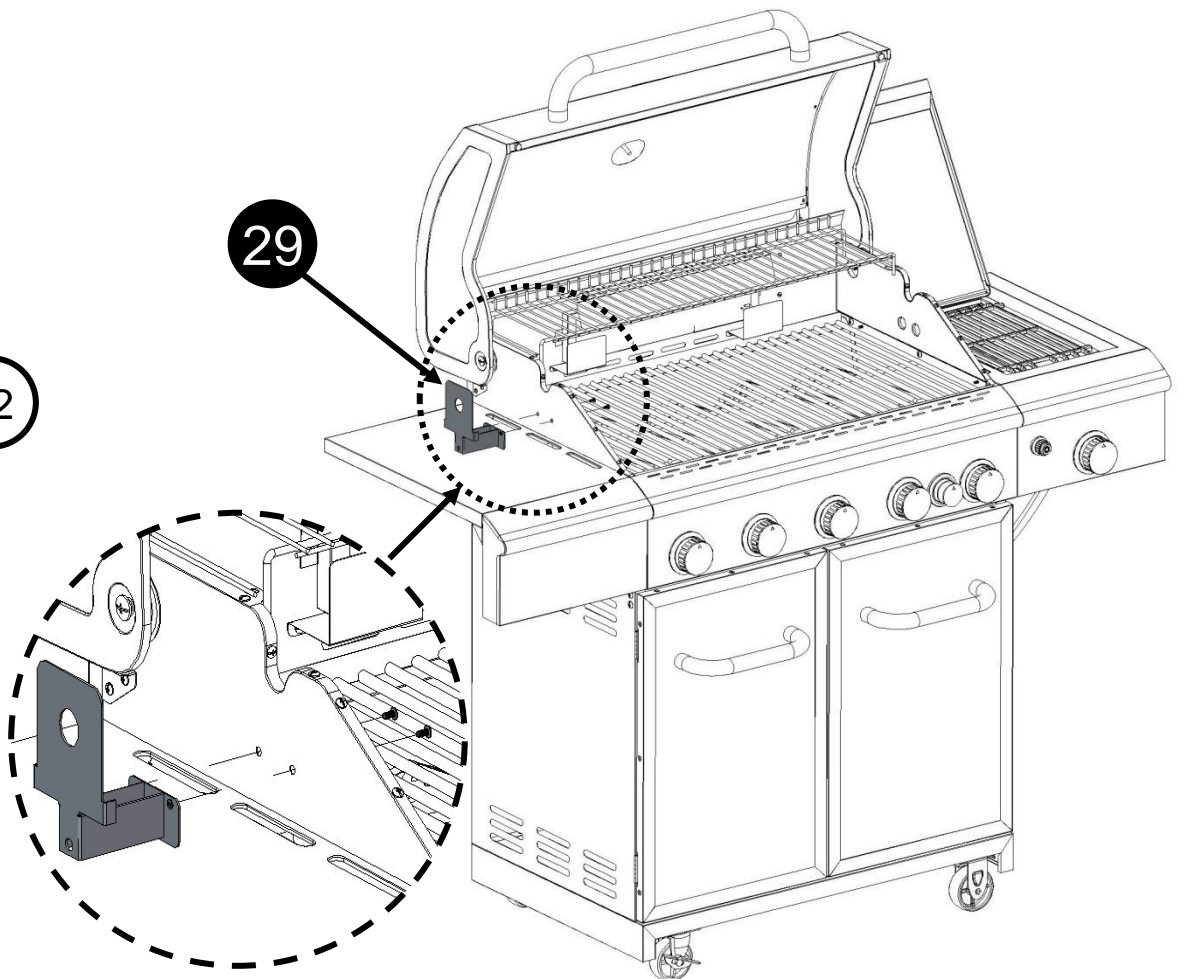
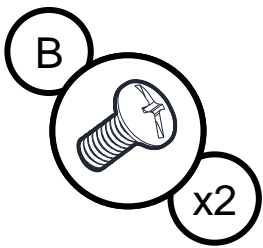
28



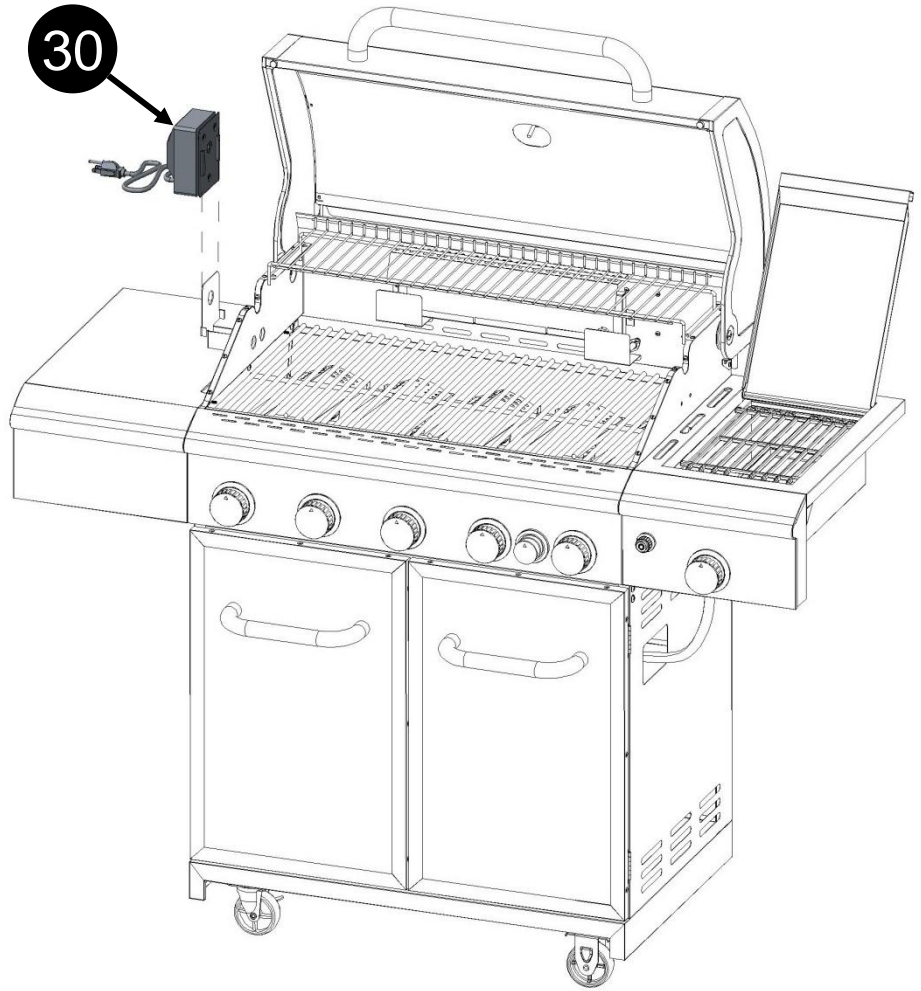
29



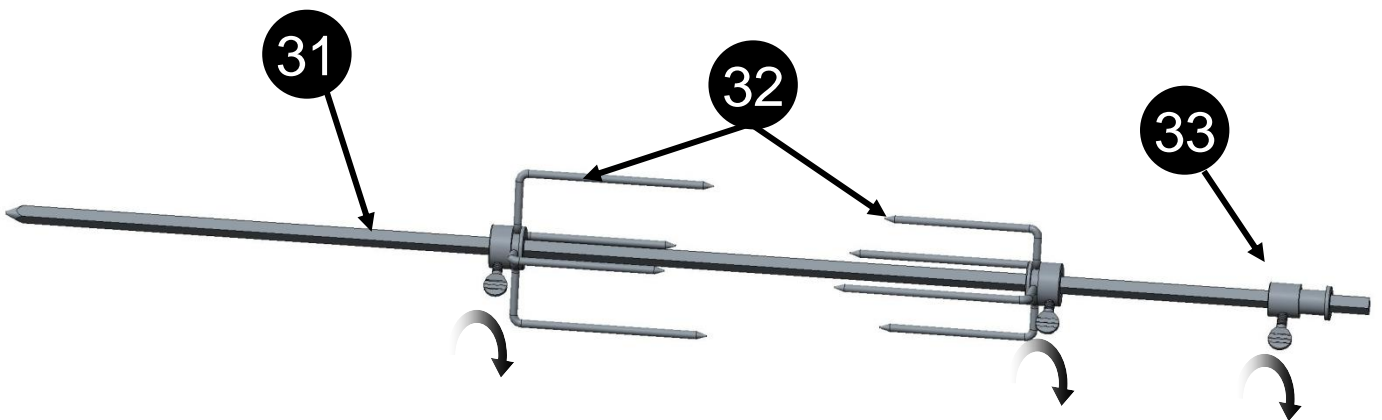
30



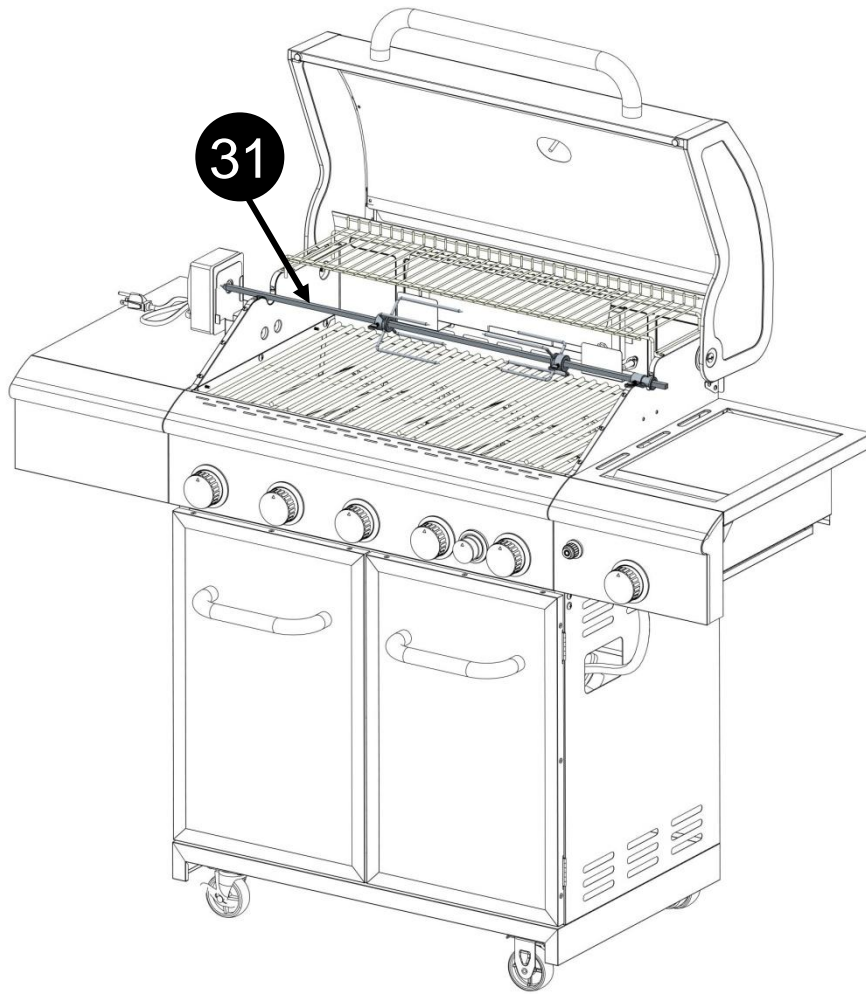
31



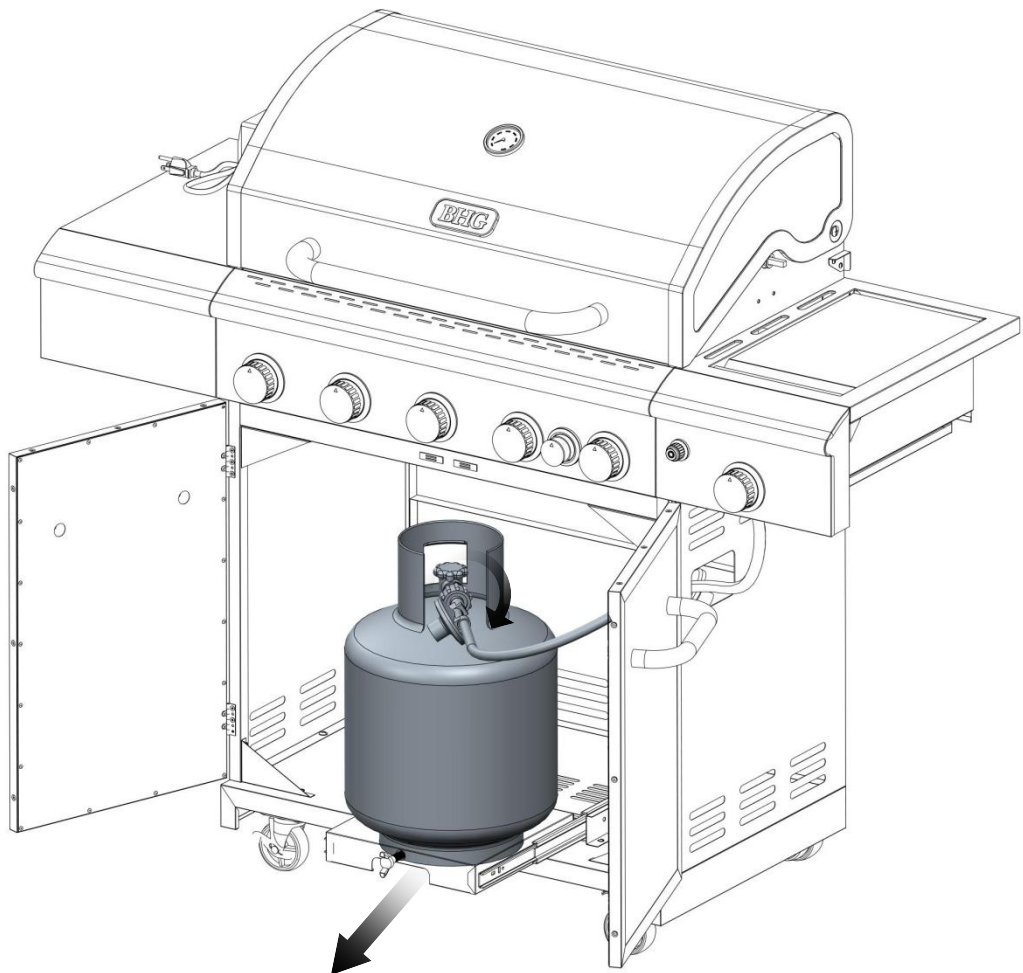
32



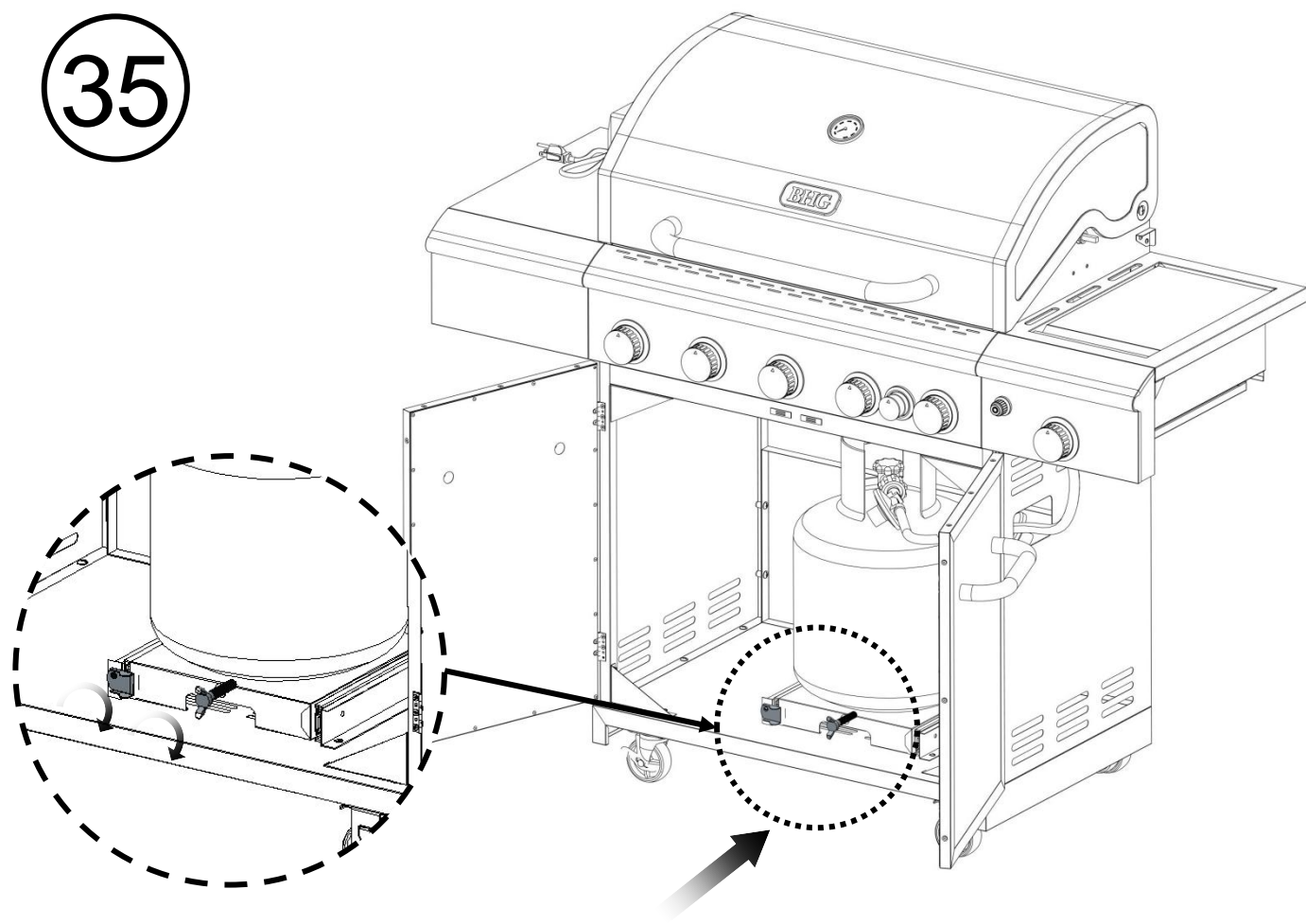
33



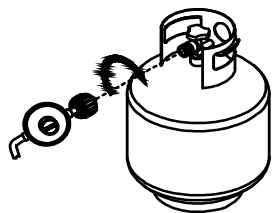
34



35



Pressure Regulator Connection



Congratulations

Your BHG® 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 page 32 of the manual.

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.

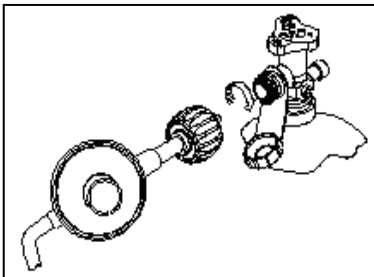
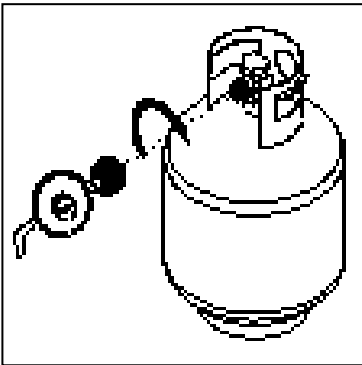
L.P. GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. L.P. cylinder (18-1/4" (46.35cm) high, 12-1/4" (31cm) diameter). To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

1. Make sure tank valve is in the complete off position (turn clockwise to stop)
2. Check tank valve to ensure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSIZ21.81



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connection is not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair if necessary.

DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

Turn the grill burner valves "OFF" and make sure the grill is cool.

Turn the Liquid Propane Cylinder valve "OFF" by turning clockwise until it stops.

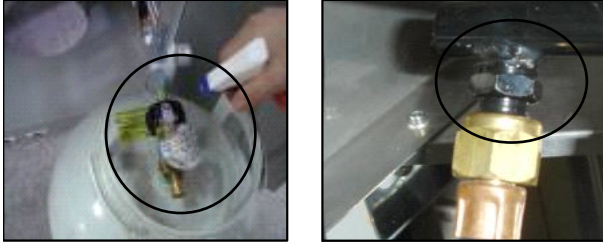
Detach the pressure regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

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.

Checking for LP gas leaks

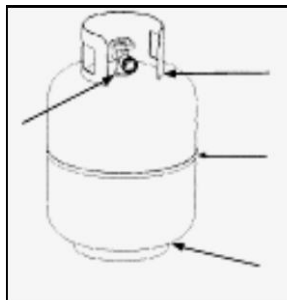
Never test for leaks with a flame. Prior to first use, at the beginning of each season, or every time your LP gas tank is changed, you must check for gas leaks.

- Make a 50/50 (soap/water) mild soap solution.
- Turn the control knobs to full OFF position; then turn gas ON at supply tank.
- 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.



- 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.
- 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



Lighting Instructions

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. Turn on gas supply.
5. Open the grill main lid.
6. Push and turn any main burner control knob to HIGH position. Push Electronic Ignition button for 3 to 5 seconds to light burner.
7. 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.
8. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on the following page.
9. To light additional burners, turn burner knob(s) to HIGH. Push and hold electronic ignition button to light burner. Adjust knob(s) to desired setting.

USING THE SIDE BURNERS:

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if the odor of gas is present.

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

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR SEARING SIDE BURNERS

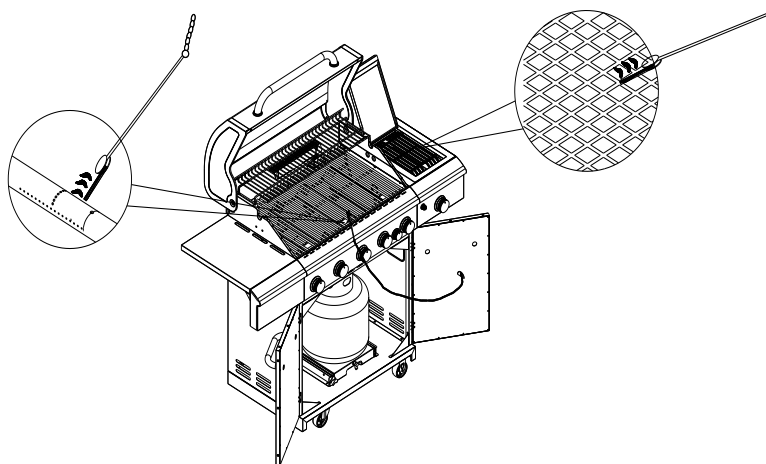
- Open searing side burner lid fully.
- Push and turn searing side burner knob to HIGH position. Push and hold Electronic Ignition button for 3-5 seconds to light burner.
- If the side burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 2.
- If burner still does not light, see Manually Lighting Your Grill by Match section and If Grill Still Fails to Light Section on the following page.

⚠ 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 manual lighting stick.
2. Follow steps 1 through 9 of the Lighting instructions on page 31.
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 should light immediately.



⚠ 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 36.

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

Correction: Remove burners from grill, carefully lift each burner up and away from gas valve orifice. Remove the orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Then reinstall all orifices, burners, and cooking components.

3. If an obstruction is suspected in grill burner 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 pressure regulator.

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 pressure regulator:

- Turn all control knobs to the OFF position.
- Turn off the gas at the tank valve.
- Disconnect pressure regulator from LP gas tank.
- Let unit stand for 5 minutes.
- Reconnect pressure regulator to the LP gas tank.
- Turn the tank valve on slowly until ¼ to ½ 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.

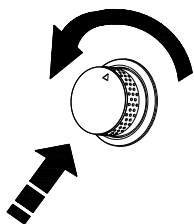
5. If all checks or corrections have been made and you still have questions about operating your gas grill, call the **Grill Information Center at 1-800-913-8999**

Using Your Rotisserie Burner

To avoid damage to the warming rack, remove from grill when using the rotisserie burner. Do not use the main burners when the rotisserie burner is in use.

Lighting the Rotisserie Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the control knob to IGNITE/ON. You will hear the “snapping” sound of the spark.

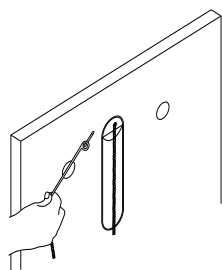


4. When the rotisserie burner lights, continue to hold the knob in for another 10 seconds, then release the knob and burner will stay lit. You will hear the “snapping” sound of the spark until the knob is released.

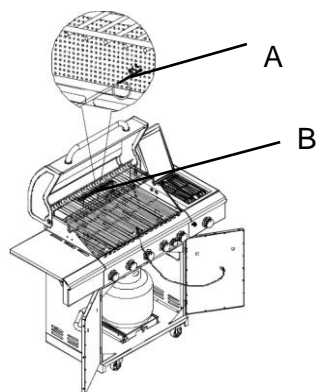
IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the burner knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting Rotisserie Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Gently hold the lit match close to the rotisserie burner.



A. Lighting extension
B. Rotisserie burner

6. Push in and turn the control knob to IGNITE/ON. Hold this knob in for 10 seconds after the burner is lit. You will hear the “snapping” sound of the spark until after the knob is released.

IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the rotisserie burner control knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.

7. Remove the match and replace the manual lighting extension inside the cabinet door.

Rotisserie Cooking Tips

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Rotisserie cooking rotates food in front of the rotisserie burner, creating an intense heat for searing the outside and sealing in natural juices.

The rotisserie burner reaches cooking temperatures in about 1 minute. It is not necessary to preheat when using the rotisserie.

- Select tender meat and poultry.
- Allow at least 1" (2.5 cm) space between rotisserie burner and the food.
- To make cleanup easier, place a pan under the food to catch drippings.
- Add barbecue sauce or glaze only during the last 10 minutes of cooking to keep sauce from burning.

ROTISSERIE CHART

Use a portable meat thermometer to check internal doneness of the food. Turn off rotisserie burner when meat thermometer reads 5° F/3° C lower than desired internal temperature. Continue rotating, hood closed, for 10 minutes before carving.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature	Approximate Grilling Time (min/b)
Beef			
Roasts	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium-rare (145°F/63°C)	15-20
Rib Eye			
Sirloin Tip		Medium	20-25
Rib, boneless		(160°F/71°C)	
Poultry			
Chicken	3-6 lbs (1.1-2.2 kg)	Breast (170°F/77°C)	25-30
		Thigh (180°F/82°C)	25-30
Turkey, whole	7-10 lbs (2.6-3.7 kg)	Breast (170°F/77°C)	11-20
		Thigh (180°F/82°C)	11-20
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs (1.5-2.6 kg)	Medium (160°F/71°C)	20-25
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium (160°F/71°C)	20-23

• TO USE MOTOR SAFELY, PLEASE READ WARNING PRIOR TO USE

ROTISSERIE DRIVE MOTOR

USE ONLY FOR OUTDOORS. DO NOT EXPOSE TO RAIN.

CAUTION: TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY GROUNDED OUTLETS ONLY, TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, KEEP EXTENSION CORD CONNECTION DRY AND OFF THE GROUND.

WARNING

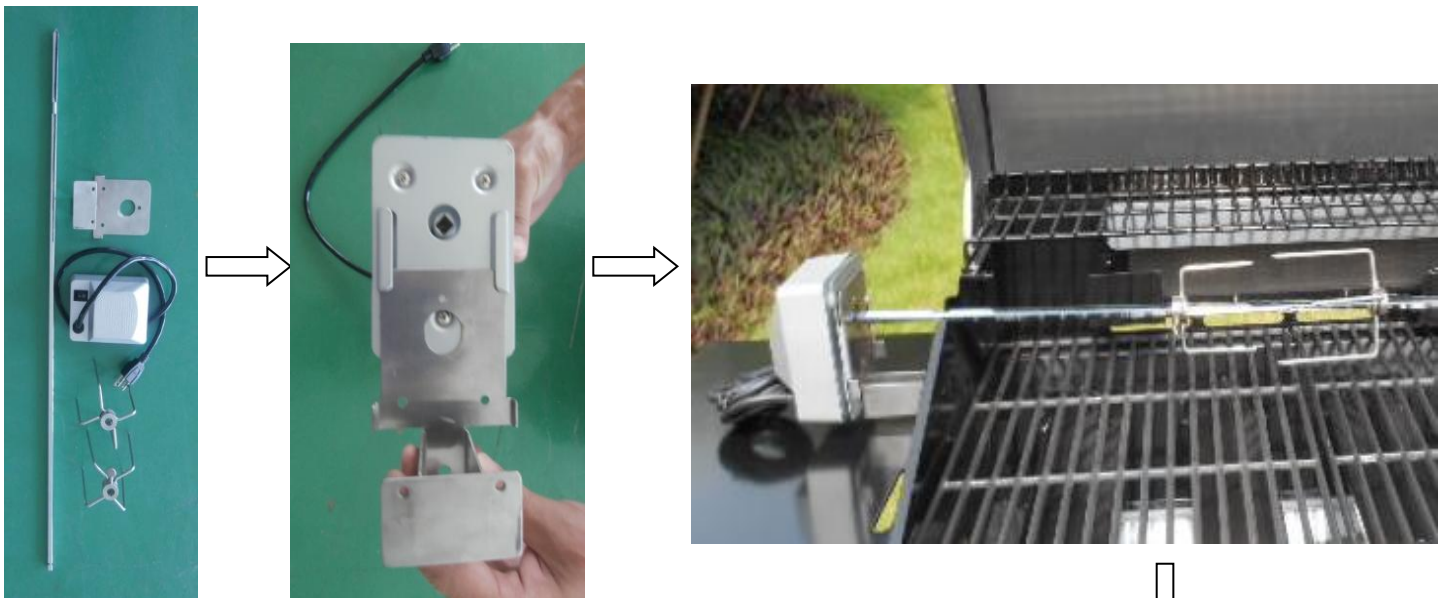
ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS : This appliance (rotisserie motor) is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

Keep the rotisserie motor electric cord away from the heated surfaces of the grill. When not in use, remove and store the motor in a dry location.

This motor is set for 120V AC & 60Hz, 4W, 40mA. If voltage is exceeded, motor will burn out.

Rotisserie Operating illustrations:

1. Place rotisserie motor onto the motor bracket, plug into a properly grounded outlet. Ensure that the rotisserie spit rod is inserted into the motor prior to turning on the motor.



2. When finished using rotisserie motor, switch to "off" position and unplug.



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.

Cleaning of Grill Interior

Burning-off the grill after every use will keep it ready for your next use. However, periodically you should give the entire grill a thorough cleaning to remove any grease build-up or residue and to keep it top operating condition. More frequent cleaning may be necessary when cooking with fatty foods. 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 pressure 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 pressure 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. Remove screw which locks ignite wire.

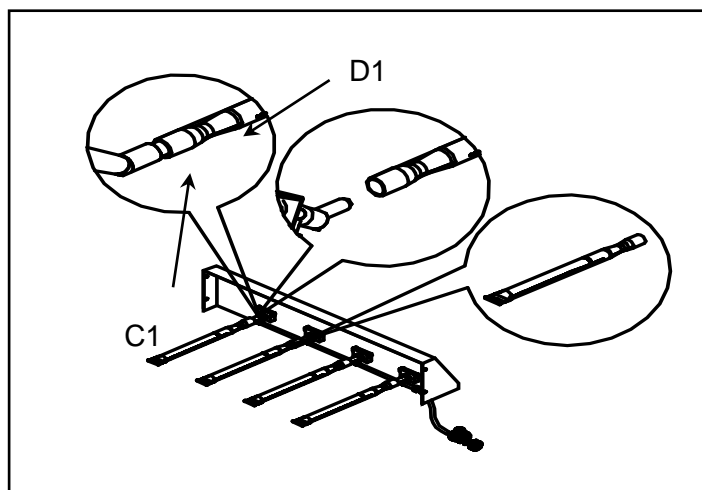
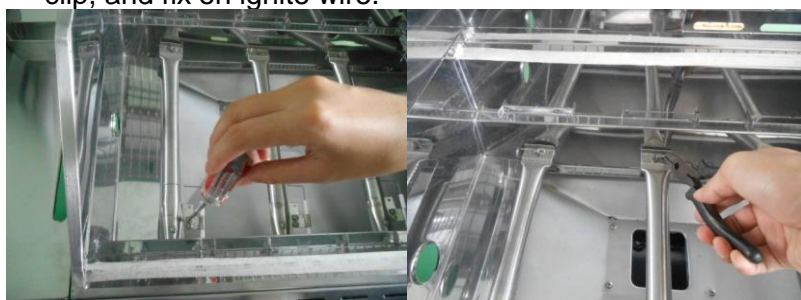
Step 2. Take off R clip which fixes burner at the end side.

Step 3. Locate the new burner onto the orifice.

(a) Insert the burner over the main burner gas valve.

(b) Make sure the orifice stud (C1) is inside the burner venturi (D1) as shown below.

Step 4. Secure the main burner on the back wall using R clip, and fix on ignite wire.



⚠ 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:

Burner flame is yellow or orange, in combination with the odor of gas.	Refer to Cleaning Burner Tubes and Burner Ports on page 21. If problem still exists, please call 1-800-913-8999
Low heat with knob in "HIGH" position.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, clean the orifice and burner, clearing ports of any obstruction. 2. Check for a bent or kinked fuel hose. 3. Make sure the air shutter is properly adjusted. 4. Check for proper gas supply and pressure. 5. Pre-heat the grill for a full 15 minutes. 6. If using LP gas, check for an empty tank.

Cooking Instructions



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 favorable, 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.

Grill 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.

Food	Temperature
Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts) - medium-rare	63° C (145° F)
Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts) - medium	71° C (160° F)
Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts) - well done	77° C (170° F)
Pork (pieces and whole cuts)	71° C (160° F)
Poultry (e.g. chicken, turkey, duck) - pieces	74° C (165° F)
Poultry - whole	85° C (185° F)
Ground meat and meat mixtures (e.g. burgers, sausages, meatballs, meatloaf, casseroles) - beef, veal, lamb and pork	71° C (160° F)
Ground meat and meat mixtures - poultry	74° C (165° F)
Egg dishes	74° C (165° F)
Others (hot dogs, stuffing and leftovers)	74° C (165° F)

From: Canadian Food Inspection Agency

Food	Weight or thickness	Temperature	Time	Special instructions and tips
Vegetables	NA	Medium	8 to 20 minutes	Slice or chop vegetables and dot w ith 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 tw o 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 w hen 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 w ith 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 w ith barbecue sauce if desired, turn several times.
Poultry Whole	2 to 3 pounds	Low	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 w ith melted butter, margarine or oil.

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl.
Chino, CA 91710



PARRILLA A GAS LP (páginas 41-82)

MODELO # 720-0882
#720-0882R



⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones, leer el manual detenidamente y en su totalidad antes de usar la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PARA USO EXCLUSIVO EN LUGARES ABIERTOS.

Versión N°: 19000466A1

Nota para el usuario

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

SERIE N° _____ MFG. FECHA _____ FECHA DE COMPRA: _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de regresar a su vendedor minorista, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente llamando al 1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m., (PT), de lunes a viernes.

Índice

Garantía-----	42
Precauciones de seguridad-----	42-45
Lista de piezas del paquete-----	46-49
Diagrama de piezas -----	50
Listado de piezas -----	51-52
Preparación-----	53
Instrucciones de ensamblaje-----	54-72
Instrucciones de encendido de la parrilla-----	73-77
Limpieza y mantenimiento -----	78
Localización y resolución de problemas -----	79
Instrucciones de cocción-----	80
Tabla de cocción -----	81

ADVERTENCIA: Este producto contiene plomo, un químico conocido en el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Garantía

Garantía limitada por un año en piezas de acero inoxidable y otras piezas.

En caso de que esta parrilla presentara fallas debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro del periodo de un año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-913-8999

A partir de la fecha de compra y durante cinco años, todos los mecheros de acero inoxidable que se oxiden se reemplazarán sin costo.

Todas las coberturas por garantía no incluyen las baterías del encendedor y la pérdida de pintura de las piezas de la parrilla, la pérdida de color o el óxido, ya sea que se trate de piezas prescindibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía o se trate de situaciones que pueden ser el resultado del uso normal del producto, de un accidente o del mantenimiento incorrecto.

Toda cobertura por garantía quedará nula en caso de que esta parrilla se haya usado con fines comerciales o de alquiler.

Precauciones



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

En caso de que usted huela gas:

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

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con todo código de gas combustible a nivel nacional, norma ANSI Z 223.1/NFPA S4, el código de instalación para gas propano y gas natural, norma CSA B149.1 o el código de manipulación y almacenamiento de propano, norma B149.2, o las normas para vehículos recreativos, norma ANSI A 119.2, y el código de vehículos recreativos serie CSA Z240 RV, según corresponda.

Los modelos de parrilla de gas LP están diseñados para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb estándar, que no está incluido con la parrilla. Nunca conecte su parrilla de gas a un tanque de gas LP que supere esta capacidad.

Precauciones

Un tanque de 12 pulgadas de diámetro por 18 ½ pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.

Debe usar un tanque de gas OPD que brinda un Dispositivo de Prevención por Sobrecarga.

Esta función de seguridad evita que el se sobrecargue lo que puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador de presión y/o de la parrilla.

El tanque de gas LP debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT, por sus siglas en inglés). En Canadá, el tanque de gas LP debe cumplir con las Normas Nacionales de Canadá, norma CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos de la Comisión y Transporte de Mercadería Peligrosa.

1. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre que cancele la salida del suministro de gas LP de la válvula del tanque y que sea compatible con un dispositivo de conexión para tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
2. El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
3. El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.

Colocación correcta y espacio libre de la parrilla

Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla de gas debe utilizarse **sólo al aire libre**, al menos 24 pulgadas desde la parte de atrás y del costado de cualquier superficie combustible. La parrilla de gas no debe utilizarse en una construcción combustible elevada. No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla de gas.

- No instale esta parrilla a gas para exteriores en o sobre vehículos recreativos o botes.
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra la parrilla a gas para exteriores.
- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación. Controle esto con anterioridad cada vez que use la parrilla.
- **Jamás** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas. El ensamble del regulador de presión de gas que viene con su parrilla de gas está adaptado para que tenga una presión de salida de una columna de agua (W.C.) de 11" para la conexión a un tanque de gas LP.
- Sólo use el ensamble del regulador de presión y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensamblados de los reguladores de presión y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que este realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.

- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el tanque, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad. Si esta instrucción no se cumpliera con exactitud, es posible que se produzca un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.
- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla de gas.
- No exponga el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca almacene un tanque de gas LP en un ambiente cerrado. Si usted guarda su parrilla de gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.



Siempre mantenga el cilindro LP a 90° (en posición vertical) para así facilitar la eliminación del vapor.

- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.
- La presión del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de que se utilice la parrilla nuevamente.
- Mantenga la manguera del regulador de presión de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que goteen grasa. Evite la torsión innecesaria de la manguera. Haga una inspección visual de la manguera con anterioridad cada vez que use la parrilla para detectar cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera pareciera estar dañada, no use la parrilla de gas. Comuníquese con el 1-800-913-8999 para obtener una manguera de repuesto.
- **Nunca** encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de controlarla a fin de asegurarse que los tubos de los mecheros estén colocados correctamente sobre los orificios de las válvulas de gas.
- **Nunca** permita que los niños operen la parrilla.



ADVERTENCIA

Un fuerte olor a gas o un sonido siseante del gas indica un problema grave respecto de la parrilla de gas o el tanque de gas LP. En caso de que las siguientes instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas LP.
- No intente solucionar el problema usted mismo.
- Si el olor persiste o se ha producido un incendio que no puede apagar, llame al departamento de bomberos de su área. No llame cerca del tanque de gas LP ya que el teléfono es una forma de dispositivo eléctrico y podría generar chispas que den como resultado un incendio y/o una explosión.

NOTA: El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador de presión y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador de presión. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla. Para obtener asistencia con este procedimiento, consulte la página 72, punto 4, del título "En Caso de que Aún No se Encienda la Parrilla" o llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

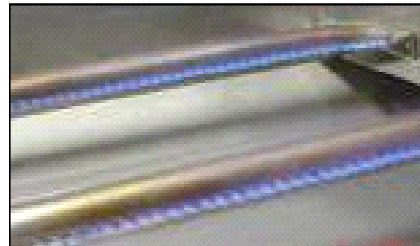
PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y áreas circundantes. Este tipo de evento se lo conoce como "FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario.

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

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

Consulte la sección "Limpieza de Tubos y Puertos de los Mecheros" en la página 73.

Control de las llamas de los mecheros



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas debe tener el aspecto que se observa en la imagen. En caso contrario, consulte la sección sobre limpieza de los tubos y puertos de los mecheros en la página 73 de este manual.

Requisitos eléctricos

Si los códigos lo permiten y se emplea un alambre de conexión a tierra separado, es recomendable que un electricista competente determine si la trayectoria de conexión a tierra es adecuada.

Si no está seguro de que el asador esté debidamente conectado a tierra, verifíquelo con un electricista competente.

Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a este asador.

- Para evitar un choque eléctrico, no sumerja el cable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchúfelo del contacto cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- No ponga a funcionar ningún aparato de cocción a gas para exteriores con un cable o enchufe dañado, después del mal funcionamiento del aparato o si se ha dañado de alguna manera. Comuníquese con el fabricante para la reparación.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
- No use un aparato de cocción en exteriores para un propósito diferente de aquél para el que fue diseñado.
- Cuando haga la conexión, conecte primero el enchufe al aparato de cocción a gas en exteriores y luego enchufe el aparato en el contacto.
- Use solamente un circuito protegido por un interruptor de falla eléctrica de puesta a tierra (GFI, por sus siglas en inglés) con este aparato de cocción a gas para exteriores.
- No quite la terminal de conexión a tierra ni use el enchufe con un adaptador de 2 terminales.
- Use solamente cables eléctricos de extensión con enchufes de conexión a tierra de 3 terminales que tengan la clasificación de energía para el equipo y que sean aprobados para usarse en exteriores con la indicación W-A.

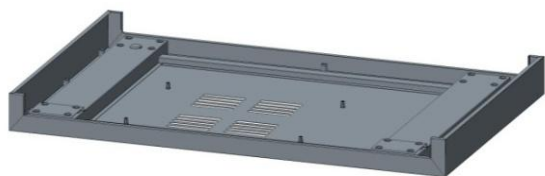
Método de conexión a tierra recomendado

Cuando sea instalado el asador para exteriores, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

Lista de piezas del paquete

1



2



3



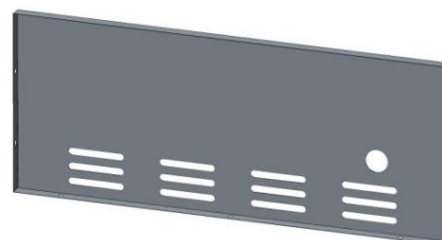
4



5



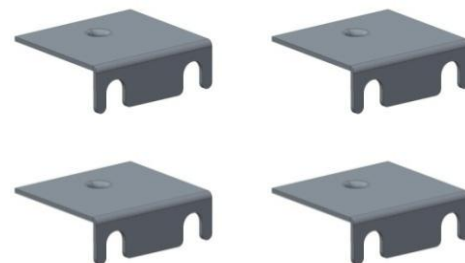
6



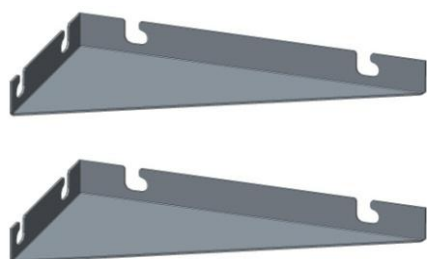
7



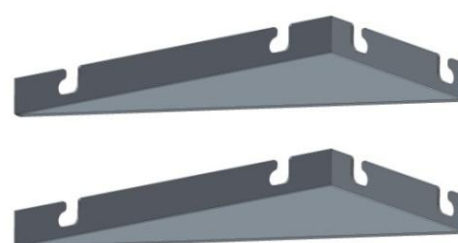
8 x4



9 x2



10 x2



Lista de piezas del paquete

11



12



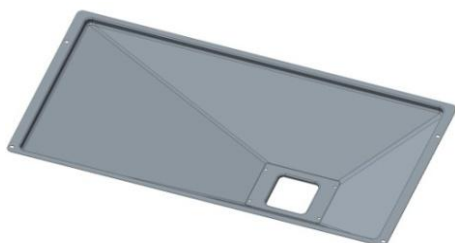
13x2



14x2



15



16



17



18



19



20



Lista de piezas del paquete

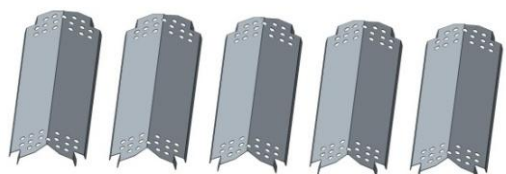
21



22



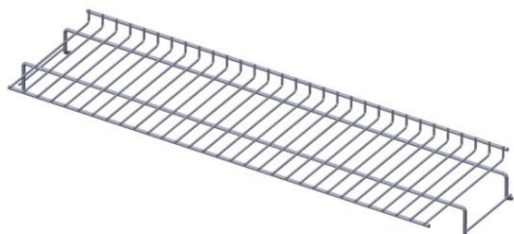
23 x5



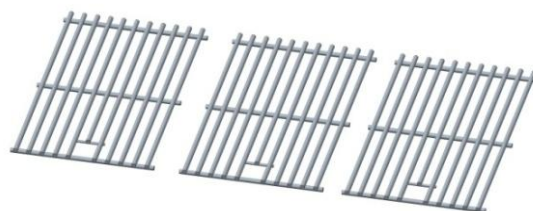
24



25



26 x3



27



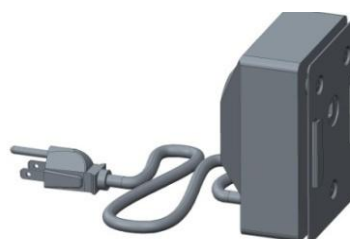
28



29



30



Lista de piezas del paquete

31



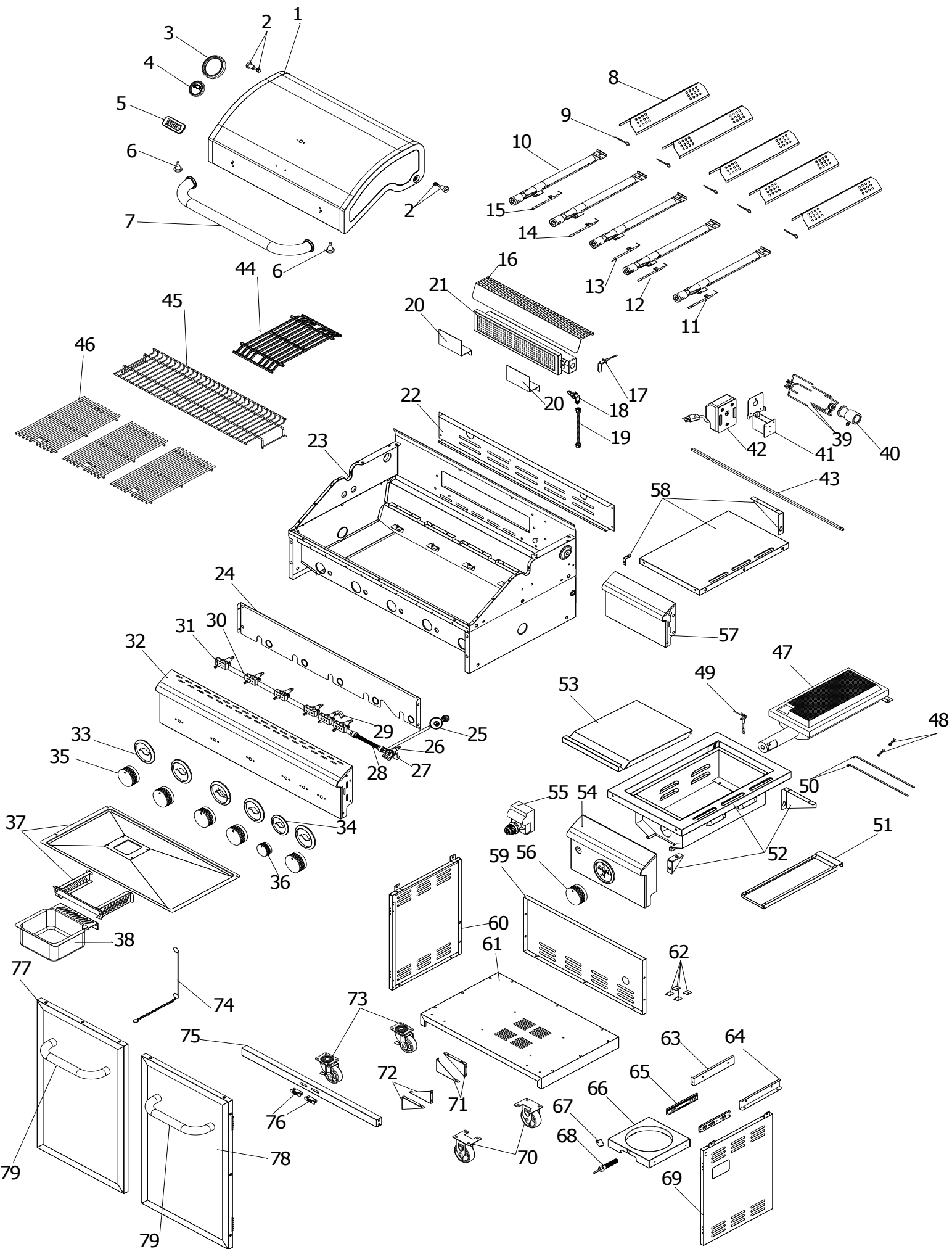
32 x2



33



Diagrama de piezas



Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CA NT.
1	Tapa principal	1	1	36	Perilla de control del quemador del asador	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	37	Ensamblaje del recipiente para grasa	1	1
3	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	38	Caja para grasa	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	39	Tenedor del asador	1	2
5	Logotipo	1	1	40	Collarín del eje	1	1
6	Tope de la cubierta	1	2	41	Soporte de motor	1	1
7	Mango de la tapa principal	1	1	42	Motor	1	1
8	Regulador de flama	1	5	43	Varilla del asador	1	1
9	Montaje del perno del quemador	1	5	44	Rejilla de cocción del mechero lateral para marcado	1	1
10	Mechero principal	5	5	45	Plataforma calentadora	1	1
11	Cable del encendedor del mechero principal A	1	1	46	Rejilla de cocción con agujero	1	3
12	Cable del encendedor del mechero principal B	1	1	47	Mechero lateral para marcado	1	1
13	Cable del encendedor del mechero principal C	1	1	48	Pasador de la varilla de la bisagra de la tapa del mechero de marcado	1	2
14	Cable del encendedor del mechero principal D	1	1	49	Cable del encendedor del mechero lateral de marcado	1	1
15	Cable del encendedor del mechero principal E	1	1	50	Varilla de la bisagra de la tapa del mechero de marcado	1	2
16	Pantalla térmica del asador	1	1	51	Bandeja para grasa del mechero lateral de marcado	1	1
17	Cable de encendido del mechero del asador	1	1	52	Ensamble del bol del mechero lateral para marcado	1	1
18	Orificio del asador con codo metálico	1	1	53	Tapa del mechero lateral para marcado	1	1
19	Línea de gas flexible para el mechero del asador	1	1	54	Panel de control derecho del mechero lateral para marcado	1	1
20	Soporte del encendedor del mechero del asador	1	2	55	Módulo del encendedor de pulso	1	1
21	Mechero del asador	1	1	56	Perilla de control del mechero lateral para marcado	1	1
22	Panel trasero, parte superior	1	1	57	Panel de control del estante lateral	1	1
23	Ensamble de la cuba del mechero principal	No reemplazable	1	58	Estante lateral izquierdo	1	1
24	Compuerta delantera	1	1	59	Panel trasero	1	1
25	Regulador, del propano líquido	1	1	60	Panel lateral, izquierdo	1	1
26	Válvula de gas del mechero lateral para marcado	1	1	61	Panel inferior	1	1
27	Colector del mechero lateral para marcado	1	1	62	Soporte del recipiente para grasa	1	4
28	Línea de gas flexible para el mechero lateral para marcado	1	1	63	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque de gas, izquierda	1	1
29	Válvula de gas del asador	1	1	64	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque de gas, derecha	1	1
30	Colector principal	1	1	65	Deslizador de la bandeja del tanque de gas	1	2
31	Válvula de gas principal	1	5	66	Bandeja del tanque	1	1
32	Panel de control principal	1	1	67	Pieza de bloqueo de la bandeja del tanque de gas	1	1
33	Bisel del mechero principal	1	5	68	Perno para la bandeja del tanque	1	1
34	Bisel del mechero del asador	1	1	69	Panel lateral, lado derecho	1	1
35	Perilla de control	1	5	70	Rueda	1	2

Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CANT.	N o.	Pieza (Descripción)	Cobertura por garantía (Anual)	CANT.
71	Abrazadera triangular A	1	2	76	Imán para la puerta	1	2
72	Abrazadera triangular B	1	1	77	Puerta, lado izquierdo	1	1
73	Rueda giratoria con freno	1	2	78	Puerta, lado derecho	1	1
74	Varilla de encendido	1	1	79	Mango de la puerta	1	2
75	Marco del carro, frente	1	1				

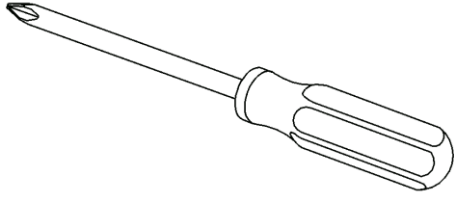
Si le falta algún elemento del equipo o tiene piezas dañadas luego de sacar el empaque de la parrilla, llame al 1-800-913-8999 para solicitar los reemplazos.

Para solicitar partes de repuestos luego de usar la parrilla, llame al 1-800-913-8999.

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

- N° de modelo
- N° de serie (se encuentra en el interior del panel frontal de su parrilla)
- Número de pieza (consulte el N° de PIEZA en el gráfico)
- Descripción de la pieza
- Cantidad de partes que necesita

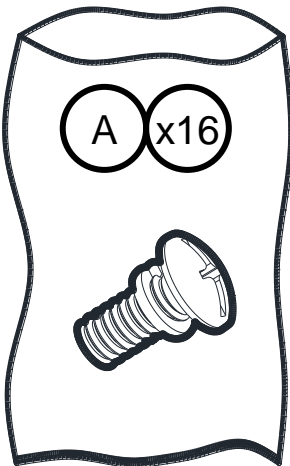
Herramientas necesarias



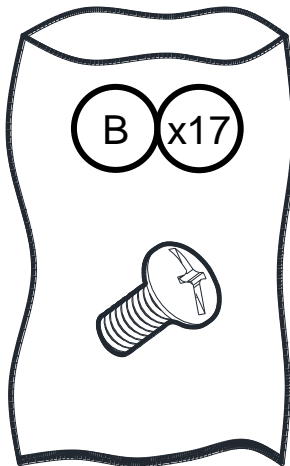
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados.
Afloje y apriete para el ensamble final.

Lista de tornillos del paquete

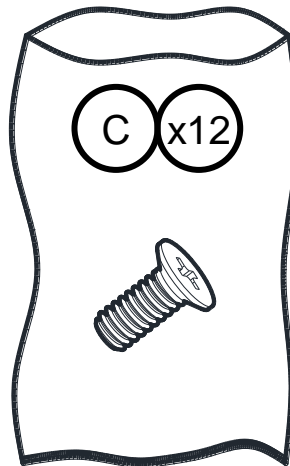
Tornillos de cabeza reforzada con la arandela $\frac{1}{4}$ "*15mm



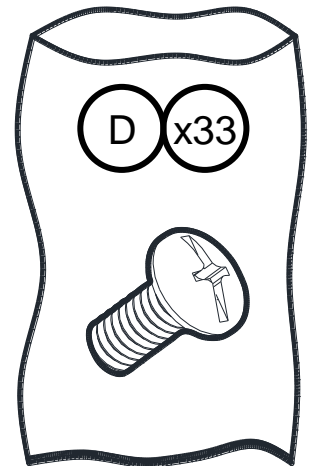
Tornillo de cabeza ovalada $\frac{5}{32}$ "*10mm



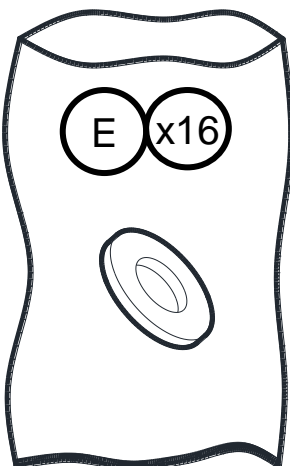
Tornillo de cabeza plana $\frac{5}{32}$ "*10mm



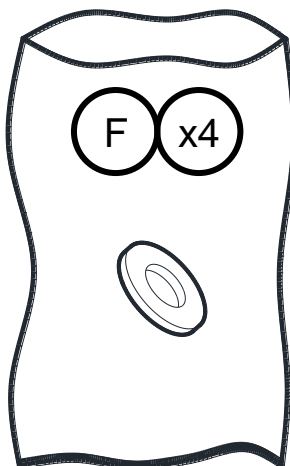
Tornillo de cabeza ovalada $\frac{1}{4}$ "*15mm

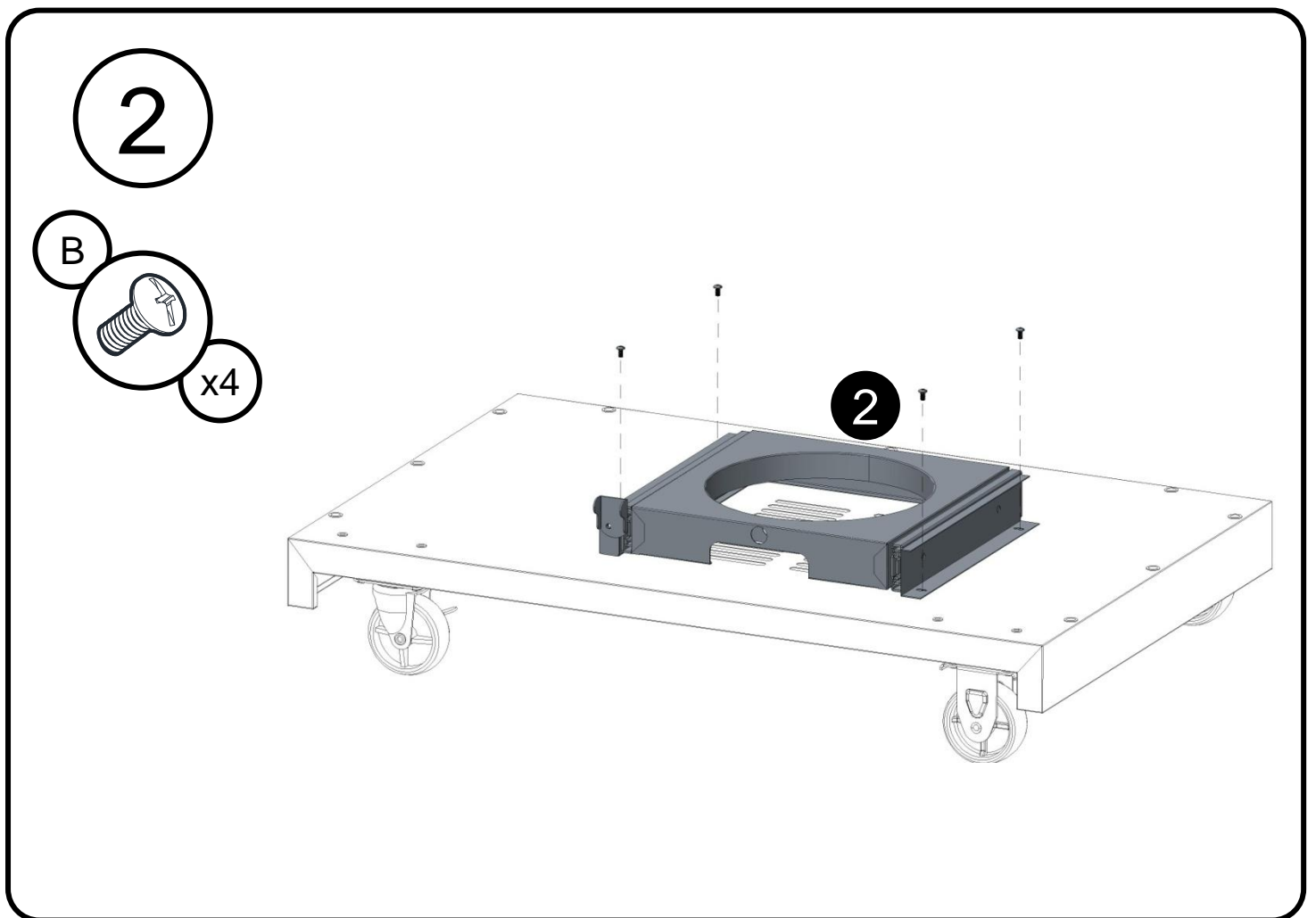
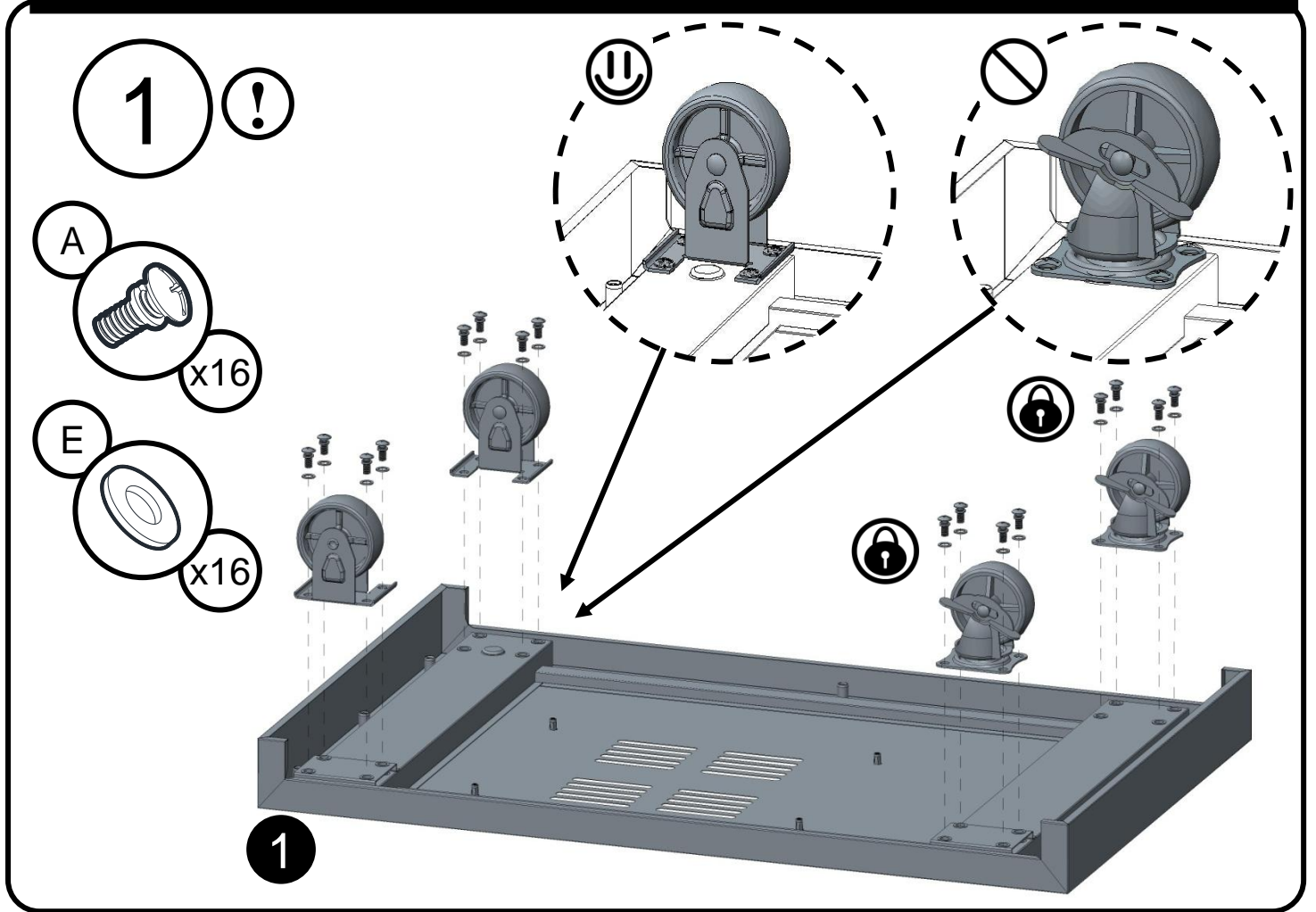


Arandela plana $\frac{1}{4}$ "

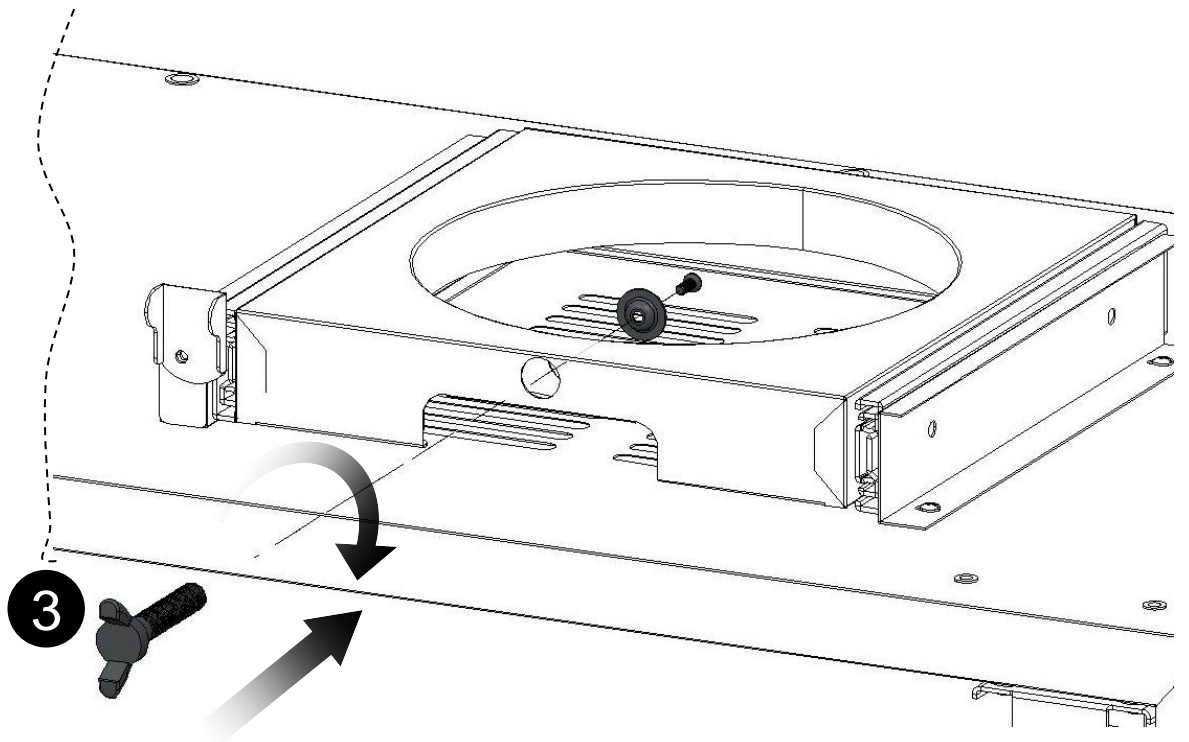


Arandela plana $\frac{5}{32}$ "

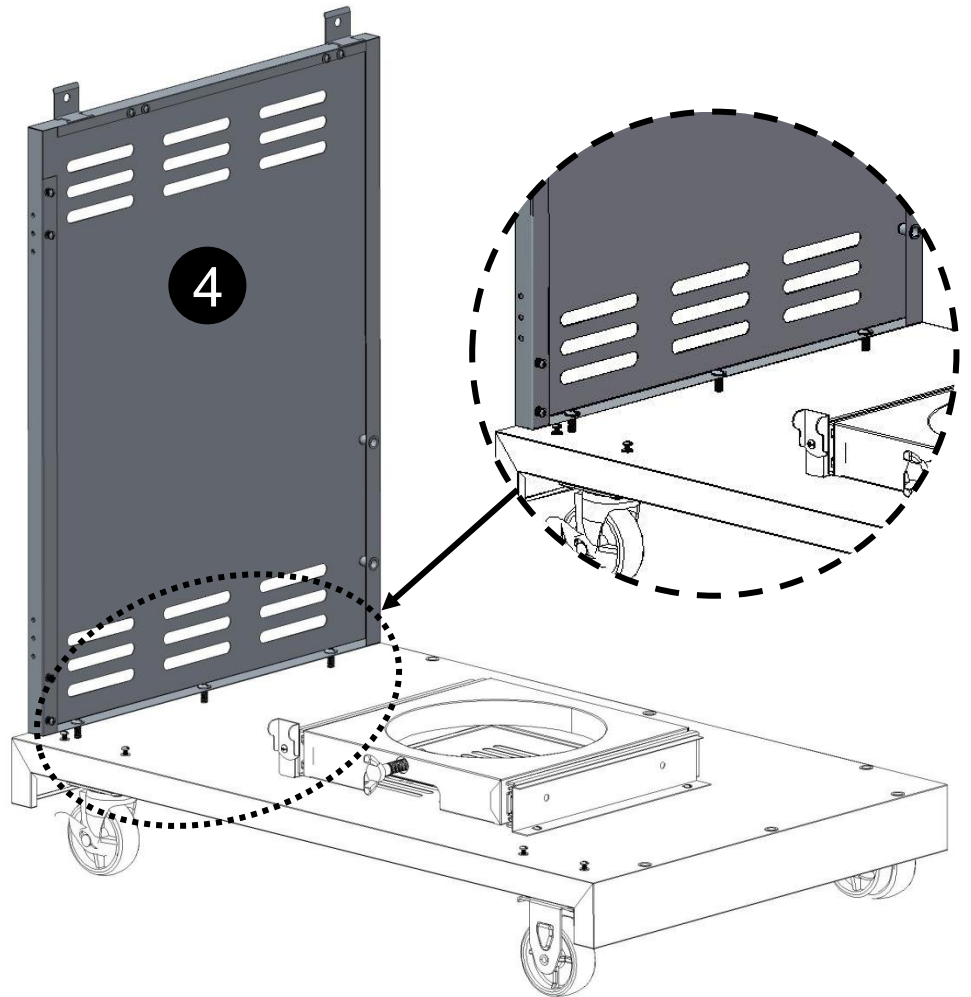
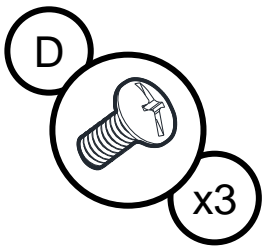




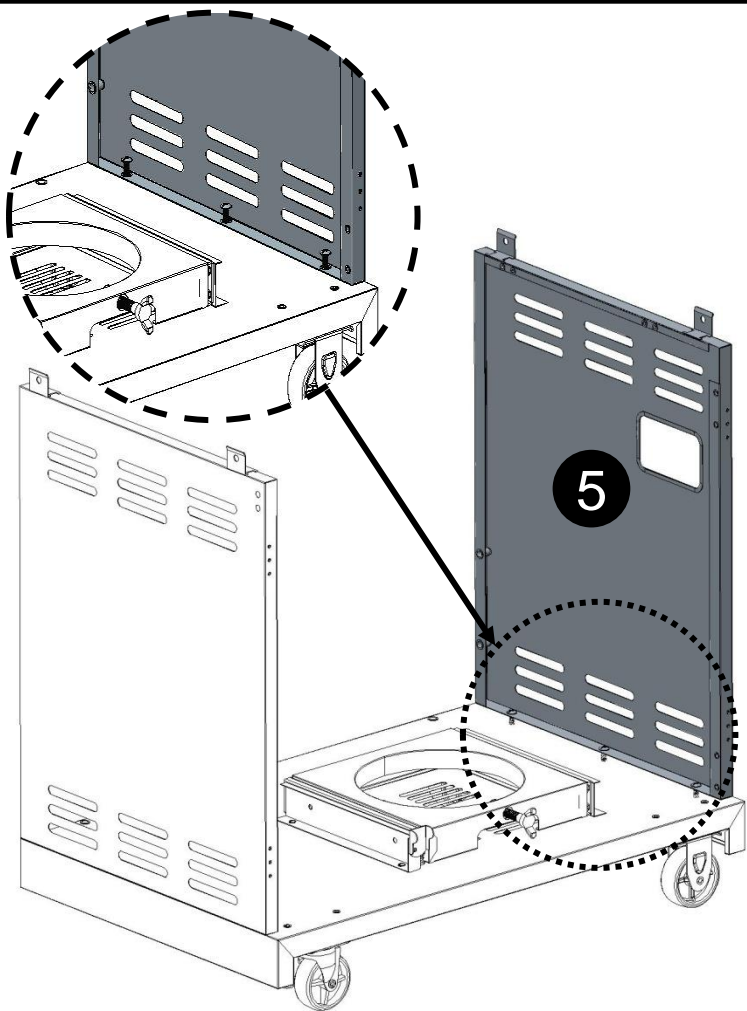
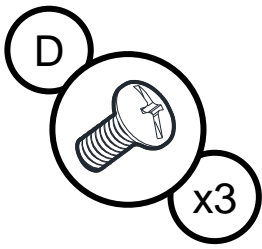
3



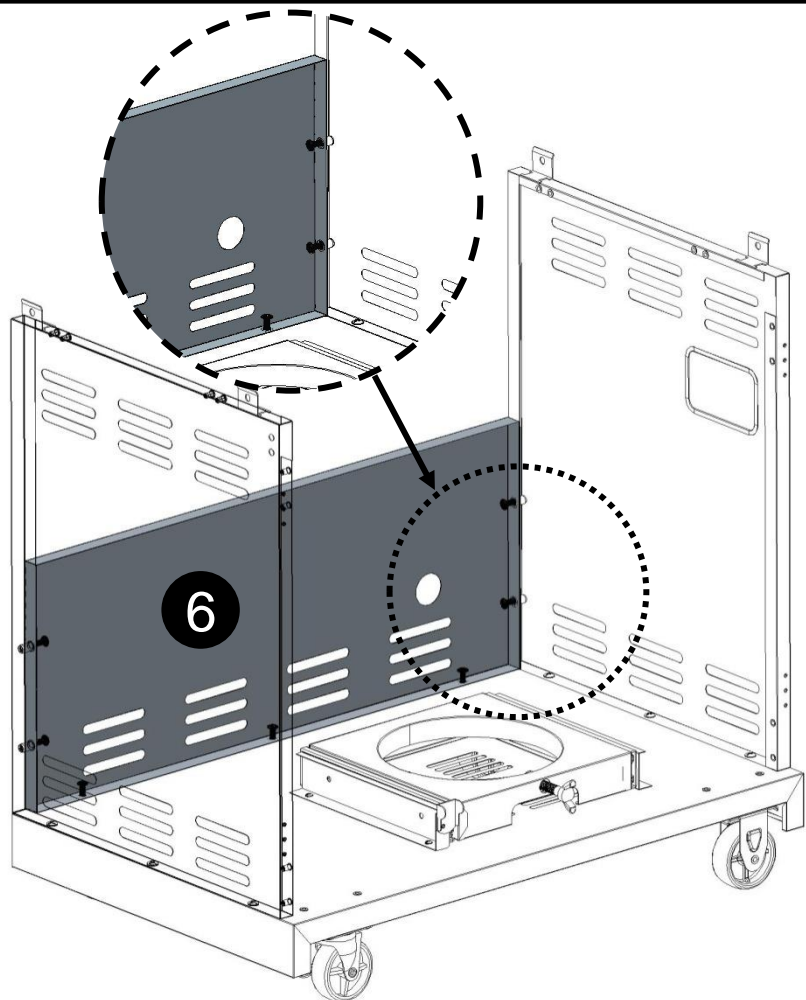
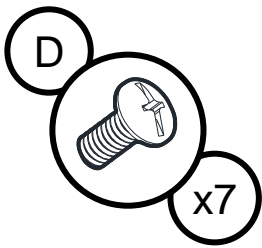
4



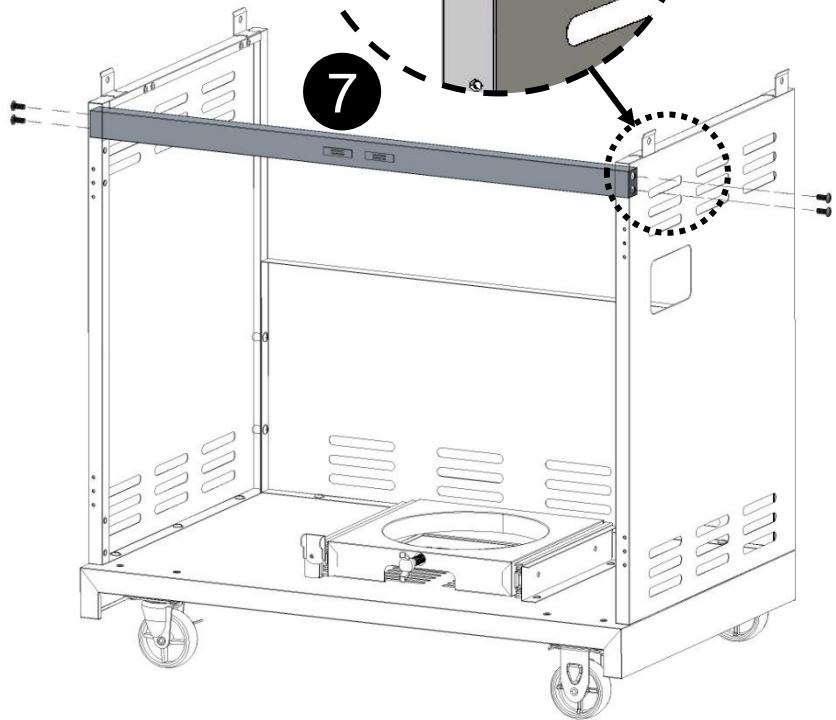
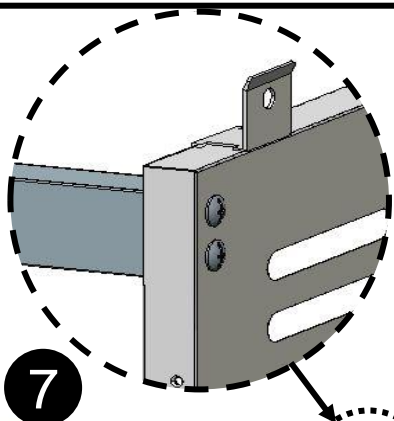
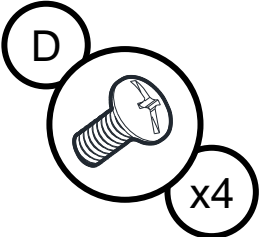
5



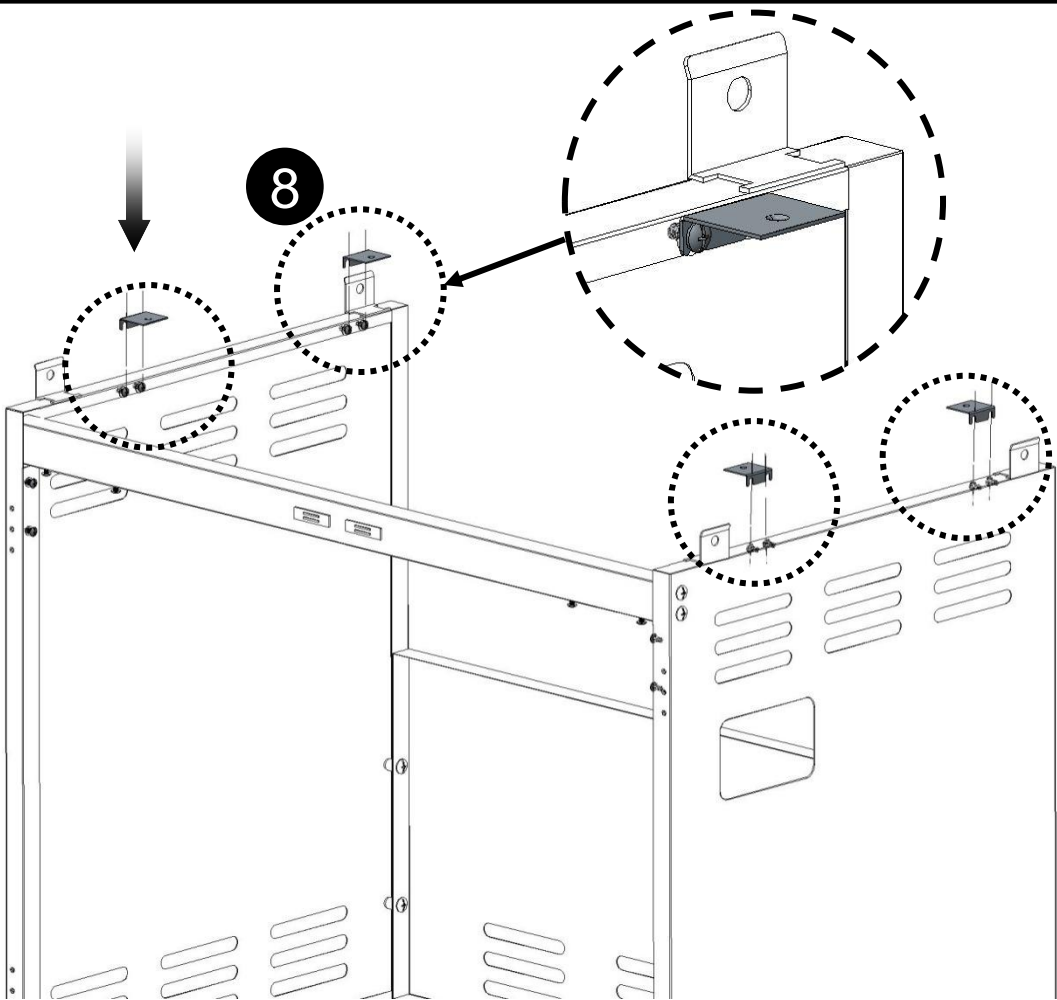
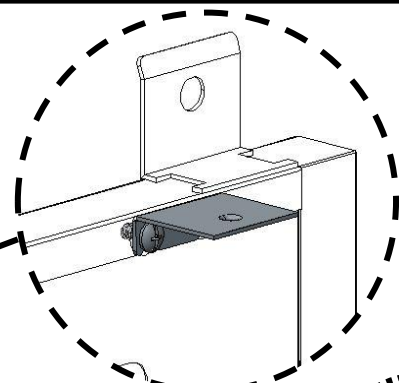
6



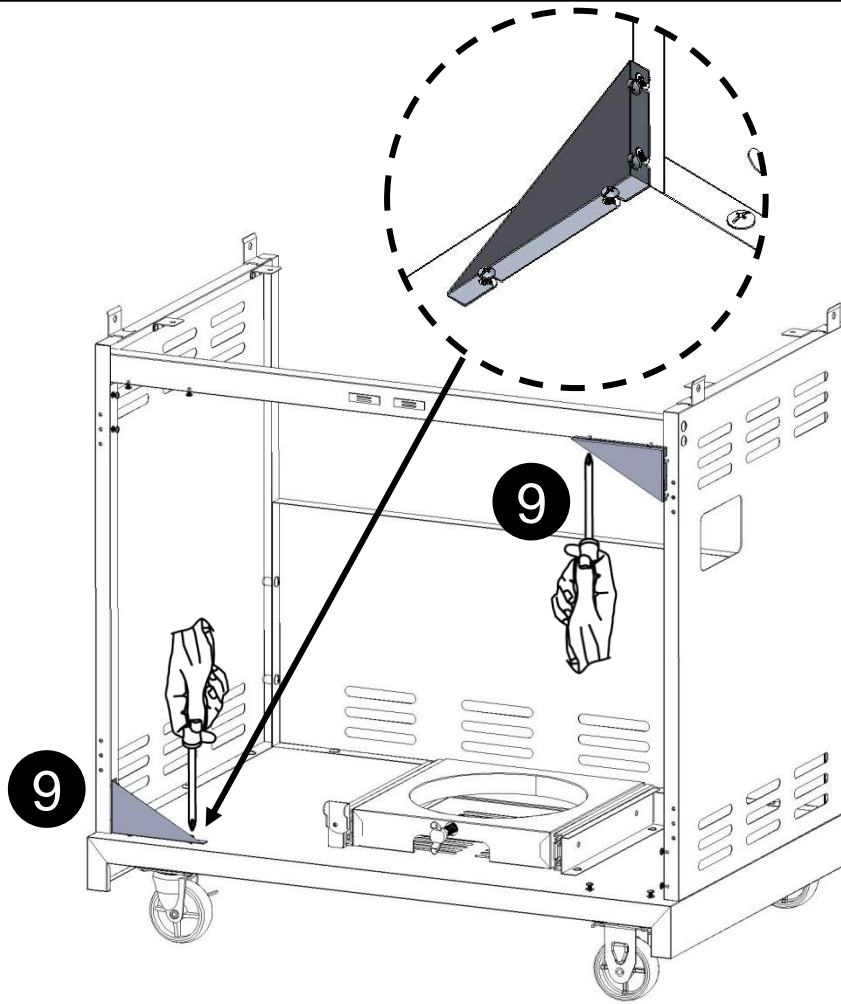
7



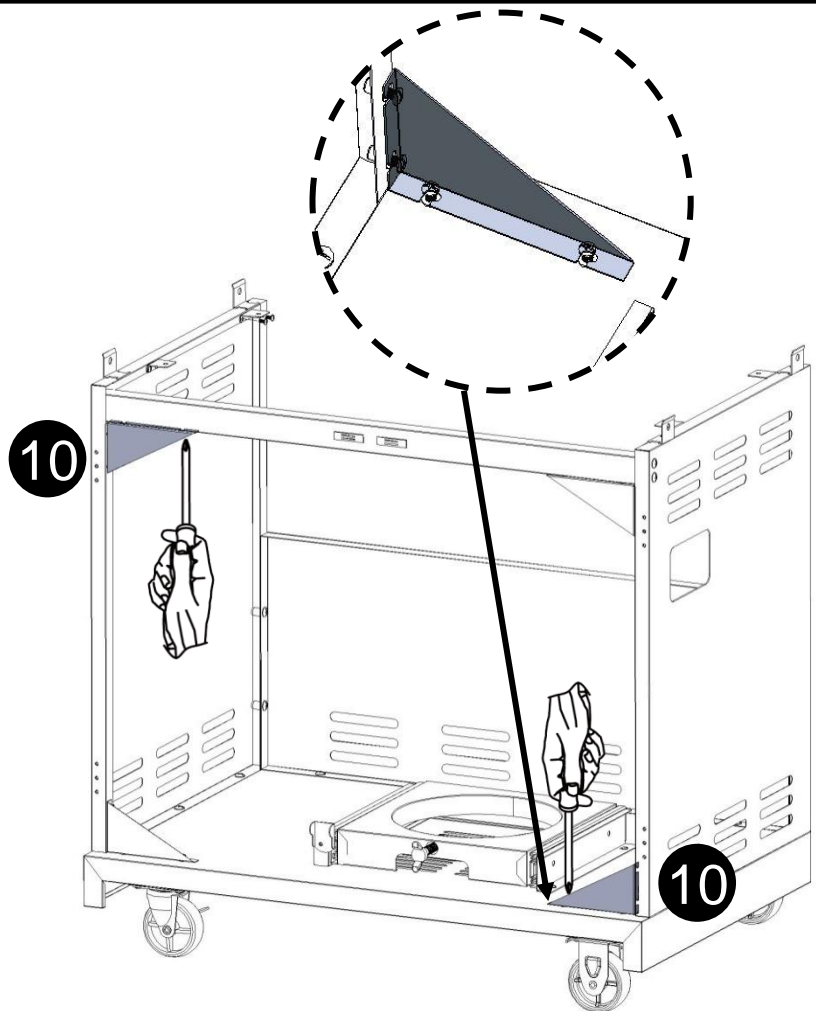
8



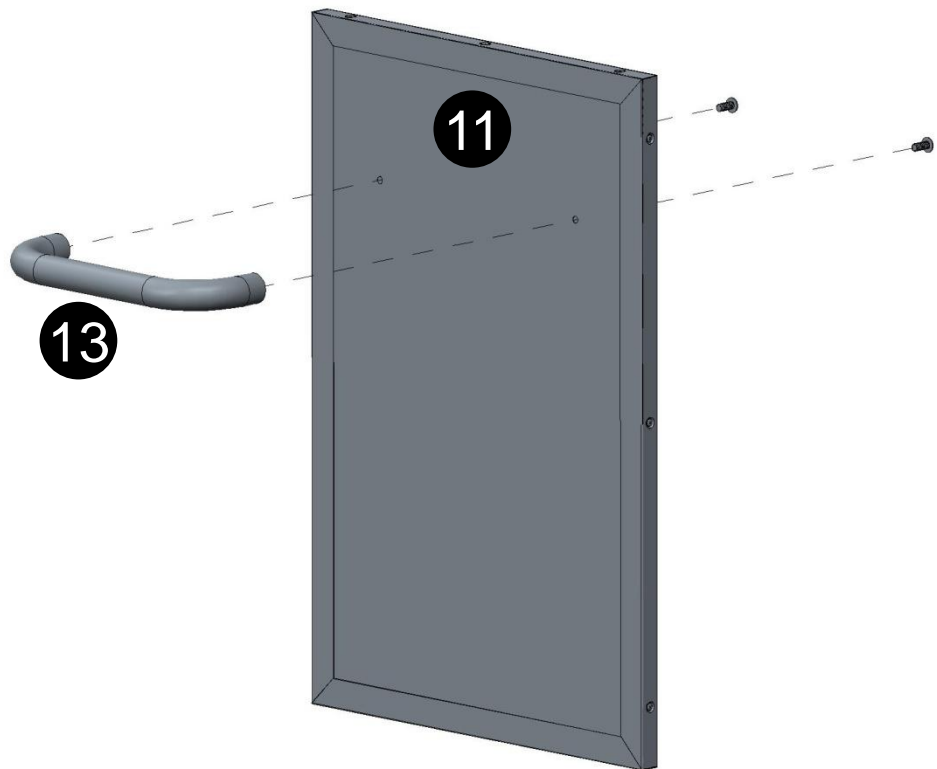
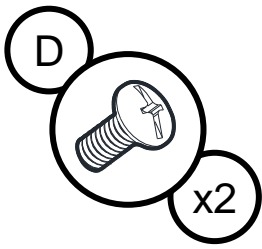
9



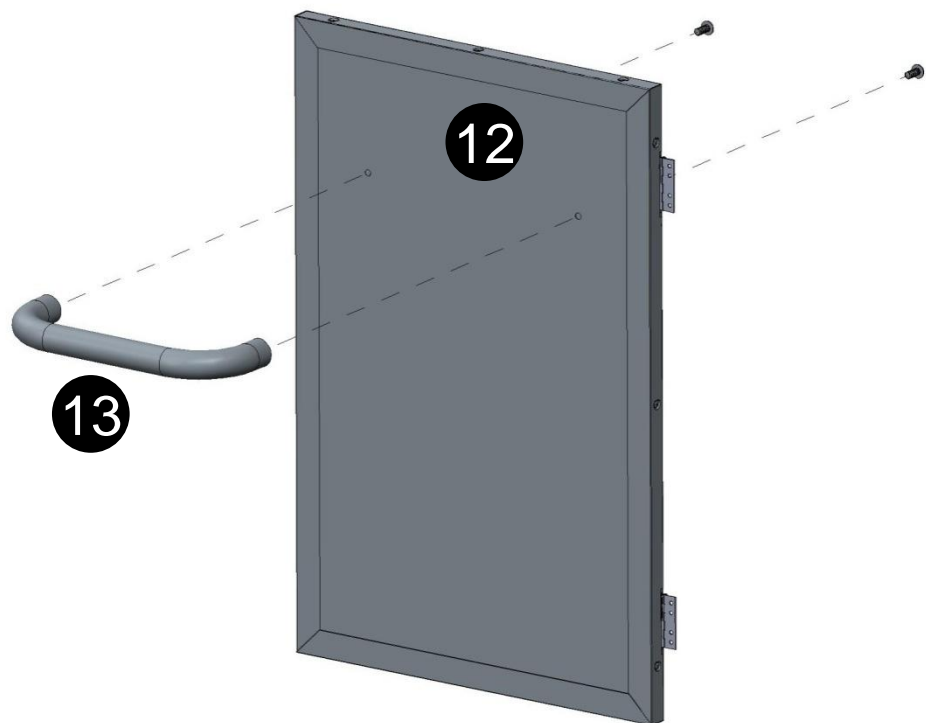
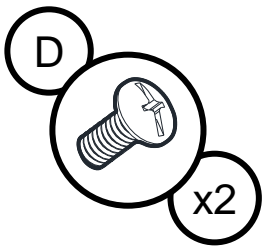
10



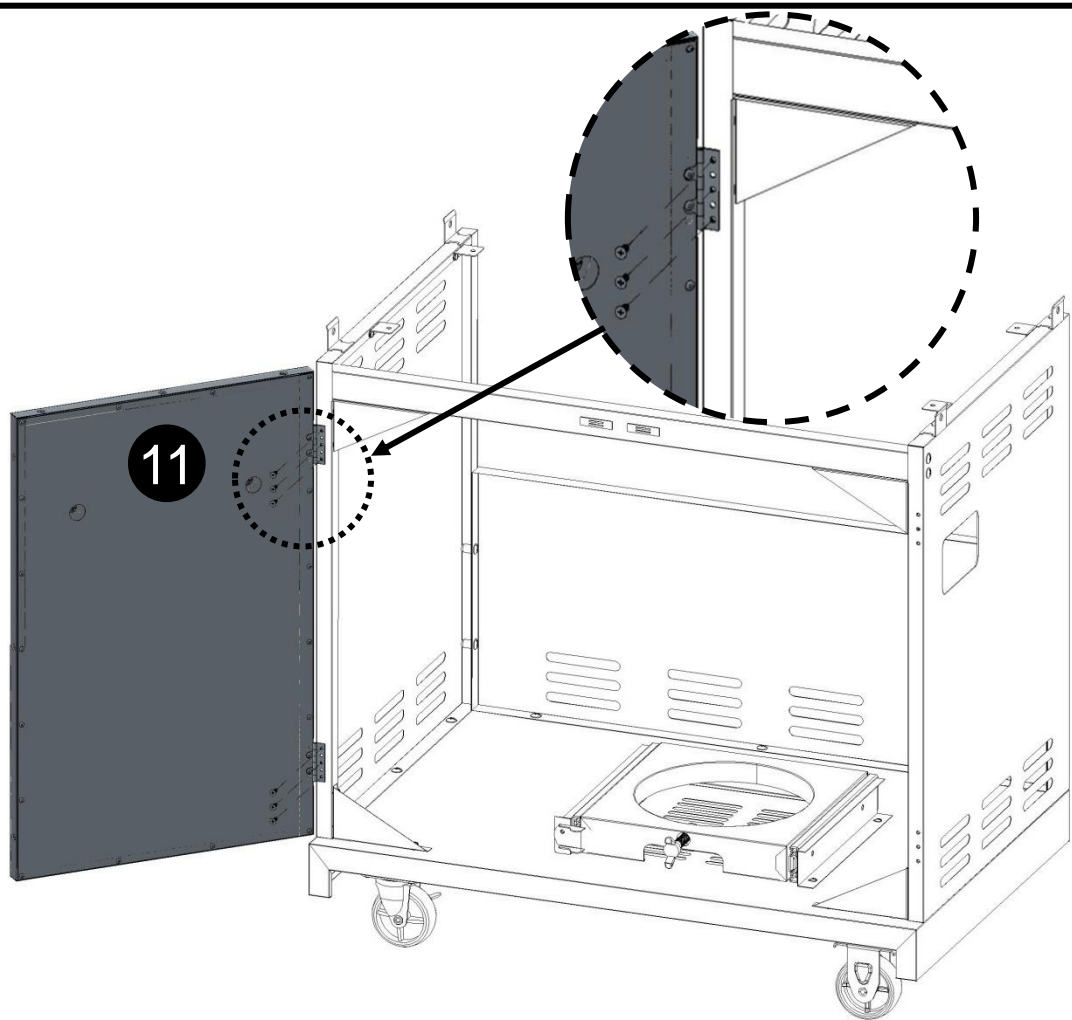
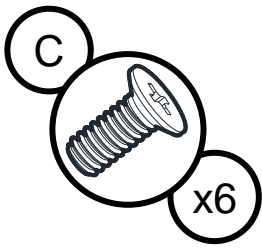
11



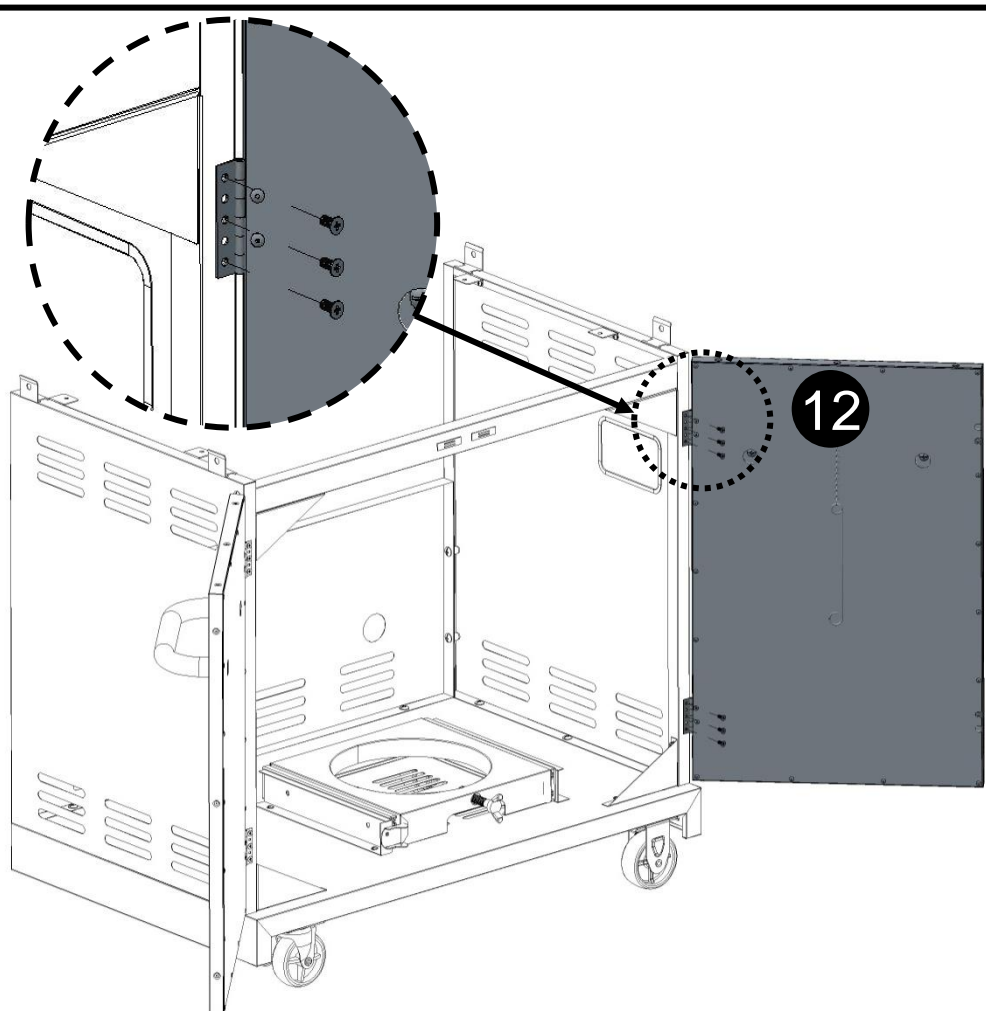
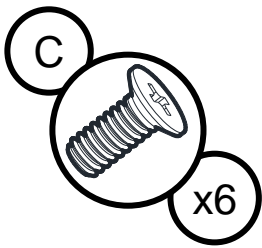
12



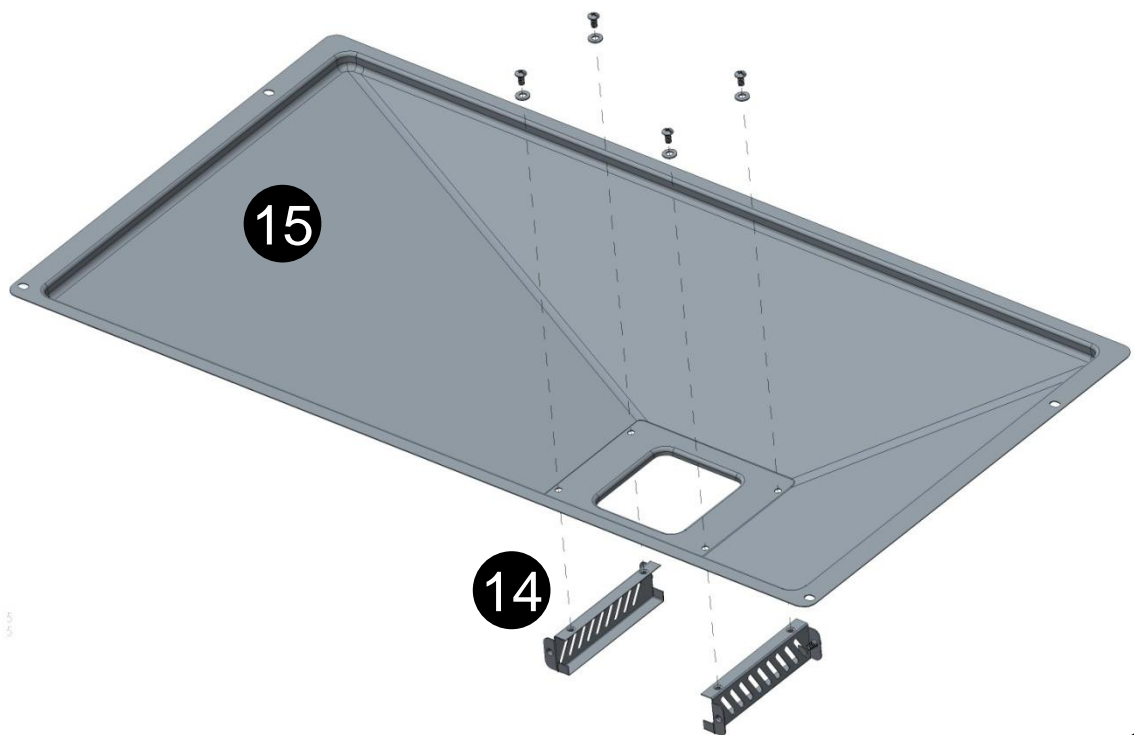
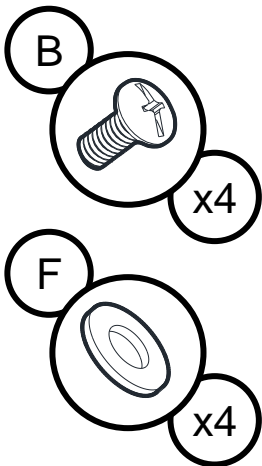
13



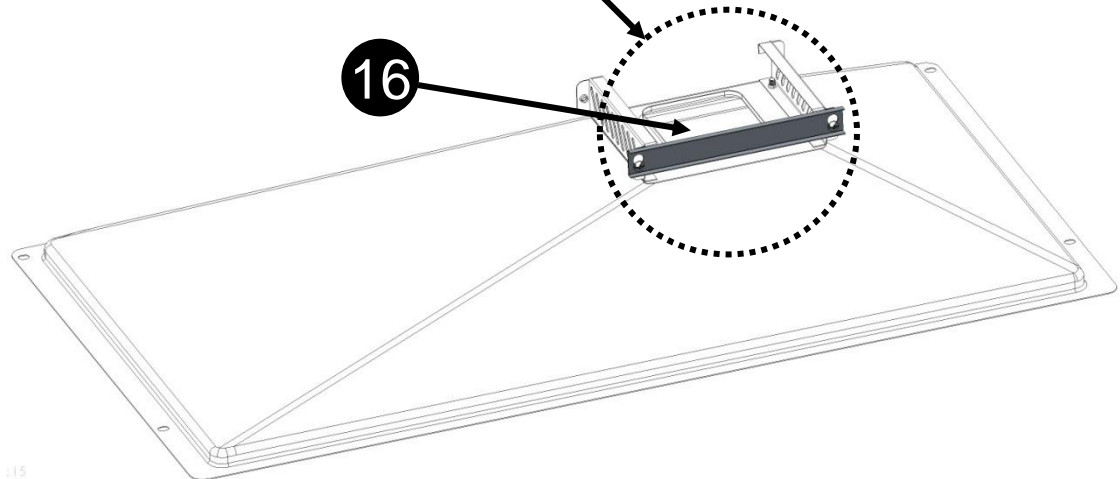
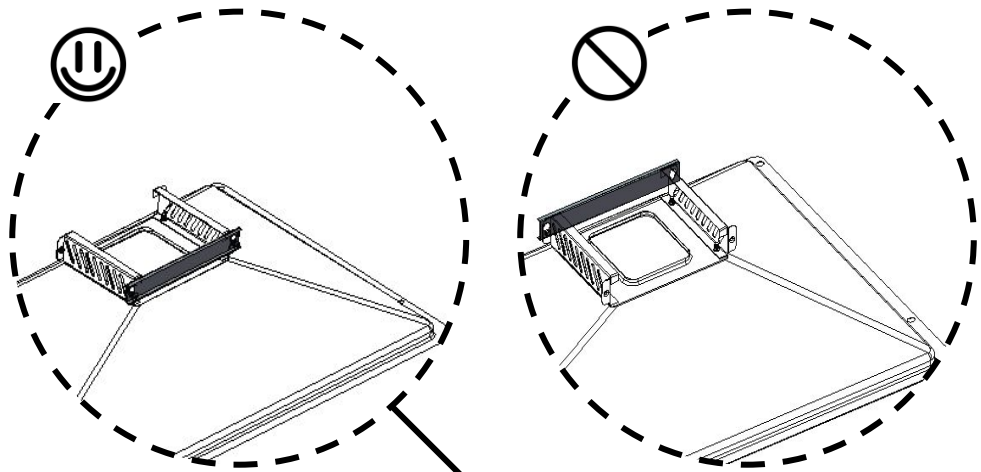
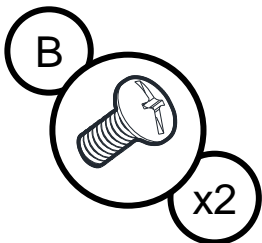
14



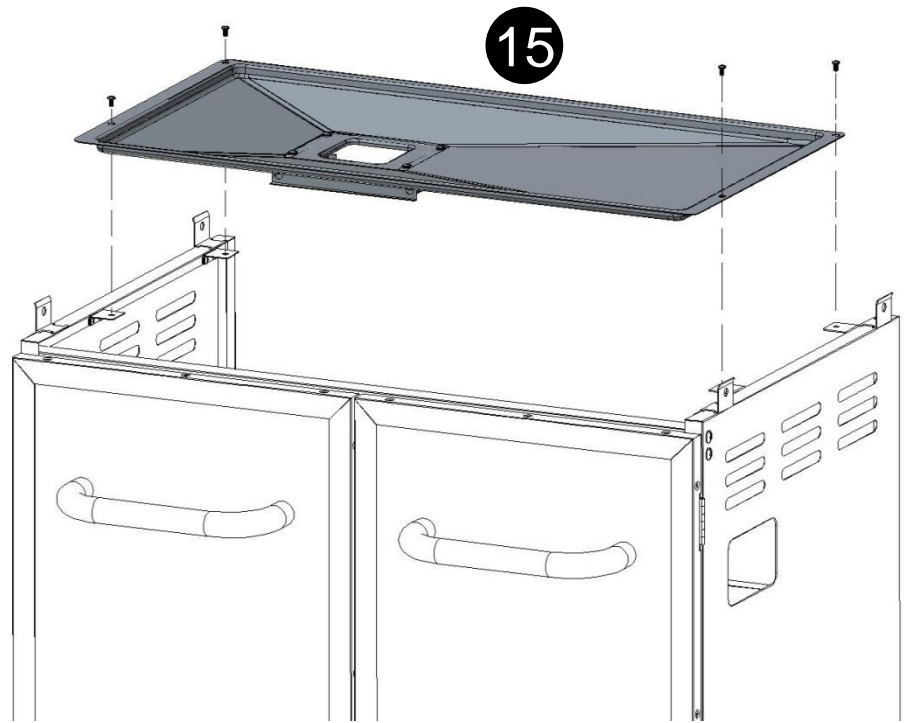
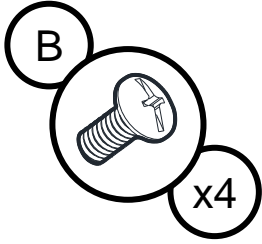
15



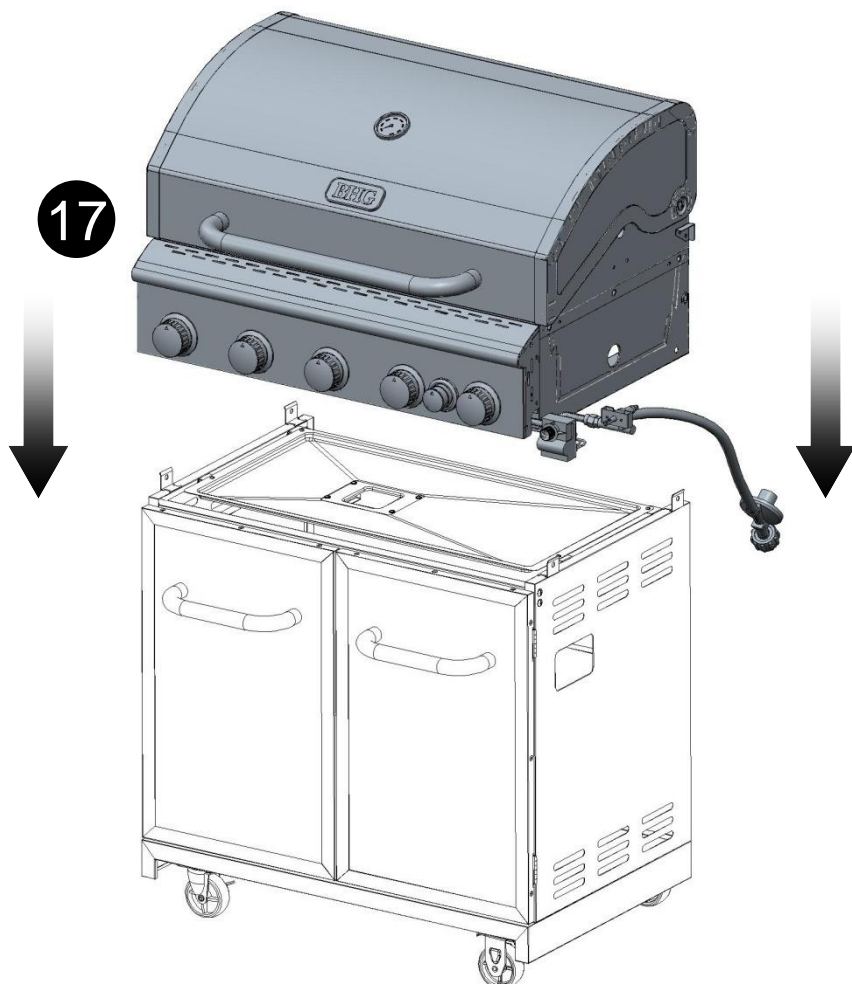
16 !



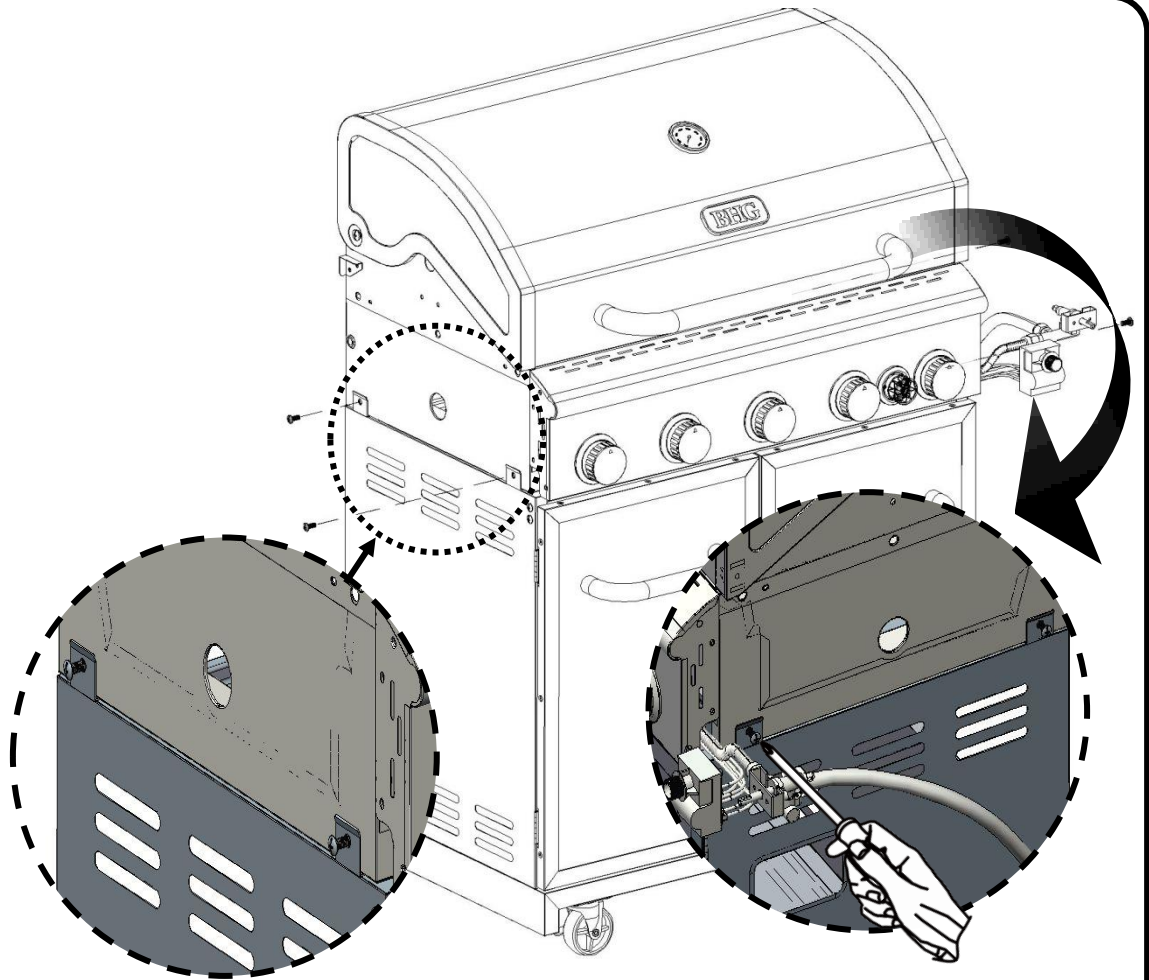
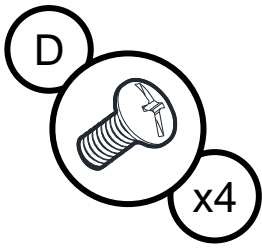
17



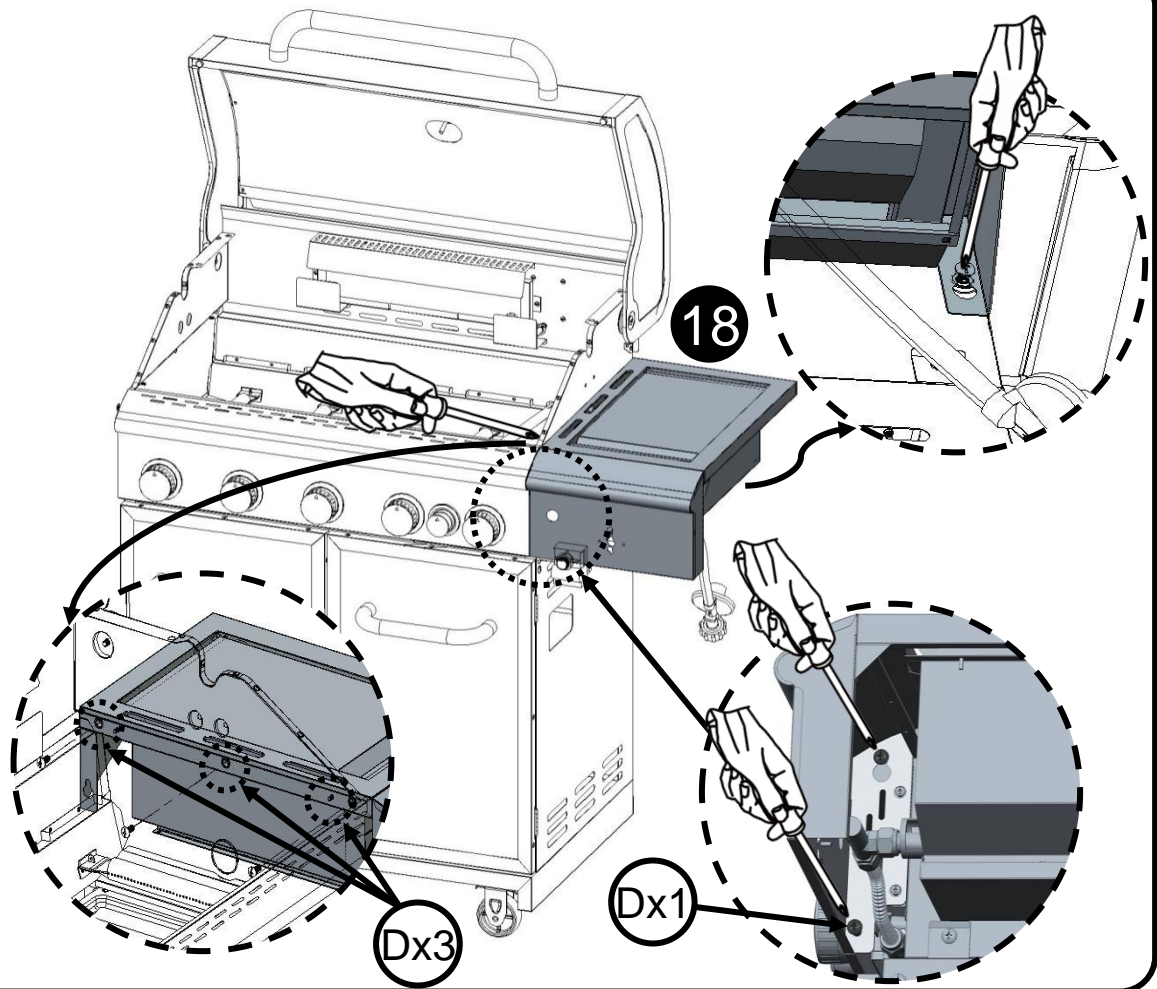
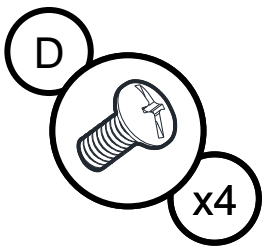
18



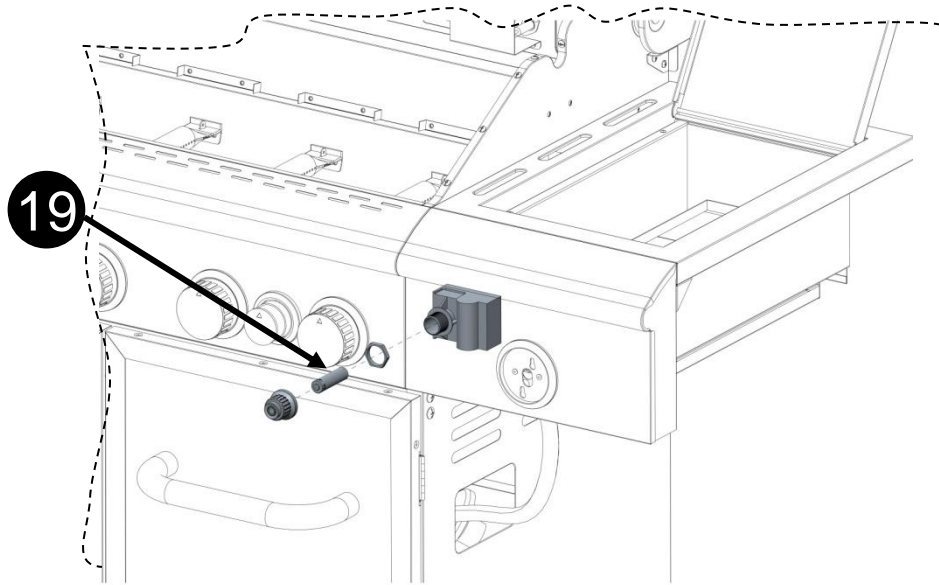
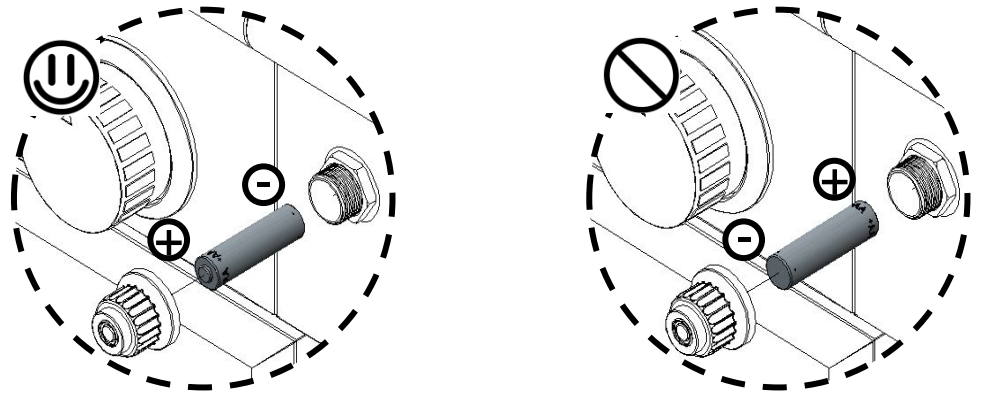
19



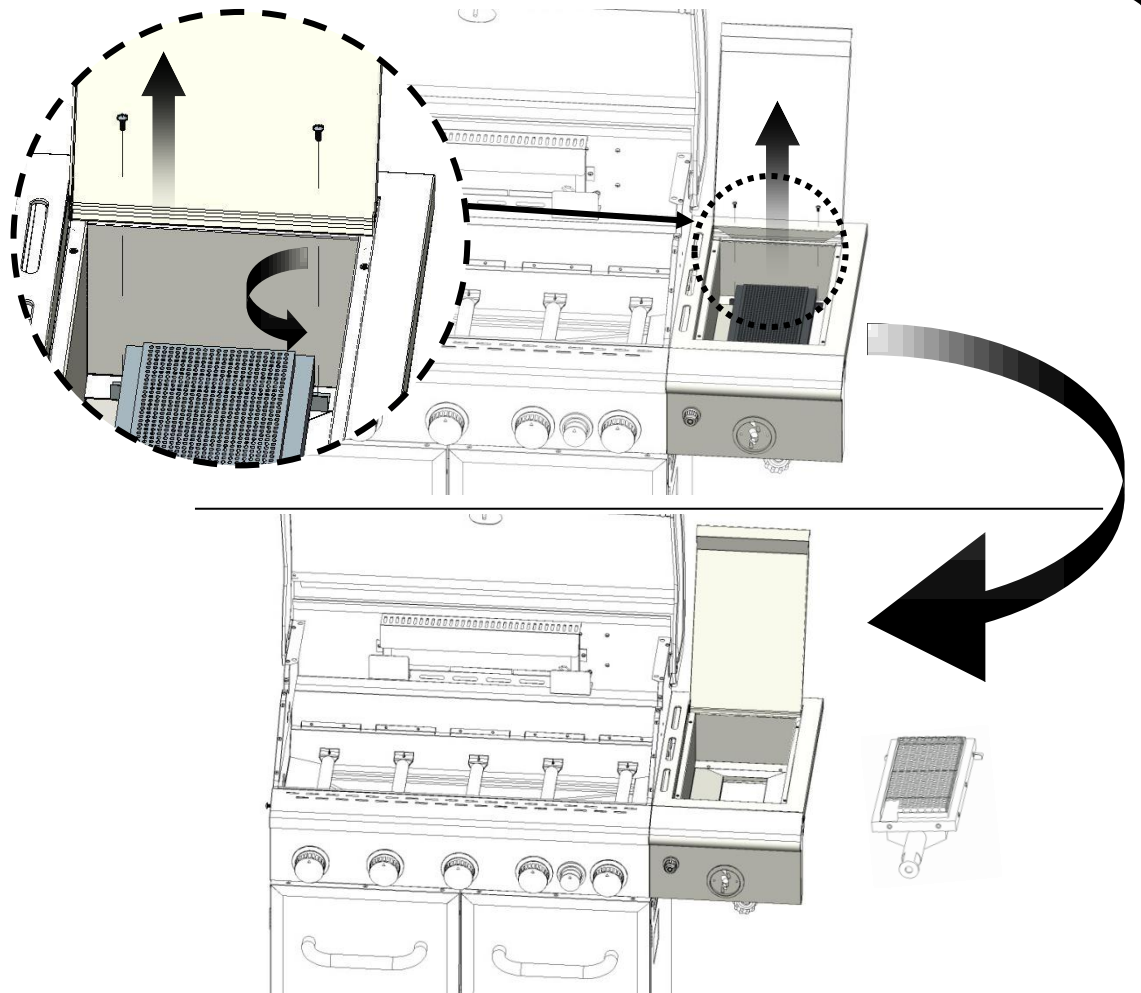
20

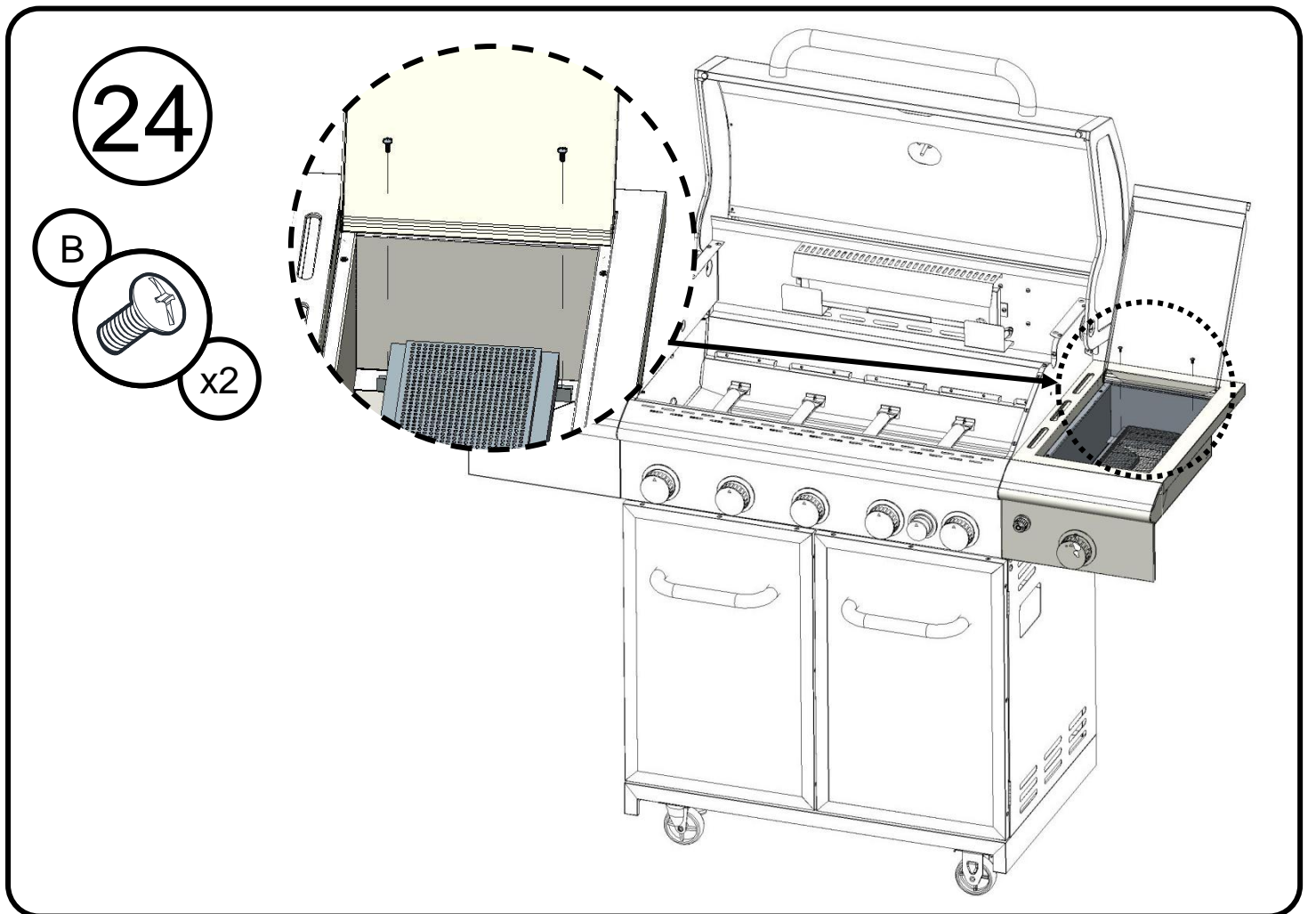
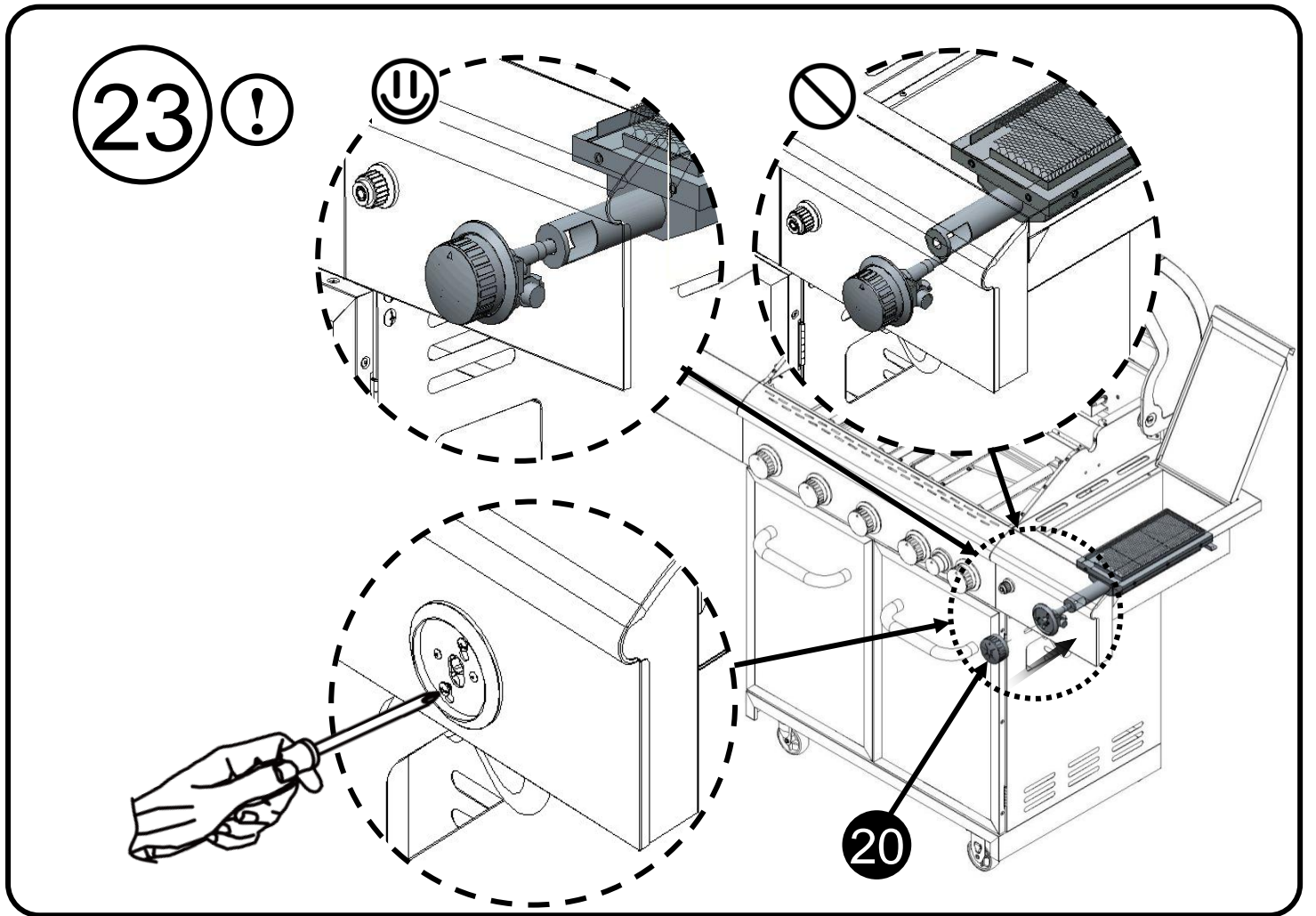


21 !

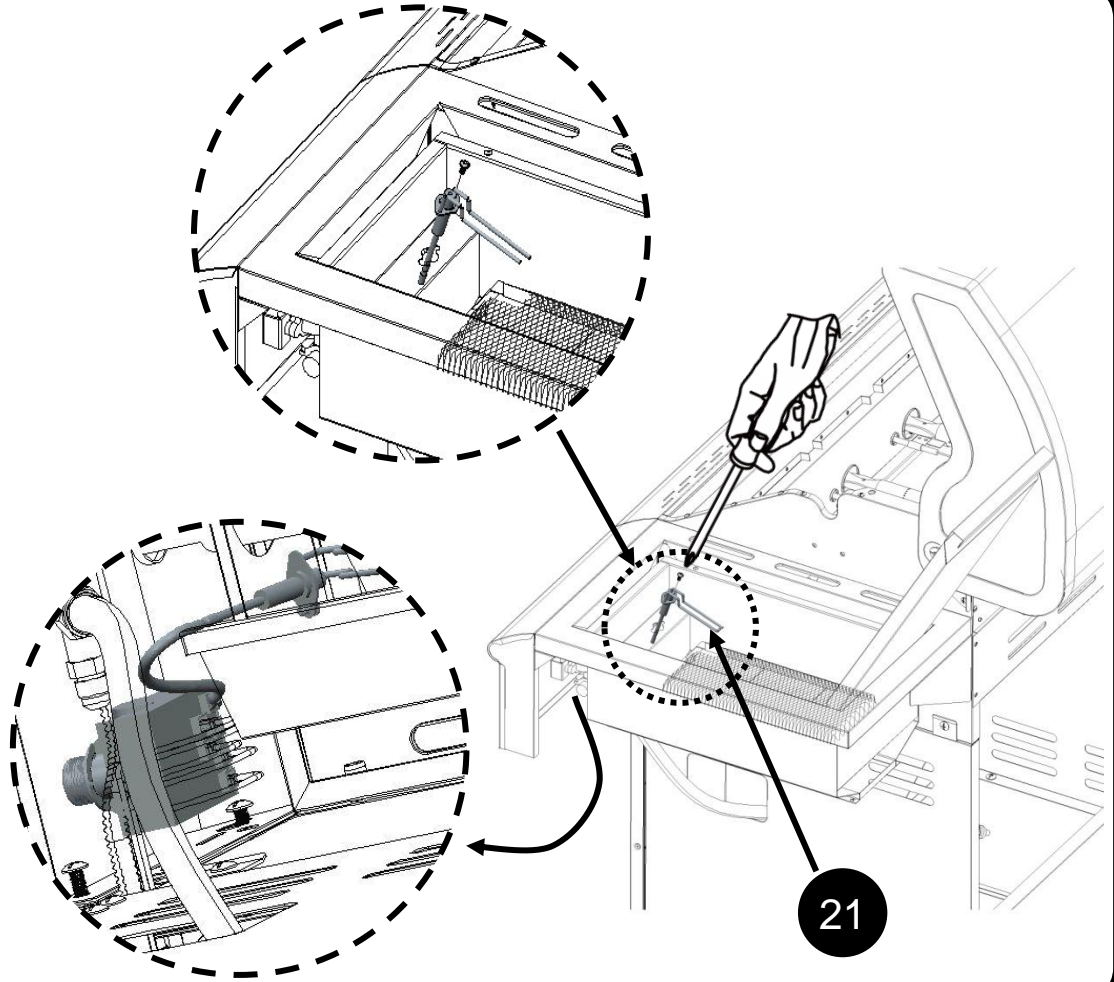
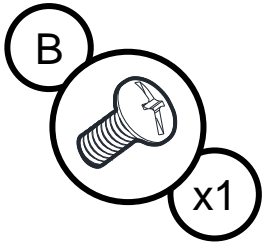


22

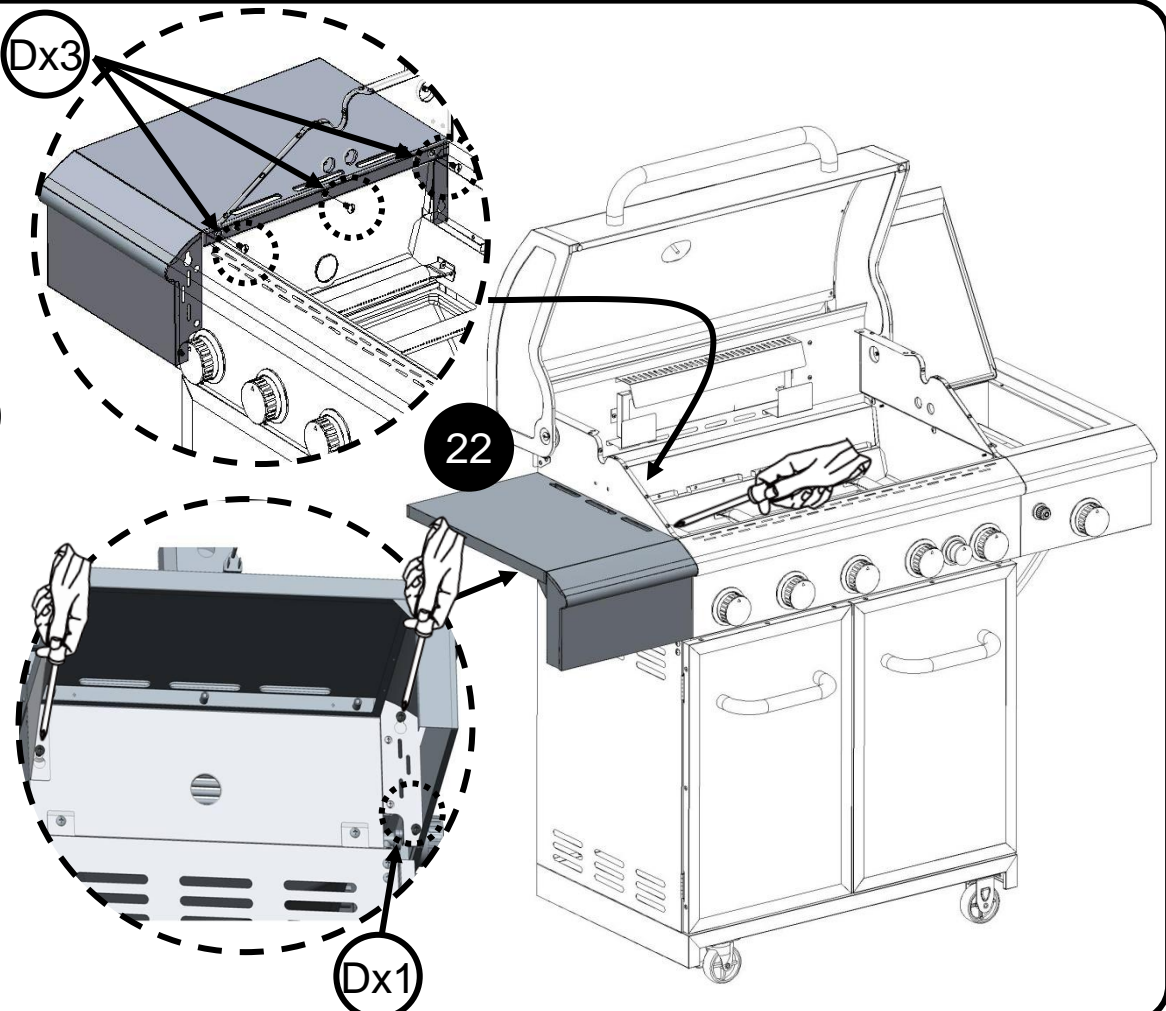
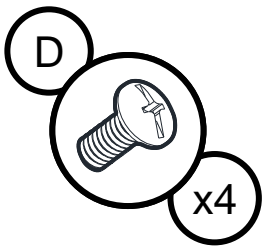




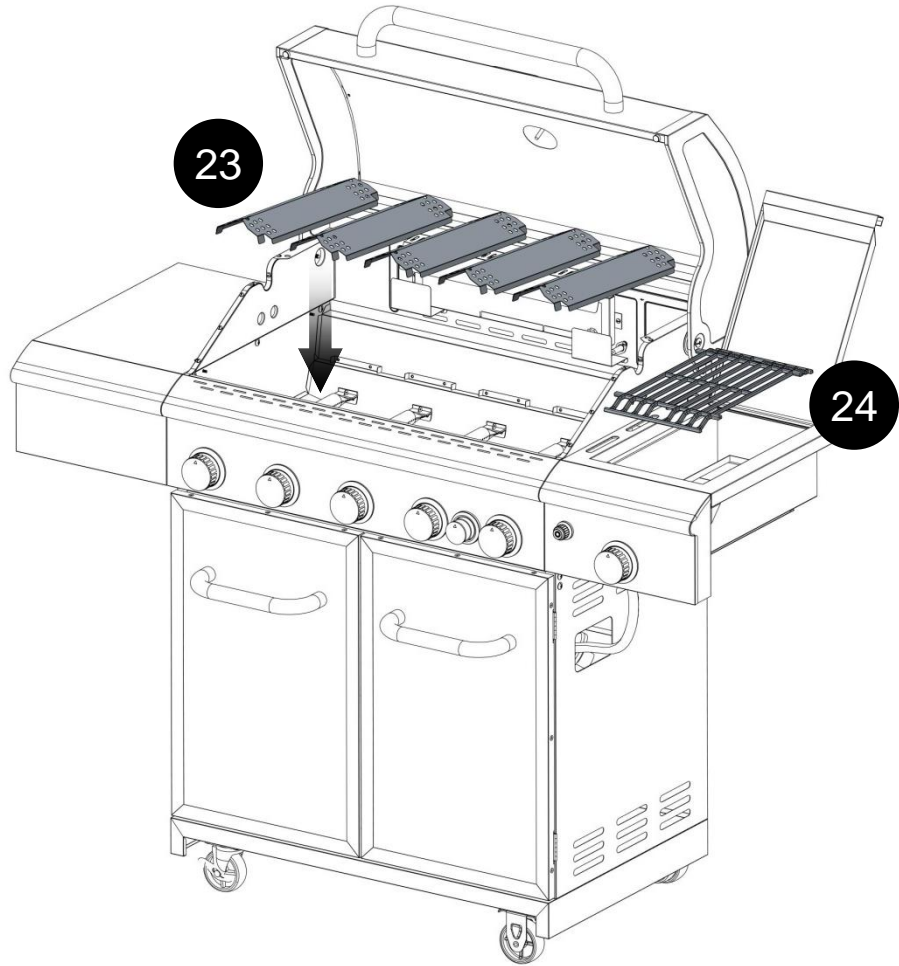
25



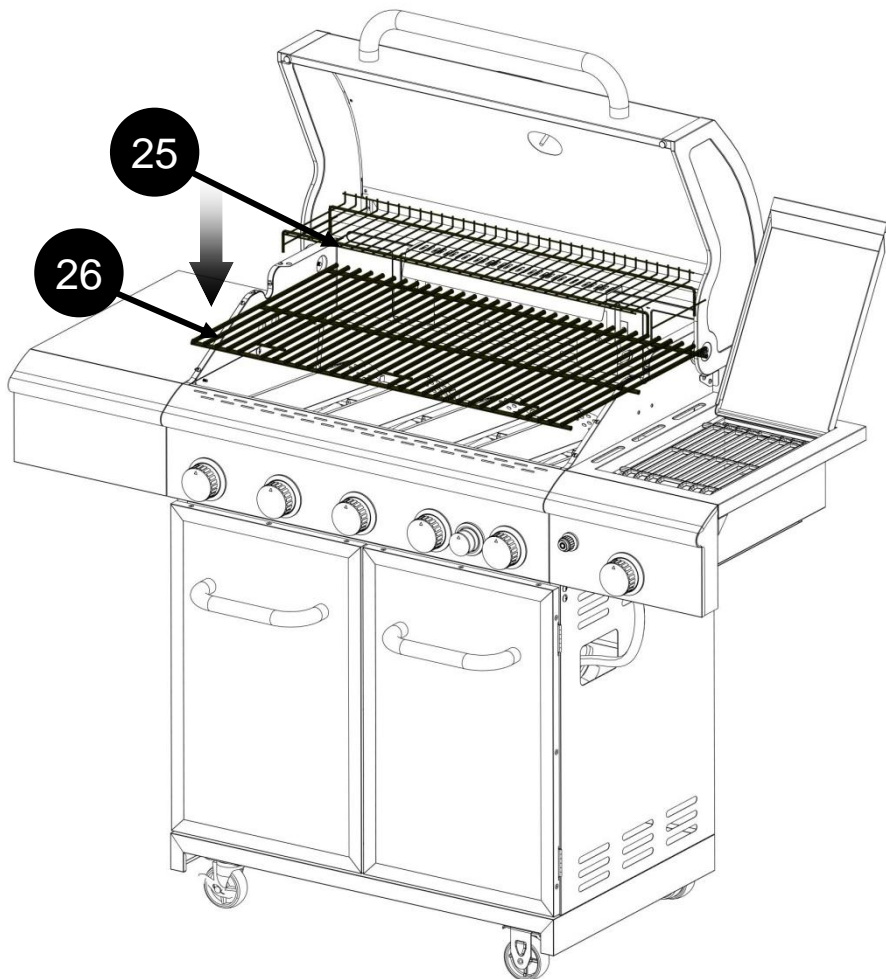
26



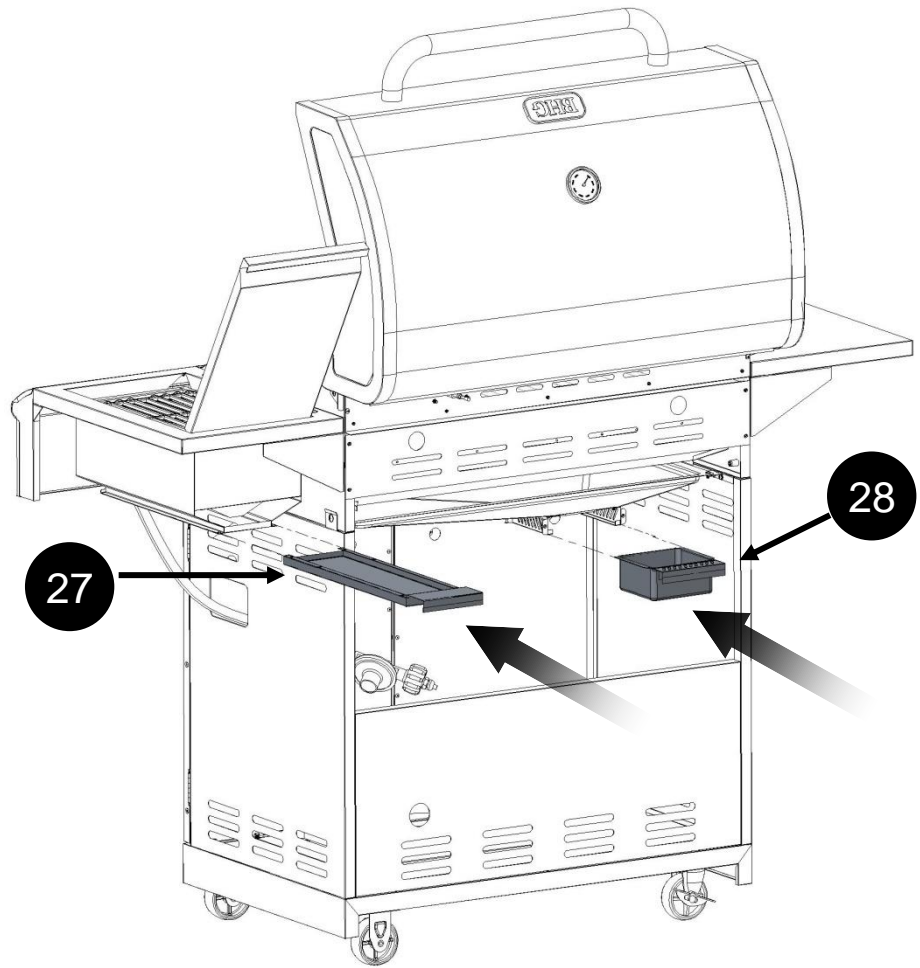
27



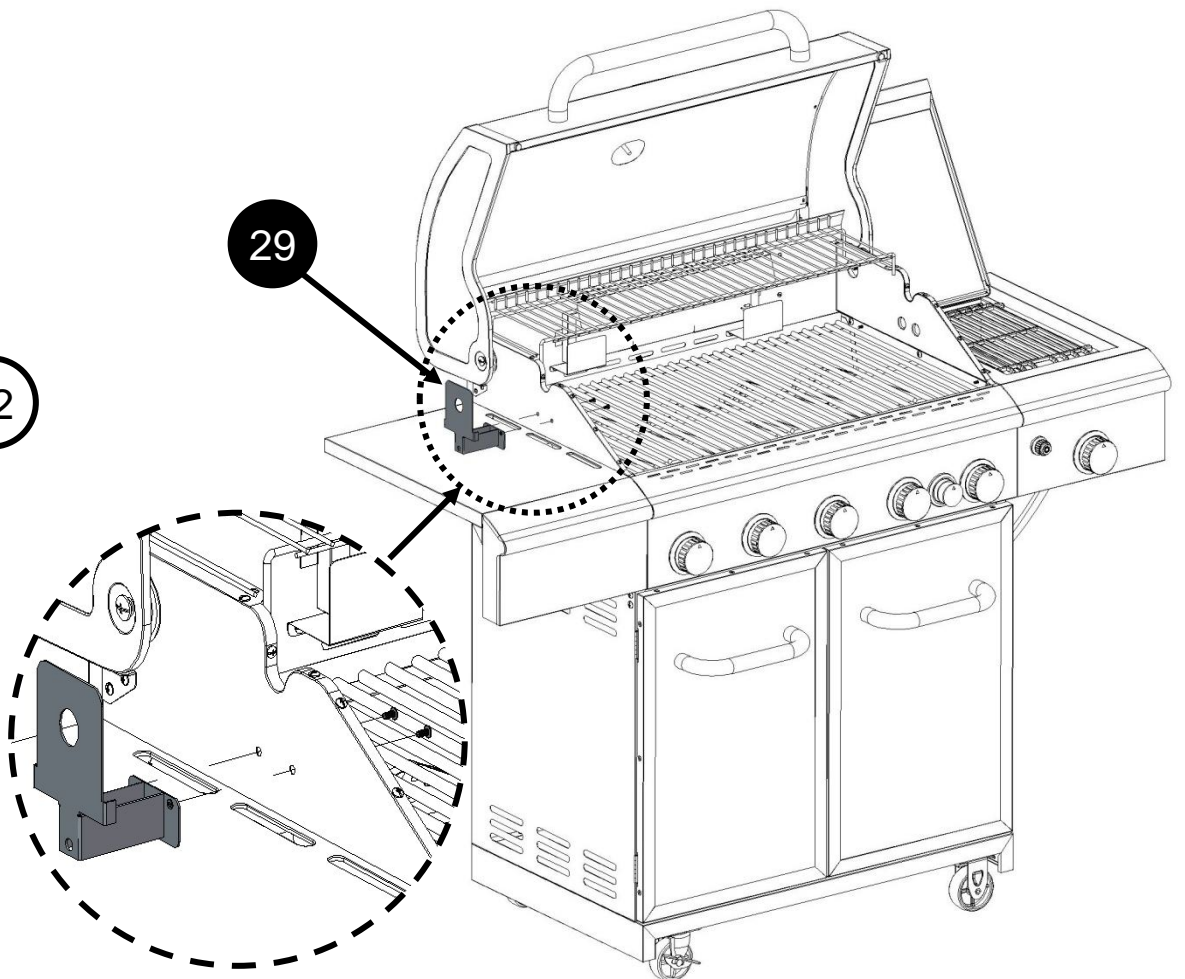
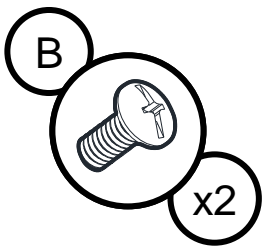
28



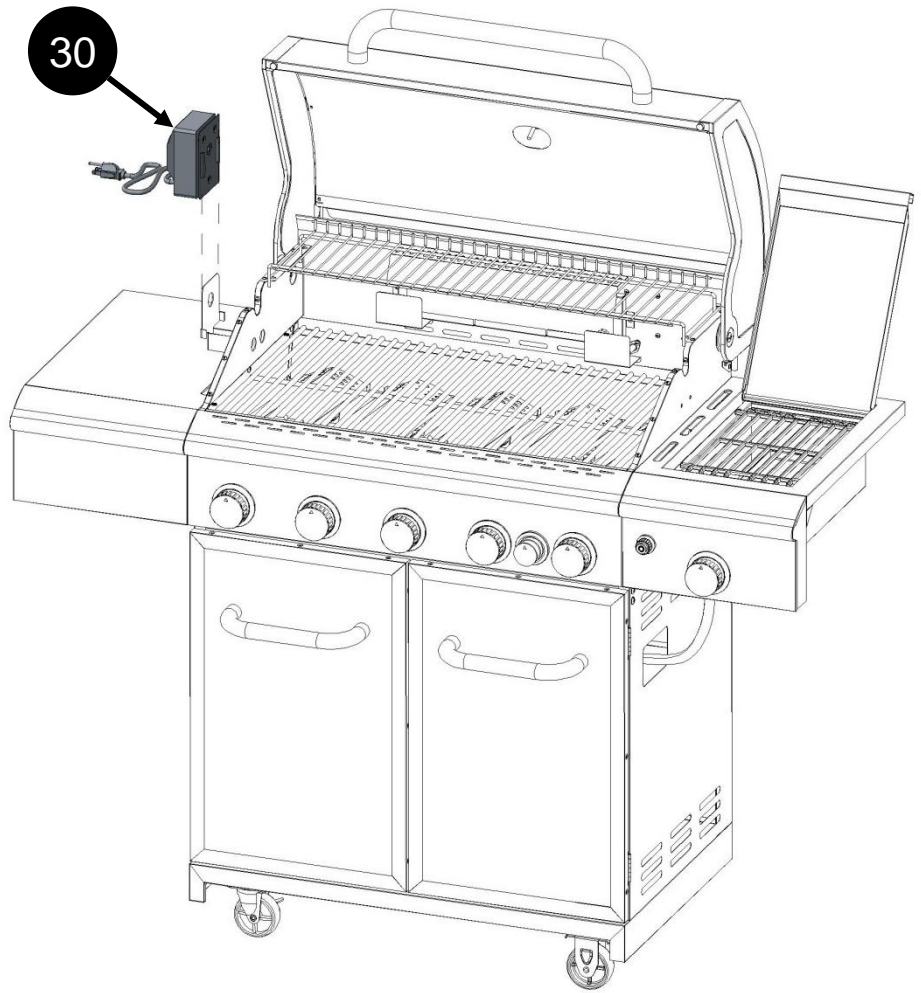
29



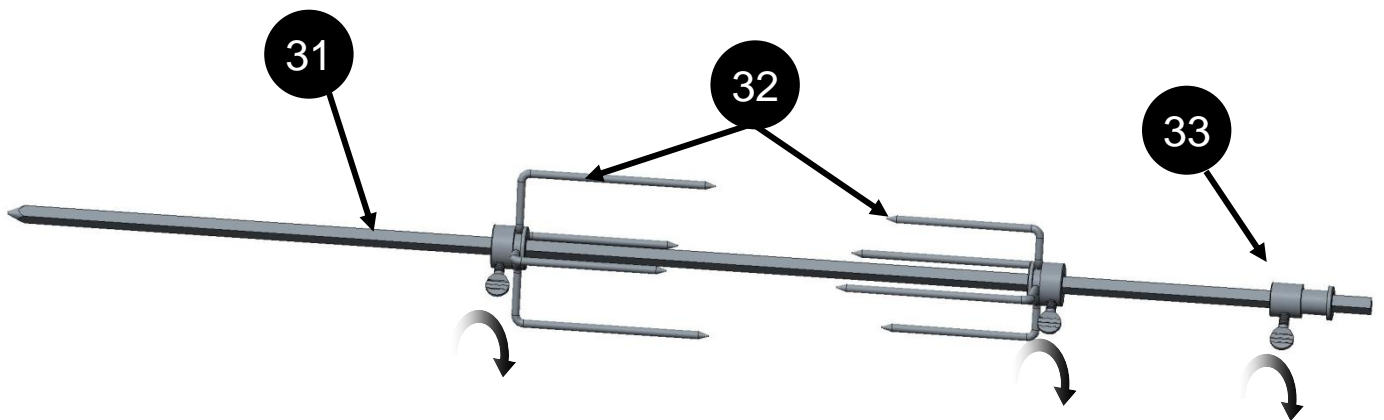
30



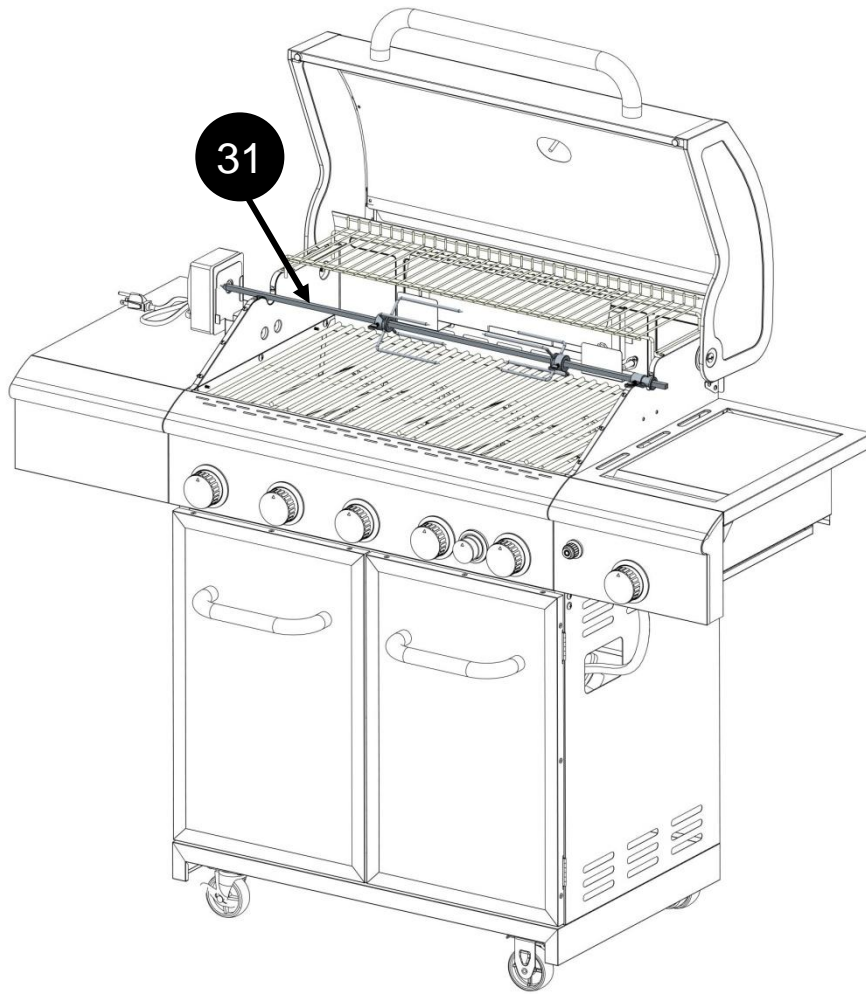
31



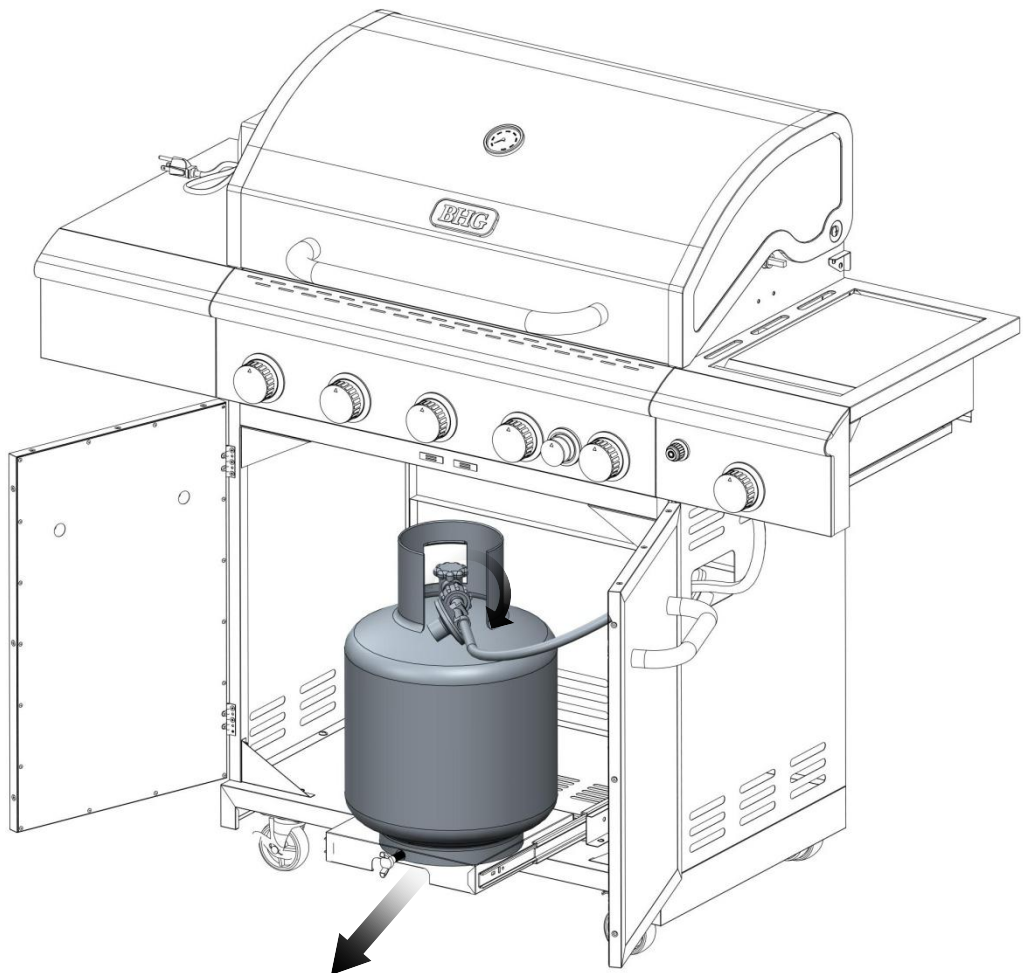
32



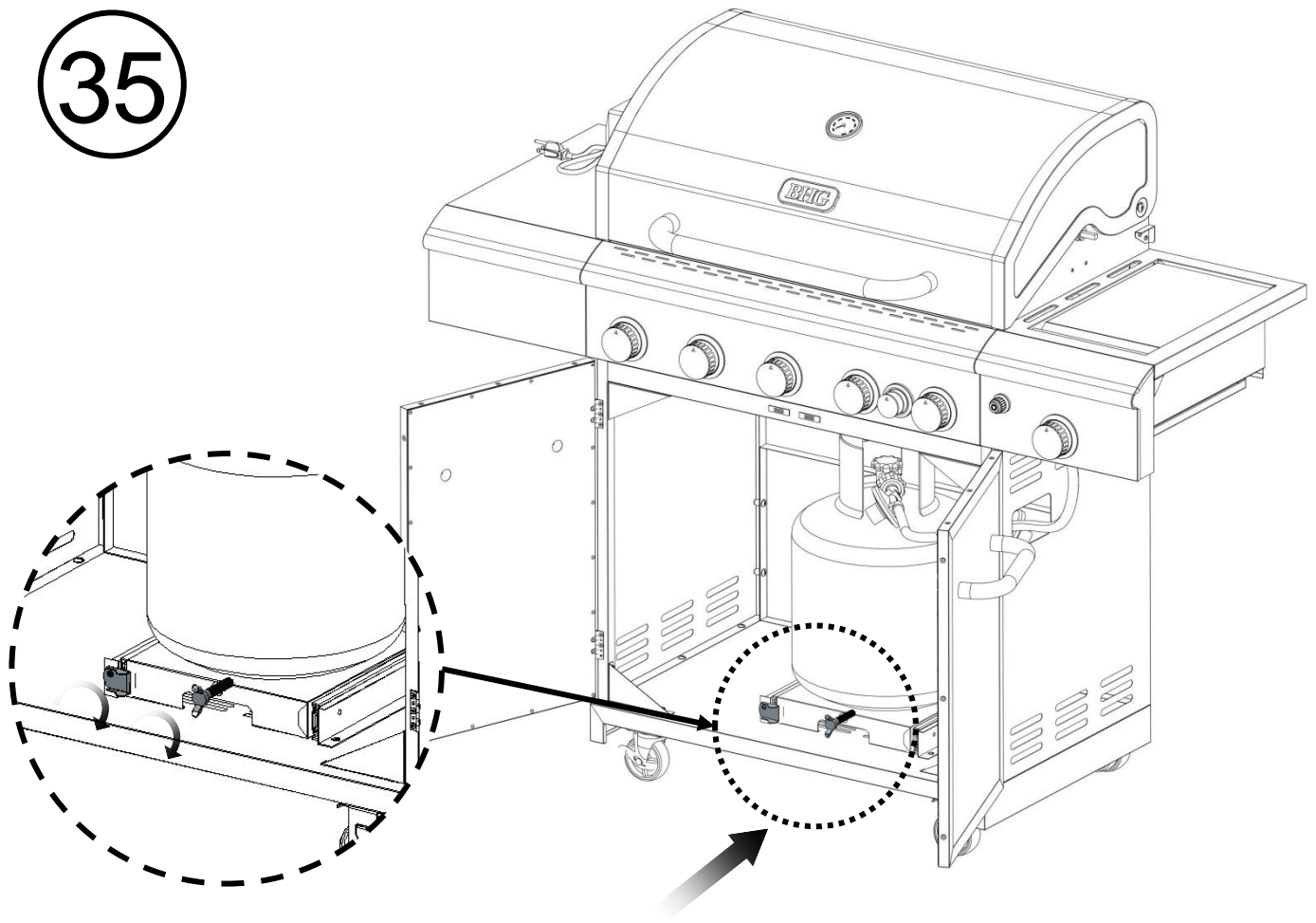
33



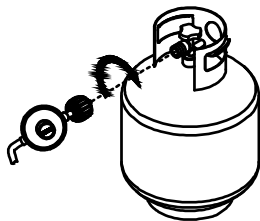
34



35



Conexión del regulador de presión



Felicitaciones

Su parrilla a gas BHG® ya está lista para usarse. Antes de usarla por primera vez y al principio de cada estación (y siempre que se haya cambiado el tanque de gas LP):

1. Lea todas las instrucciones relativas a la seguridad, el encendido y la operación del dispositivo.
2. Verifique los orificios de la válvula de gas, los tubos de los mecheros y los puertos de los mecheros para detectar todo tipo de obstrucciones.
3. Realice un control para detectar fugas de gas de acuerdo con las instrucciones que se encuentran en la siguiente página de este manual.

Importante

Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, lave las rejillas y plataformas de cocción con agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas minuciosamente. Colóqueles aceite para cocinar en forma regular. Luego de que la cocción se termine, ponga la parrilla en la posición de máximo (HIGH) durante 3 a 5 minutos para quemar el exceso de grasa o los residuos de comida.

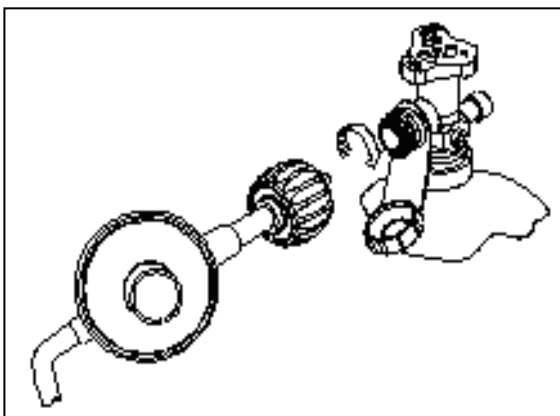
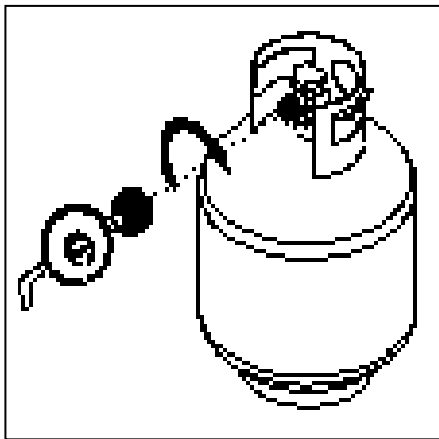
INSTALACIÓN DEL GAS LP

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

CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. Además, está equipada con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro estándar de propano líquido de 20lb (18-1/4" (46,35cm) de alto por 12-1/4"(31cm) de diámetro). Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos a continuación:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSIZ21.81).



3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
4. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas LP para solicitar reparaciones.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Gire las válvulas del mechero de la parrilla a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de que la parrilla esté fría. Gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición de apagado (OFF) girando las mismas en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope. Desprenda el ensamble del regulador de presión de la válvula del cilindro girando la arandela de acoplamiento rápido en sentido contrario de las agujas del reloj. Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Verificación para detectar fugas de gas LP

Nunca haga pruebas para detectar fugas con una llama. Antes de usarla por primera vez, al comienzo de cada estación o cada vez que se cambie el tanque de gas LP, debe verificar el dispositivo para detectar fugas de gas.

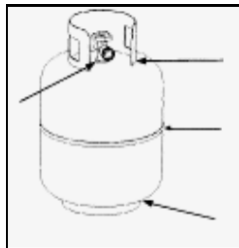
- Haga una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua/ 50% jabón).
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego abra el paso de gas (ON) en el tanque de suministro.
- Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.

Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas



- Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
- Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.

Verificación para la detección de fugas en el tanque de gas



Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido para los mecheros principales

1. No fume mientras enciende la parrilla o verifica las conexiones del suministro de gas.
2. Asegúrese de que el tanque de gas LP este lo suficientemente lleno.

3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas están ajustadas de forma segura.
4. Abra el suministro de gas.
5. Abra la tapa principal de la parrilla.
6. Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo (HIGH). Pulse el botón Encendido Electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el mechero.
7. Si el mechero no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y espere 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 5.
8. Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente página.
9. Para encender otros mecheros, gire las perillas de los mecheros a la posición de máximo (HIGH). Presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico para encender el mechero. Ajuste la(s) perilla(s) en la posición deseada.

USO DEL MECHERO LATERAL:

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas. **ADVERTENCIA: Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.**

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA LOS MECHEROS LATERALES

1. Abra por completo la tapa del mechero lateral.
2. Presione y gire la perilla del mechero lateral a la posición de máximo (HIGH). Presione y mantenga presionado el botón Encendido Electrónico de 3 a 5 segundos para encender el mechero.
3. Si el mechero lateral no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y espere 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 2.
4. Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones "Encendido Con Cerillo" y "Si No se Puede Encender la Parrilla" en la siguiente página.



ADVERTENCIA

En caso de que no abra la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

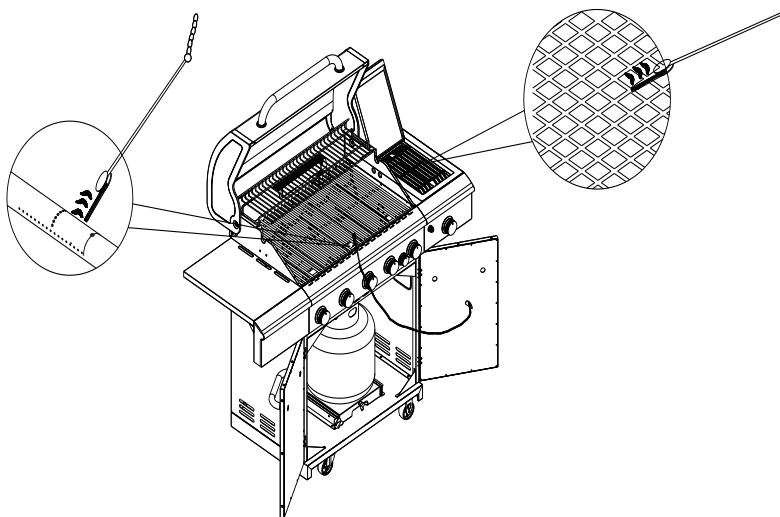


ADVERTENCIA

Nunca se incline sobre el área de cocción de la parrilla mientras encienda la parrilla de gas. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (como mínimo, 18 pulgadas) de la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda la parrilla con un cerillo.

Encendido manual de la parrilla con un cerillo

1. Coloque un cerillo en la varilla de encendido manual.
2. Siga los pasos 1 a 9 del Procedimiento de Encendido Básico.
3. Encienda el cerillo y extienda la varilla de encendido hasta la superficie de la rejilla de cocción.
4. Gire la perilla de control que desee hasta la posición de máximo HIGH para liberar la salida del gas. El mechero debe encenderse de inmediato.



ADVERTENCIA

En caso de que ocurriera un “FOGONAZO” en o cerca de los tubos de los mecheros, siga las siguientes instrucciones. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del mechero y los mecheros según las instrucciones de limpieza que están en la página 78.

Si no se puede encender la parrilla

1. Verifique el suministro y las conexiones de gas para detectar fugas. Verifique que la totalidad de las conexiones de cables sean seguras.

2. Repita el procedimiento de encendido básico. Si todavía la parrilla no funciona, apague la fuente de gas, gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF), y verifique lo siguiente:

•Alineación errónea de los tubos de los mecheros sobre los orificios

Corrección: vuelva a posicionar los tubos de los mecheros sobre los orificios.

•Orificio tapado

Corrección: quite los mecheros de la parrilla, con cuidado levante cada uno de los mecheros y aléjelos del orificio de la válvula de gas. Quite el orificio de la válvula de gas y con gentileza destape cualquier obstrucción con un alambre delgado. Luego vuelva a instalar todos los orificios, mecheros y componentes de cocción.

3. Si sospecha que existe una obstrucción en las válvulas de gas de los mecheros de la parrilla, llame para solicitar un servicio de reparación al 1-800-913-8999.

4. Si la parrilla aún no enciende, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador de presión.

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

Para purgar el aire de la línea de gas y/o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador de presión:

- Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Cierre el paso del gas de la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador de presión del tanque de gas LP.
- Deje a la unidad reposar durante 5 minutos.
- Vuelva a conectar el regulador de presión al tanque de gas LP.
- Encienda la válvula del tanque lentamente hasta abrirla entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Presione y gire cualquiera de las perillas de control a la posición de máximo (HIGH).
- Gire las perillas de control a la posición de máximo (HIGH) hasta que todos los mecheros estén encendidos.
- Puede comenzar a usar la parrilla.

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre el funcionamiento de su parrilla a gas, llame al **Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999**

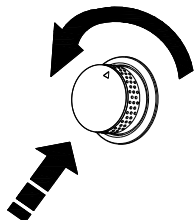
Cómo usar el quemador del rostizador

Puede comprarse un juego de rostizador como accesorio para el asador. Vea "Accesorios" en la sección "Asistencia". Para evitar daños a la rejilla de calentamiento, quítela del asador cuando use el quemador del rostizador.

IMPORTANTE: No use los quemadores principales cuando esté en uso el quemador del rostizador.

Cómo encender el quemador del rostizador

1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Empuje la perilla de control hacia dentro y gírela hacia IGNITE/ON (Encender/Encendido). Escuchará el chasquido de la chispa.

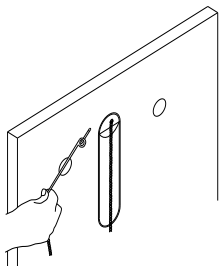


4. Cuando enciende en mechero de asador, presione la perilla por 10 segundos y suelte la perilla. El mechero se quede encender. Oye el sonido de "chasquido" de la chispa hasta que suelte la perilla.

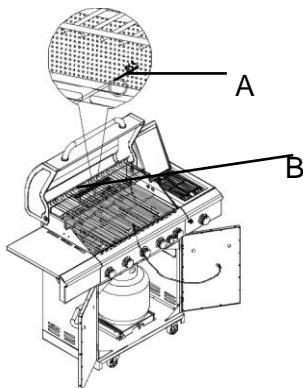
IMPORTANTE: Si el quemador del rostizador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia OFF (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Cómo encender manualmente el quemador del rostizador

1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.
5. Sostenga cuidadosamente el cerillo encendido cerca del quemador del rostizador.



A. Extensión de encendido
B. Quemador del rostizador

6. Empuje la perilla de control hacia dentro y gírela hacia IGNITE/ON (Encendido). Mantenga esta perilla presionada hacia dentro durante 10 segundos después de que se encienda el quemador. Escuchará el chasquido de la chispa hasta que se libere la perilla.

IMPORTANTE: Si el quemador del rostizador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador del rostizador hacia OFF (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

7. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual dentro de la puerta de la carcasa.

Consejos para la cocción con el rostizador

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Durante la cocción con el rostizador, éste hace girar el alimento frente al quemador, creando un calor intenso para asar el exterior y dejar en el interior el jugo natural.

El quemador del rostizador alcanza la temperatura de cocción en 1 minuto aproximadamente. No es necesario precalentarlo cuando use el rostizador.

- Seleccione carne y aves tiernas.
- Deje un espacio de por lo menos 1" (2,5 cm) entre el quemador del rostizador y el alimento.
- Para facilitar la limpieza, coloque una olla debajo del alimento para atrapar los goteos.
- Agregue salsa o glaseado para asado solamente durante los últimos 10 minutos de la cocción para evitar que la salsa se queme.

Cómo atar el ave para el rostizador

1. Cargue el espetón deslizando uno de los tenedores de la varilla con las puntas mirando hacia dentro. Apriete el tornillo para evitar que se resbale.
2. Empuje la varilla a través del centro del ave.
3. Corte hilo de carnicero de un largo de 24" (61,0 cm) y céntrelo bajo el ave, con la pechuga hacia arriba.
4. Envuelva cada extremo del hilo alrededor de las alas; agarre cada punta de las mismas. Una el hilo apretado en la parte superior de la pechuga y átelo. No es necesario cortar el hilo que haya quedado de más.
5. Corte otro trozo de hilo de 20" (50,8 cm) y colóquelo debajo de la parte posterior del ave. Envuélvalo alrededor de la cola y después alrededor del espetón, cinchando apretadamente.
6. Cruce las patas sobre el espetón; ate el hilo alrededor de las patas cruzadas.
7. Conecte el hilo que sostiene las patas al hilo que sostiene las alas y haga un nudo. Corte los trozos de hilo que cuelguen.
8. Deslícelo en el segundo tenedor, empujando los dientes en los muslos.
9. Centre el alimento y los tenedores sobre la varilla y apriete los tornillos de mariposa. El ave deberá estar firme en su lugar, sobre el espetón del rostizador.

TABLA PARA ROSTIZAR

Use un termómetro portátil de carne para verificar el punto interno

de cocción de los alimentos.

Apague el quemador del rostizador cuando el termómetro de carne lea 5° F/3° C más bajo que la temperatura interna deseada.

Continúe girándolo, con la capota cerrada, durante 10 minutos antes de trinchar.

El tiempo de cocción se verá afectado por las condiciones del tiempo, tales como el viento y la temperatura exterior.

Alimento	Peso	Punto de cocción interno o temperatura (°F/°C)	Tiempo de asado aproximado (min/lb)
Carne de res			
Asados	4 a 6 lb	Medium-rare	15-20
Chuleta	(1,5 a 2,2 kg)	(Medio crudo)	
cola de lomo		(145°F/63°C)	
costilla, sin hueso		Medium (Medio)	20-25
		(160°F/71°C)	
Aves			
Pollo	3 a 6 lb	Pechuga	25-30
	(1,1 a 2,2 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Muslo	25-30
		(180°F/82°C)	
Pavo, entero	7 a 10 lb	Pechuga	11-20
	(2,6 a 3,7 kg)	(170°F/77°C)	
		Muslo	11-20
		(180°F/82°C)	
Cordero			
Pata sin hueso	4 a 7 lb	Medium (Medio)	20-25
	(1,5 a 2,6 kg)	(160°F/71°C)	
Cerdo			
Asado de lomo sin hueso	4 a 6 lb	Medium (Medio)	20-23
	(1,5 a 2,2 kg)	(160°F/71°C)	

• PARA UN USO SEGURO DEL MOTOR, POR FAVOR LEA PRIMERO LA ADVERTENCIA

UNIDAD MOTRIZ DEL ASADOR

PARA USO SOLAMENTE EN EXTERIORES. NO LO EXPONGA A LA LLUVIA.

! PRECAUCIÓN: PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, CONECTE ADECUADAMENTE SÓLO EN UN TOMACORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECA Y POR ENCIMA DEL NIVEL DEL SUELO.

! ADVERTENCIA

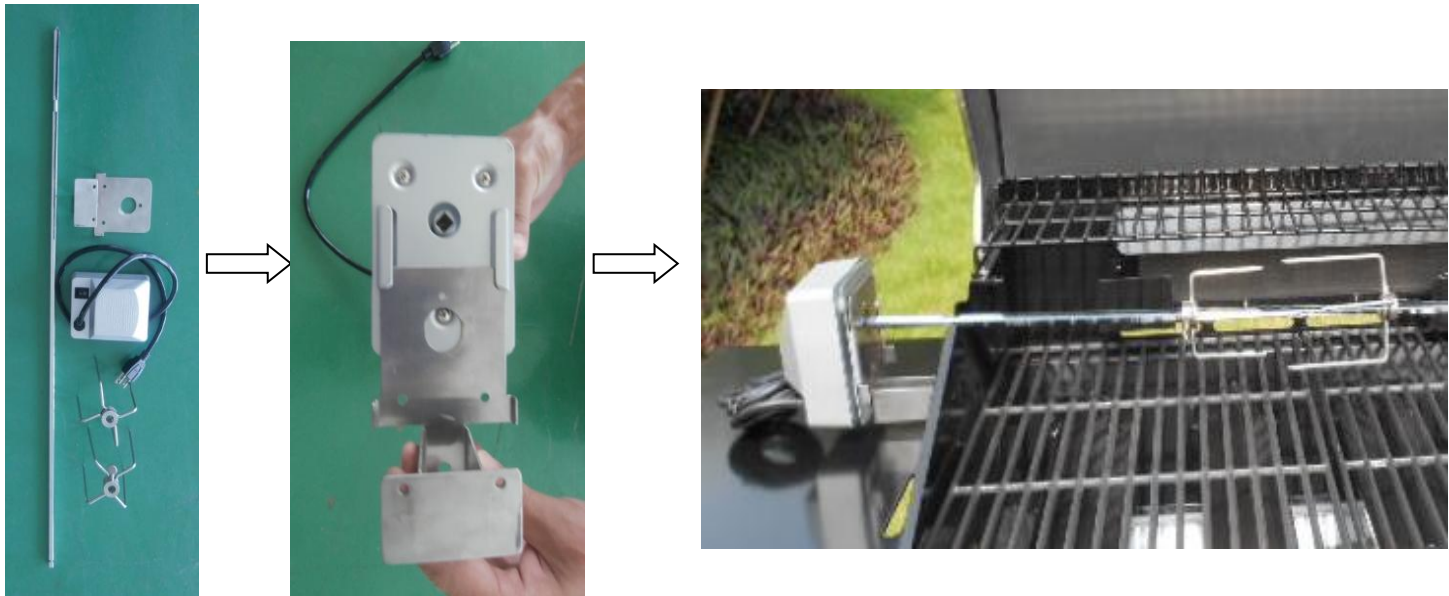
INSTRUCCIONES SOBRE LA CONEXIÓN A TIERRA: Este dispositivo (el motor del asador) está equipado con un enchufe que se debe enchufar directamente en un receptáculo conectado adecuadamente a tierra. **NO corte ni quite la terminal de tierra de este enchufe.**

Mantenga el cable eléctrico del motor del asador alejado de las superficies calientes de la parrilla. Cuando no lo esté utilizando, desmóntelo y guarde el motor en un lugar seco.

Este motor está configurado para 120 V CA, 60 Hz, 4 W, 40 mA. Si se excede el voltaje, el motor se quemará.

Ilustraciones de operación del asador:

1. Coloque el motor del asador en el soporte del motor, enchufe a un tomacorriente con conexión a tierra. Asegúrese de que la varilla del asador esté insertada en el motor antes de encender el motor.



2. Cuando termine de usar el motor del asador, ponga el interruptor en la posición de "apagado" y desenchúfelo.



Limpieza y mantenimiento

Para asegurarse de que la unidad funcione correctamente, se sugiere que se lleven a cabo las siguientes pautas de cuidado y mantenimiento apropiado.

Limpieza de las rejillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

Limpieza de los difusores de calor

En forma periódica, debe lavar los difusores de calor con una solución hecha con jabón y agua tibia. Use un cepillo suave para sacar los residuos de cocción quemados rebeldes. Se deben secar los difusores de calor antes de que los vuelva a instalar.

Limpieza de la bandeja para grasa

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

Limpieza del interior de la parrilla

Incinerar la parrilla luego de cada uso la mantendrá lista para la próxima vez que la use. Sin embargo, periódicamente se debe dar toda la parrilla de una limpieza a fondo para eliminar cualquier acumulación de grasa o residuos y para mantenerlo funcionando al máximo. Limpieza más frecuente puede ser necesario cuando se cocina con alimentos grasos. Siga estos pasos.

1. Gire todas las válvulas de los mecheros a una total posición de apagado (OFF).
2. Gire la válvula del tanque de gas a una total posición de apagado (OFF).
3. Desprenda el ensamble de la manguera de gas LP y del regulador de presión de la parrilla a gas. Haga una inspección para detectar cualquier tipo de daño y reemplace piezas según sea necesario según el número de pieza de reemplazo del fabricante que se encuentra en el listado de piezas.
4. Quite y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los mecheros de la parrilla.
5. Cubra cada uno de los orificios de las válvulas de gas con lámina de aluminio.
6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.
7. Quite las láminas de aluminio, vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del mechero para ver si funciona correctamente.

Limpieza de las superficies externas

Sugerimos que lave la parrilla con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar para este procedimiento un paño de limpieza o una esponja. No use productos abrasivos o un cepillo que pueda levantar el acabado durante el proceso de limpieza.

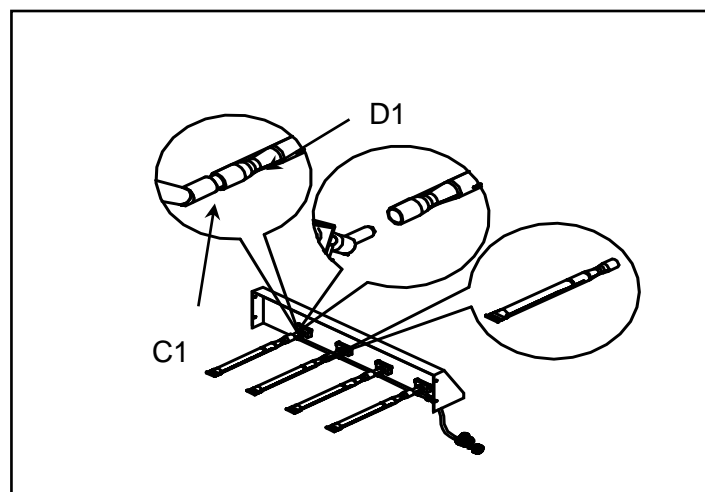
Limpieza de las superficies externas de acero inoxidable

Las inclemencias del clima y el calor intenso pueden provocar que las superficies de acero inoxidable se pongan de un color canela. El aceite de máquina que se usa en el proceso de fabricación también puede causar este color canela. Utilice un limpiador para acero inoxidable para pulir las superficies de este material de su parrilla. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos porque rayarán y dañarán la parrilla.

Limpieza de los tubos y los puertos de los mecheros

Para reducir la posibilidad de "FOGONAZO", se debe cumplimentar el siguiente procedimiento por lo menos una vez al mes hacia fines del verano o a principios del otoño cuando las arañas tienen mayor actividad o cuando no haya utilizado la parrilla por un periodo prolongado.

1. Gire todas las válvulas de los mecheros y la válvula del tanque de gas a una posición de apagado.
2. Desprenda el ensamble del regulador de presión de gas LP de la parrilla a gas.
3. Quite las rejillas de cocción, los difusores de calor y la bandeja para grasa de la parrilla.
4. Quite los tornillos del lateral inferior de cada mechero, levante y aleje los mecheros del orificio de la válvula de gas.
5. Con un alambre curvo resistente en forma de anzuelo, una manguera de aire comprimido o un cepillo cilíndrico, limpie por el tubo del mechero y en el interior del mismo varias veces para sacar todo tipo de residuo.
6. Vuelva a colocar los mecheros. Observe la siguiente ilustración.
Paso 1. Quite los tornillos que aseguran el cable de encendido.
Paso 2. Quite el clip R que fija el mechero en el lateral del extremo.
Paso 3. Ubique el nuevo mechero en el orificio.
(a) Inserte el mechero sobre la válvula de gas del mechero principal.
(b) Asegúrese de que el pasador del orificio (C1) se encuentre dentro del difusor del mechero (D1) tal como se muestra.
Paso 4. Asegure el mechero principal en la pared trasera usando el clip R y asegure el cable de encendido.





ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del mechero con respecto al orificio es fundamental para un funcionamiento sin riesgos. Verifique para asegurarse de que el orificio se encuentra adentro del tubo del mechero antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del mechero no encaja sobre el orificio de la válvula, al encenderse el mechero se puede provocar una explosión y/o incendio.

Independientemente de qué procedimiento de limpieza emplee, le recomendamos también realizar los siguientes pasos para ayudar a prolongar la utilidad del mechero.

1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada uno de los mecheros hasta que no tengan residuos de comida ni suciedad.

2. Limpie los puertos obstruidos con un alambre resistente, como un clip para papel abierto.
3. Haga una inspección de cada mechero para detectar daños (rajaduras u hoyos) y en caso de que encuentre tal daño, solicite e instale un nuevo mechero. Luego de la instalación, verifique con el fin de asegurarse que los orificios de la válvula de gas se encuentran correctamente colocados en los extremos de los tubos de gas.



ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar que se prenda fuego detrás del panel de la válvula, por lo que dañaría la parrilla y haría insegura 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 adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar para solicitar servicios.

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

PROBLEMAS	SOLUCIÓN
La parrilla no se encenderá cuando la perilla de control esté girada.	<p>Verifique si el tanque LP está vacío.</p> <p>Limpie los cables y/o el electrodo frotando con un algodón limpio con alcohol.</p> <p>Limpie con un trapo seco.</p> <p>Asegúrese de que el cable esté conectado al ensamble del electrodo.</p> <p>Verifique si funcionan otros mecheros. En ese caso, inspeccione el orificio de gas en el mechero no funciona para verificar si hay alguna obstrucción.</p>
La llama del mechero es amarilla o anaranjada, en combinación con el olor a gas.	<p>Consulte "Limpieza de los Tubos del Mechero y Puertos del Quemador" en la página 46. Si los problemas persisten, llame al 1-800-913-8999</p>
Llama baja con la perilla en la posición máxima (HIGH).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el problema esté aislado solo a un quemador. Si es así, limpie el orificio y el quemador, y remueva cualquier obstrucción del orificio . 2. Verifique si hay una manguera de combustible enroscada o doblada. 3. Asegúrese de que el obturador de aire esté ajustado correctamente. 4. Verifique si la presión y el suministro de gas son correctos. 5. Precaliente la parrilla durante 15 minutos . 6. Si está utilizando gas LP, verifique que el tanque no esté vacío.



ADVERTENCIA

No deje la parrilla sin prestarle atención. Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción ni la carcasa de la parrilla. Tampoco toque la tapa de la parrilla ni otras partes de la misma mientras la parrilla esté en funcionamiento o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de su uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.



ADVERTENCIA

No cubra la parte posterior de la carcasa de la parrilla con láminas de aluminio, arena o cualquier otra sustancia que limite el paso del flujo de grasa hacia la bandeja para grasa. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

Incineración

Antes de cocinar en su parrilla de gas por primera vez, usted deberá “incinerarla” para eliminar cualquier tipo de olor o material extraño. Encienda los mecheros, baje la tapa y ponga en funcionamiento la parrilla en una posición de máximo (HIGH) entre 3 y 5 minutos.

Temperaturas de cocción

Posición máxima: Use esta posición únicamente para calentar rápidamente, marcar los filetes o chuletas y para quemar residuos de comida de la parrilla luego de terminar de cocinar. **Nunca** use la posición máxima (HIGH) para cocciones prolongadas.

Posiciones media y baja: La mayoría de las recetas especifican uso de llama media a baja, incluso para ahumar, asar y cocinar cortes magro como el pescado.

NOTA: Las posiciones de la temperatura variarán con la temperatura y el nivel de viento que haya en el exterior de su casa.

Cocción directa

El método de cocción directa puede utilizarse con las rejillas de cocción que acompañan el producto y los alimentos se colocan directamente sobre los mecheros de la parrilla encendidos. Este método es ideal para marcar los alimentos y siempre que desee comer carne vacuna, pollo o pescado que tenga un sabor a asado hecho con llama abierta. El freído en profundidad y el proceso de ahumado se preparan mejor de esta manera porque necesitan calor directo.

Cocción indirecta

Para cocinar de forma indirecta, los alimentos deben colocarse en el lateral derecho o izquierdo de la parrilla con el mechero del lado opuesto encendido.

Llamarada

Las grasas y los jugos que caen de la comida asada pueden causar llamaradas. Dado que las llamaradas imparten un sabor y color favorablemente distintivo a la comida que se cocina con llama abierta, deben tolerarse hasta cierto punto. No obstante, las llamaradas sin controlar pueden dar como resultado en que la comida se eche a perder.

Tabla de cocción en la parrilla

Advertencia: Para asegurarse de que lo que se prepara para comer no conlleve riesgos, los alimentos deben cocinarse a un mínimo de temperatura interna que se detalla en la tabla siguiente.

Alimentos	Temperatura
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana - vuelta y vuelta	63° C (145° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana	71° C (160° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Bien cocido	77° C (170° F)
Cerdo (pedazos o cortes enteros)	71° C (160° F)
Aves (Ej. pollo, pavo, pato) - pedazos	74° C (165° F)
Aves – enteras	85° C (185° F)
Carne molida y mezclas de carne (Ej. hamburguesas, salchichas, albóndigas, pan de carne, guisos) – carne vacuna, ternera, cordero y cerdo	71° C (160° F)
Carne molida y mezclas de carne – aves	74° C (165° F)
Platos con huevos	74° C (165° F)
Otras (perros calientes, rellenos y sobras)	74° C (165° F)

De: La Agencia canadiense de inspección de alimentos

Alimentos	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones y consejos específicos
Verduras	NA	Media	8 a 20 min	Corte las verduras y agregue un poco de manteca o margarina. Envuelva en papel aluminio resistente y cocine a la parrilla dando vueltas las verduras de vez en cuando.
Papas	Enteras	Media	40 a 60 min	Envuelva por separado en papel aluminio resistente. Cocine dando vueltas las papas de vez en cuando.
Carne/bife	1/2 a 3/4 pulg	Alta-Media	4 a 15 min	Precocine a la parrilla durante 15-20 min luego dore el bife en los costados durante dos min. Cocine a la parrilla 3 a 5 min en cada lado o hasta obtener la cocción deseada.
Carne picada	1/2 a 3/4 pulg	Media	8 a 15 min	Cocine a la parrilla dando vuelta la carne picada cuando los jugos se suben a la superficie o hasta obtener la cocción deseada. No descuide las hamburguesas en la parrilla ya que se puede producir una llamarada en forma rápida.
Costillas	1/2 o costillas completo	Media	20 a 40 min	Cocine a la parrilla dando vuelta la costilla de vez en cuando. Durante los últimos minutos agruegue una salsa y de vuelta la costilla varias veces.
Perros calientes	NA	Media	5 a 10 min	Cocine a la parrilla dando vueltas los perros cuatro veces. 2-4 min de cada lado.
Corte de aves	1/4 a 1/2 libras	Baja o Media	20 a 40 min	Cocine a la parrilla dando vueltas el corte algunas veces. Durante los últimos minutos sazone con una salsa si lo desea y de vuelta el corte varias veces.
Ave entera	2 a 3 libras	Baja	1 a 1-1/2 hora	Use un soporte para asar pollo y cocine a la parrilla hasta obtener la cocción deseada.
		Media	40 a 60 min	Use un soporte para asar pollo y cocine a la parrilla hasta obtener la cocción deseada.
Pescado	3/4 a 1 pulg	Media	8 a 15 min	Cocine a la parrilla dando vueltas el pescado una vez hasta obtener la cocción deseada. Coloque manteca derretida, margarina o aceite.

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl.
Chino, CA 91710



GRIL AU GAZ DE PROPANE LIQUIDE (page 83-122)

MODÈLE # 720-0882
#720-0882R



⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de danger de brûlure ou tout autre type de blessure, veuillez lire le manuel soigneusement et entièrement avant d'utiliser le gril.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR
UNIQUEMENT.

N° version 19000466A1

Note destinée à l'utilisateur

Rangez ce manuel de l'utilisateur dans un endroit pratique pour une consultation future.



N° SÉRIE _____ DATE FABRICATION _____ DATE D'ACHAT : _____



Questions, problèmes, pièces manquantes ? Avant de ramener le gril à votre revendeur, appelez notre service clientèle au +1-800-913-8999, entre 8h00 et 17h00, heure de l'HNP, du lundi au vendredi.

Table des matières

Garantie-----	84
Précautions-----	84-86
Liste des pièces de l'emballage-----	87-90
Vue éclatée-----	91
Liste des pièces-----	92-93
Préparatifs-----	94
Consignes pour l'assemblage-----	95-113
Consignes pour l'allumage-----	114-117
Nettoyage et entretien -----	118
Dépannage-----	119
Consignes pour la cuisson-----	120
Aide-mémoire pour la cuisson-----	121

AVERTISSEMENT: Ce produit contient du plomb, un produit chimique connu par l'État de Californie pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé le produit.

Garantie pour le grill

Garantie limitée de un an sur les pièces en acier inoxydable et les autres pièces.

Si ce grill 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.

Pendant cinq ans après la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement.

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 grill, 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 grill a été utilisé pour un usage commercial ou de location.

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 grill deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre grill. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du grill, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du grill 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 l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.**

Codes d'installation du grill

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

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 PL, du régulateur de pression et/ou du gril.

Le réservoir de GPL doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de GPL 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 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 pression 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 GPL.

▪ Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de pression 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 recharge 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 ou 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 GPL et le ranger à l'extérieur de manière sécurisée.



Maintenez toujours la bouteille de gaz PL à un angle de 90° position verticale pour permettre le dégagement des vapeurs.

- 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 de pression 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 pression 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 1-800-648-5864 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 PL. 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 GPL 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 de pression peut engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou de réenclencher le dispositif d'écoulement de gaz du régulateur de pression. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz PL est branché à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 112 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

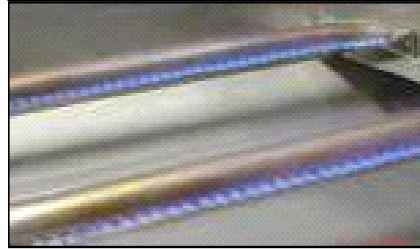
MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, 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 115.

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 115 de ce manuel.

Electrical Requirements

Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre. Consulter un électricien qualifié en cas de doute sur la qualité de la liaison à la terre du gril.

L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V, CA seulement, 60 Hz, 15 ampères, protégé par fusible.

Il est recommandé de raccorder le gril sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.

- Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger les cordons ou les prises dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre le refroidissement total avant d'installer ou de retirer des pièces.

- Ne pas faire fonctionner un appareil d'extérieur alimenté au gaz lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e), lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Contacter le fabricant pour toute réparation.

- Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou toucher des surfaces chaudes.

- Ne pas utiliser un appareil de cuisson d'extérieur à d'autres fins que celles pour lesquelles il est initialement conçu.

- Lors du raccordement, brancher d'abord l'appareil de cuisson d'extérieur alimenté au gaz, puis brancher l'appareil à une prise.

- Avec un appareil de cuisson d'extérieur alimenté au gaz, utiliser uniquement un circuit protégé par disjoncteur de fuite à la terre.

- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre ou utiliser un adaptateur à deux broches.

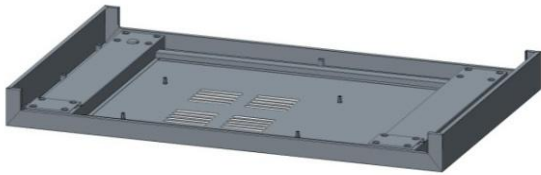
- Pour la mise sous tension de l'équipement, utiliser uniquement des cordons de rallonge avec prise de liaison à la terre à 3broches approuvés pour utilisation en extérieur et marqués WA

Le gril d'extérieur, une fois installé, doit être correctement relié à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

Maintenir tous les cables électriques et le tuyau d'alimentation de gaz loin de toutes surfaces chaudes.

Liste des pièces de l'emballage

1



2



3



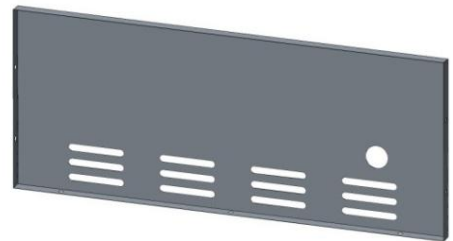
4



5



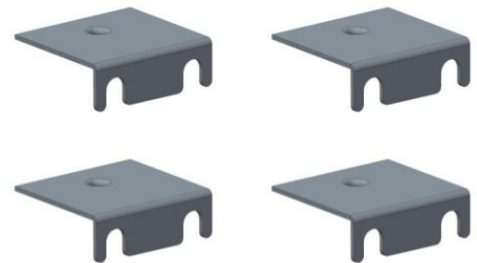
6



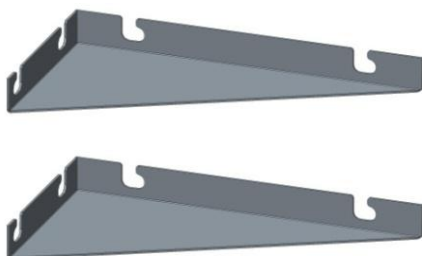
7



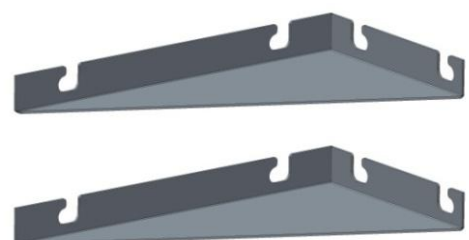
8 x4



9 x2



10 x2



Package parts List

11



12



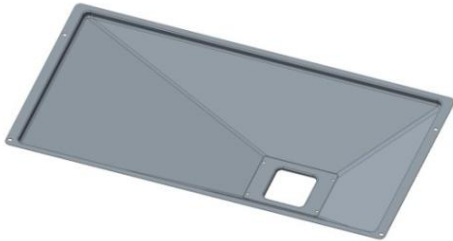
13x2



14x2



15



16



17



18



19



20



Package parts List

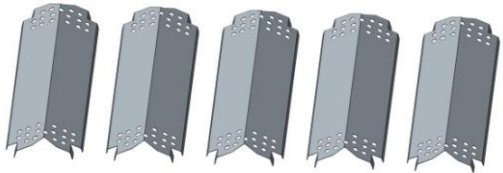
21



22



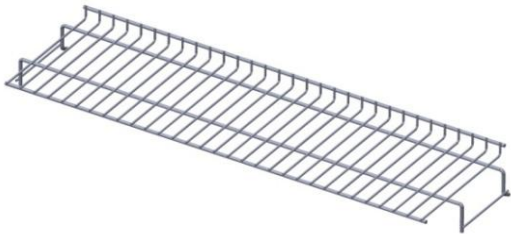
23x5



24



25



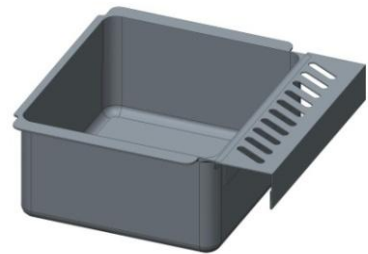
26x3



27



28



29



30



Package parts List

31



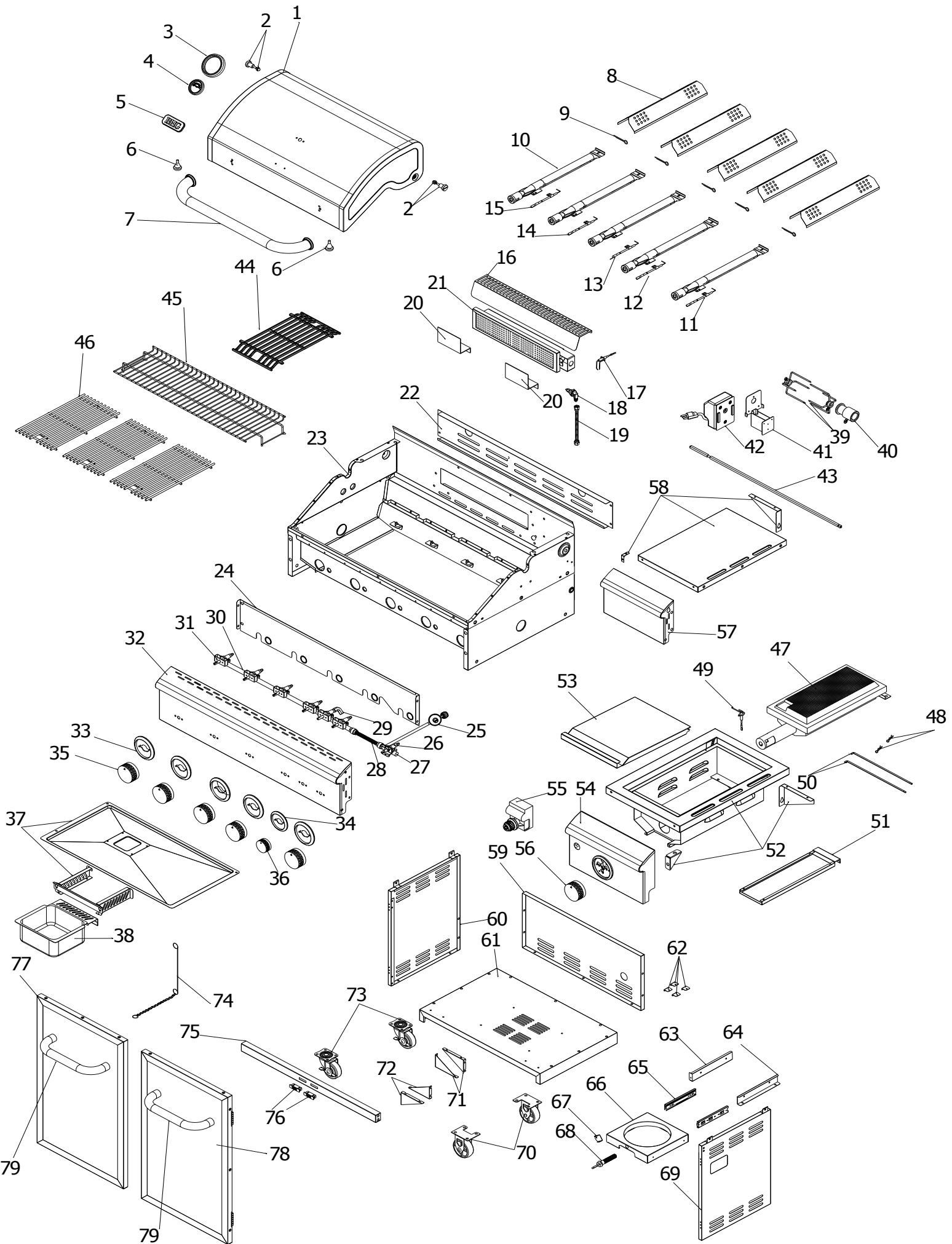
32 x2



33



Vue éclatée



Liste des pièces

N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QTÉ	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QTÉ
1	Couvercle principal	1	1	36	Bouton de commande du brûleur de rôtisserie	1	1
2	Vis du couvercle principal	1	2	37	Réceptacle à graisse	1	1
3	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	38	Réceptacle à graisse	1	1
4	Indicateur de température	1	1	39	Broche à fourche	1	2
5	Logo	1	1	40	Collier de manche	1	1
6	Amortisseur de la hotte	1	2	41	Support pour moteur	1	1
7	Poignée du couvercle principal	1	1	42	Moteur	1	1
8	Dispositif de contrôle des flammes	1	5	43	Broche à tige	1	1
9	Ergot du brûleur	1	5	44	Grille de cuisson du brûleur latéral de flambage	1	1
10	Brûleur principal	5	5	45	Grille chauffante	1	1
11	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	1	46	Grille de cuisson avec trou	1	3
12	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	1	47	Brûleur latéral de flambage	1	1
13	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	1	48	Goupille de la tige de charnière du couvercle du brûleur latéral de flambage	1	2
14	Fil d'allumage du brûleur principal D	1	1	49	Fil d'allumage du brûleur latéral de flambage	1	1
15	Fil d'allumage du brûleur principal E	1	1	50	Tige de charnière du couvercle du brûleur latéral de flambage	1	2
16	Protecteur thermique de la rôtisserie	1	1	51	Plateau à graisse du brûleur latéral de flambage	1	1
17	Fil du dispositif d'allumage du brûleur de la rôtisserie	1	1	52	Assemblage du bol de brûleur latéral de flambage	1	1
18	Orifice de rôtisserie a/c coude en cuivre	1	1	53	Couvercle du brûleur latéral de flambage	1	1
19	Tuyau de gaz flexible du brûleur de rôtisserie	1	1	54	Panneau de commande du brûleur latéral de flambage, droit	1	1
20	Support de l'allumage du brûleur de rôtisserie	1	2	55	Module pour allumage à impulsions	1	1
21	Brûleur de rôtisserie	1	1	56	Bouton de commande du brûleur latéral de flambage	1	1
22	Panneau arrière, dessus	1	1	57	Panneau de commande de l'étagère latérale	1	1
23	Assemblage du bol de brûleur principal	Non remplaçable	1	58	Étagère latérale, gauche	1	1
24	Chicane avant	1	1	59	Panneau arrière	1	1
25	Régulateur, PL	1	1	60	Panneau latéral, gauche	1	1
26	Valve de gaz du brûleur latéral de flambage	1	1	61	Panneau inférieur	1	1
27	Collecteur du brûleur latéral de flambage	1	1	62	Support du réceptacle à graisse	1	4
28	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral de flambage	1	1	63	Support coulissant du plateau de la bouteille de gaz, gauche	1	1
29	Valve à gaz pour rôtisserie	1	1	64	Support coulissant du plateau de la bouteille de gaz, droite	1	1
30	Collecteur principal	1	1	65	Glissière du plateau de la bouteille de gaz	1	2
31	Valve de gaz principale	1	5	66	Plateau de la bouteille	1	1
32	Panneau de commande principal	1	1	67	Pièce de blocage du plateau de la bouteille de gaz	1	1
33	Collerette du brûleur principal	1	5	68	Boulon du plateau de la bouteille	1	1
34	Collerette du brûleur de rôtisserie	1	1	69	Panneau latéral, droite	1	1
35	Bouton de commande	1	5	70	Roulette	1	2

Liste des pièces

N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QT É	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (nombre d'années)	QT É
71	Support triangulaire A	1	2	76	Aimant de porte	1	2
72	Support triangulaire B	1	1	77	Porte, gauche	1	1
73	Roulette pivotante avec frein	1	2	78	Porte, droite	1	1
74	Bâtonnet d'allumage	1	1	79	Poignée de porte	1	2
75	Cadre du chariot, avant	1	1				

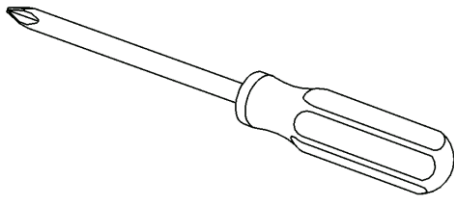
Après avoir déballé le gril, s'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, appelez le 1-800-913-8999 pour obtenir des pièces de remplacement.

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

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

- N° du modèle
- N° de série (se trouve à l'intérieur du panneau avant de votre gril)
- N° de pièce (voir le tableau)
- Description de pièce
- Quantité de pièces requises

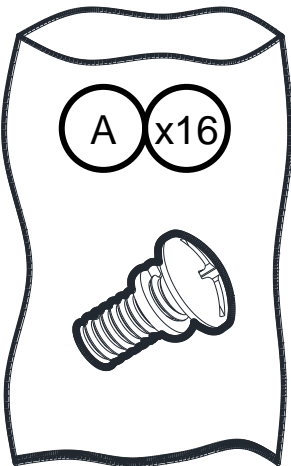
Outillage Requis



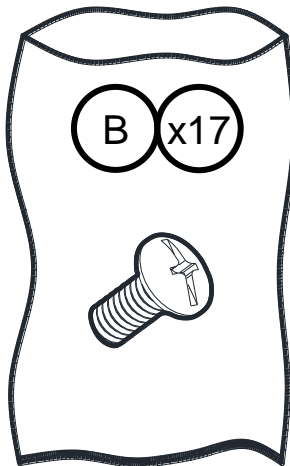
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées.
Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

Liste des vis de l'emballage

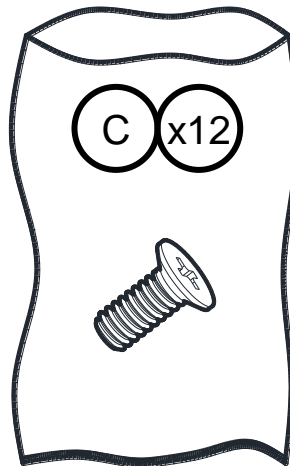
Vis à tête bombée avec rondelle de blocage 1/4" *15mm



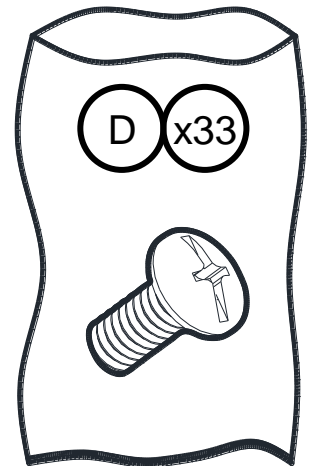
Vis cruciforme 5/32"*10mm



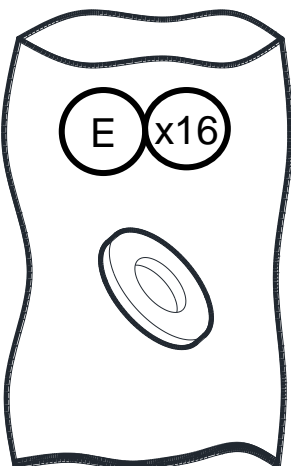
vis à tête plate 5/32" *10mm



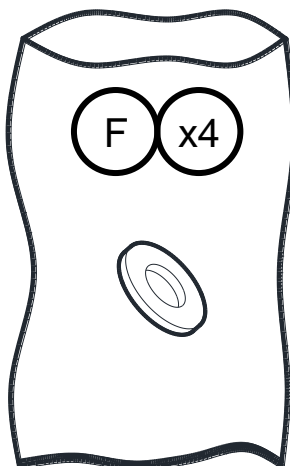
Vis cruciforme 1/4" *15mm

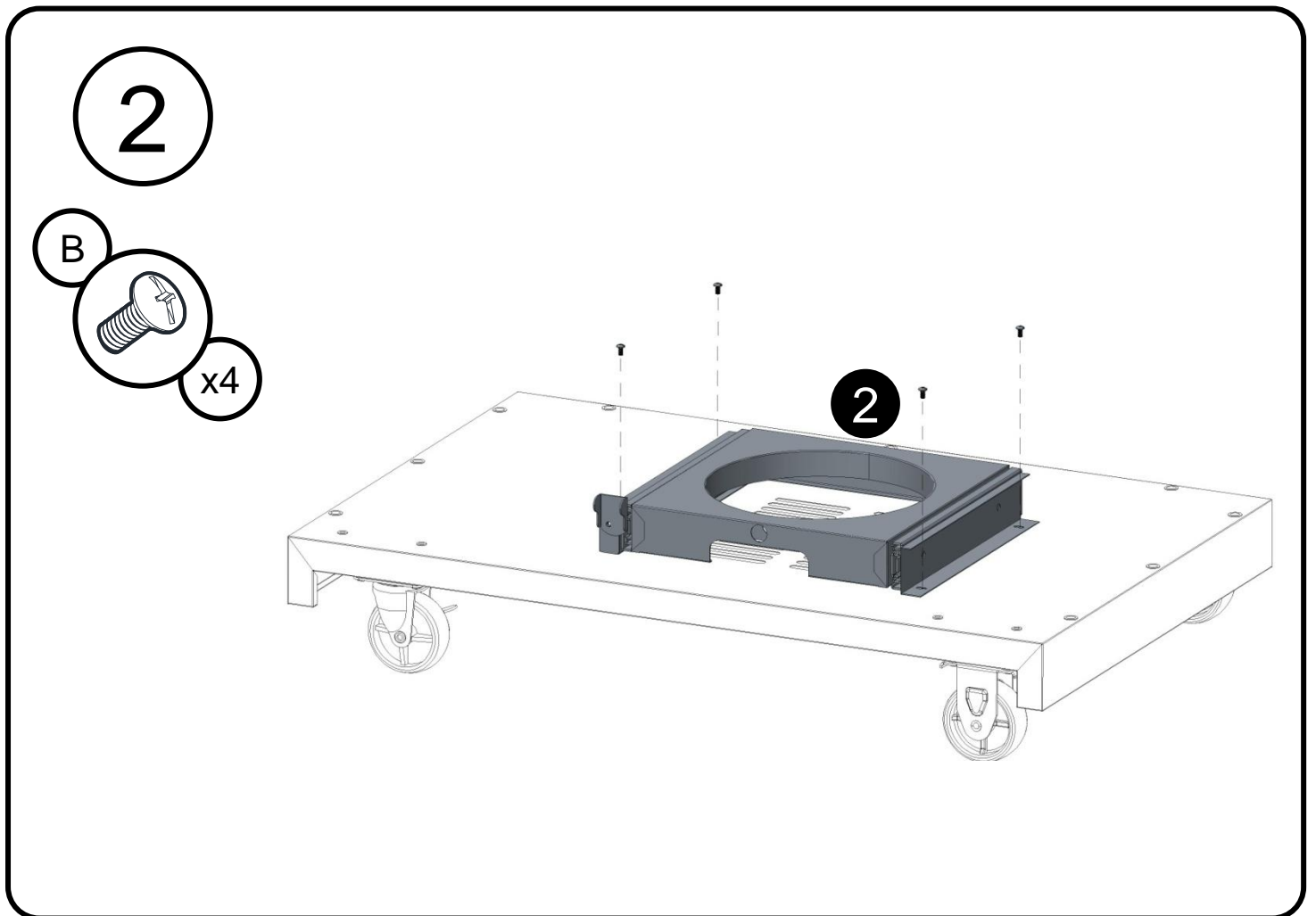
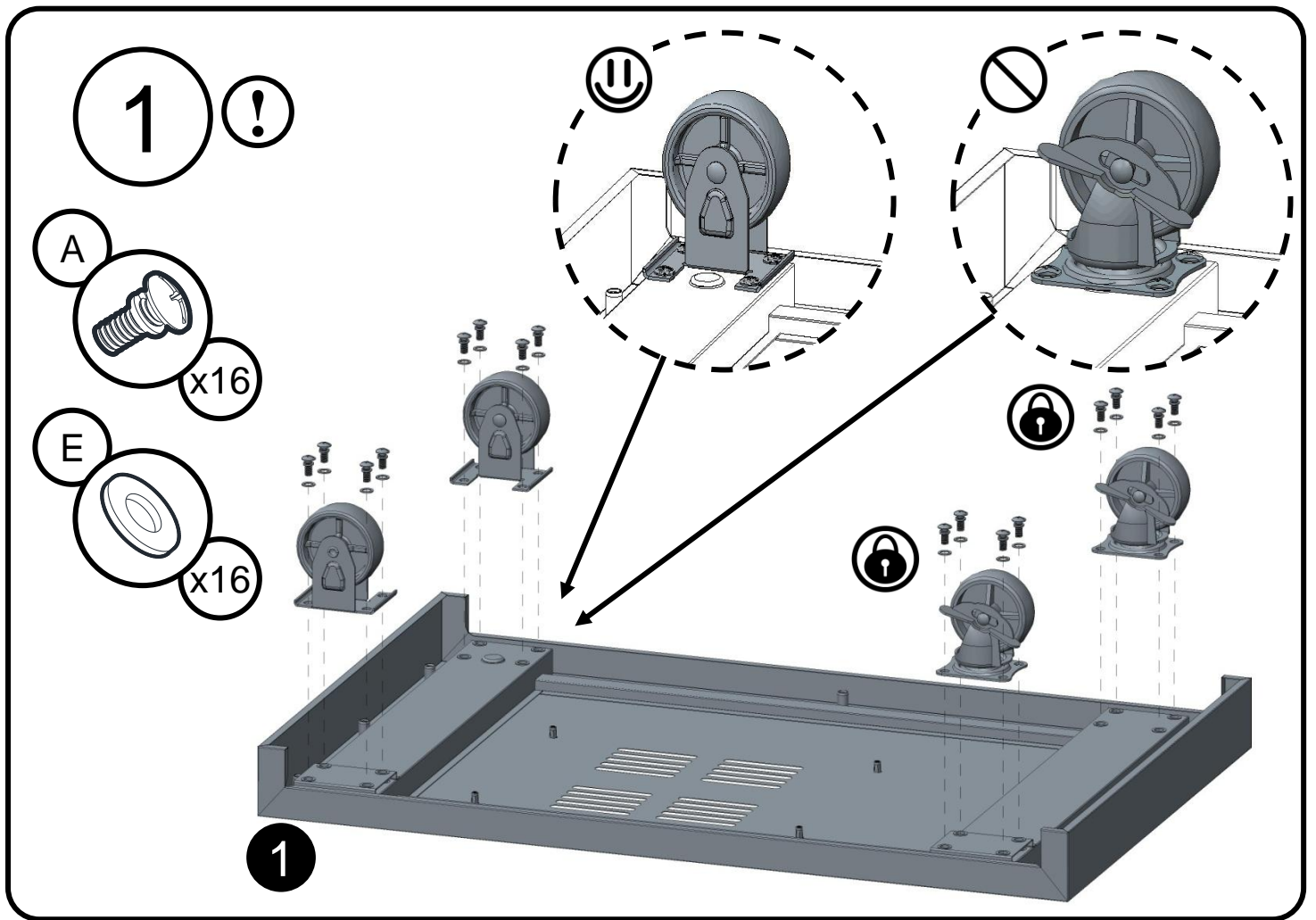


Rondelle plate 1/4"

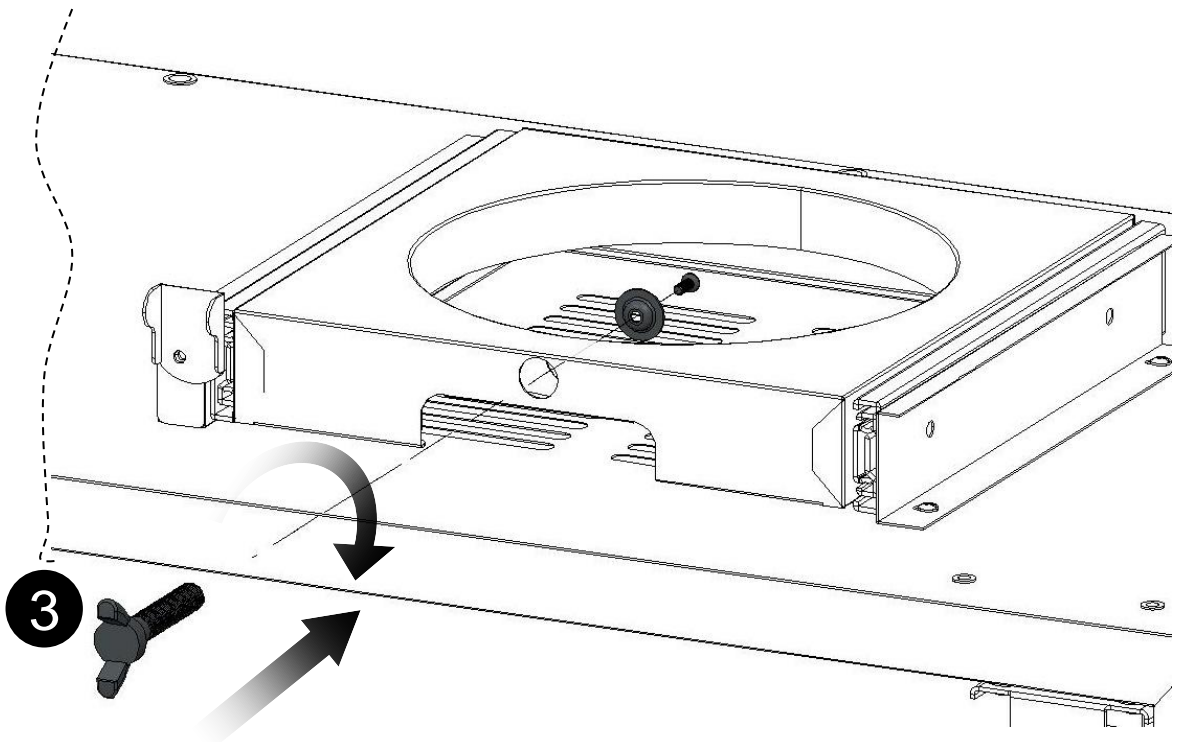


Rondelle plate 5/32"

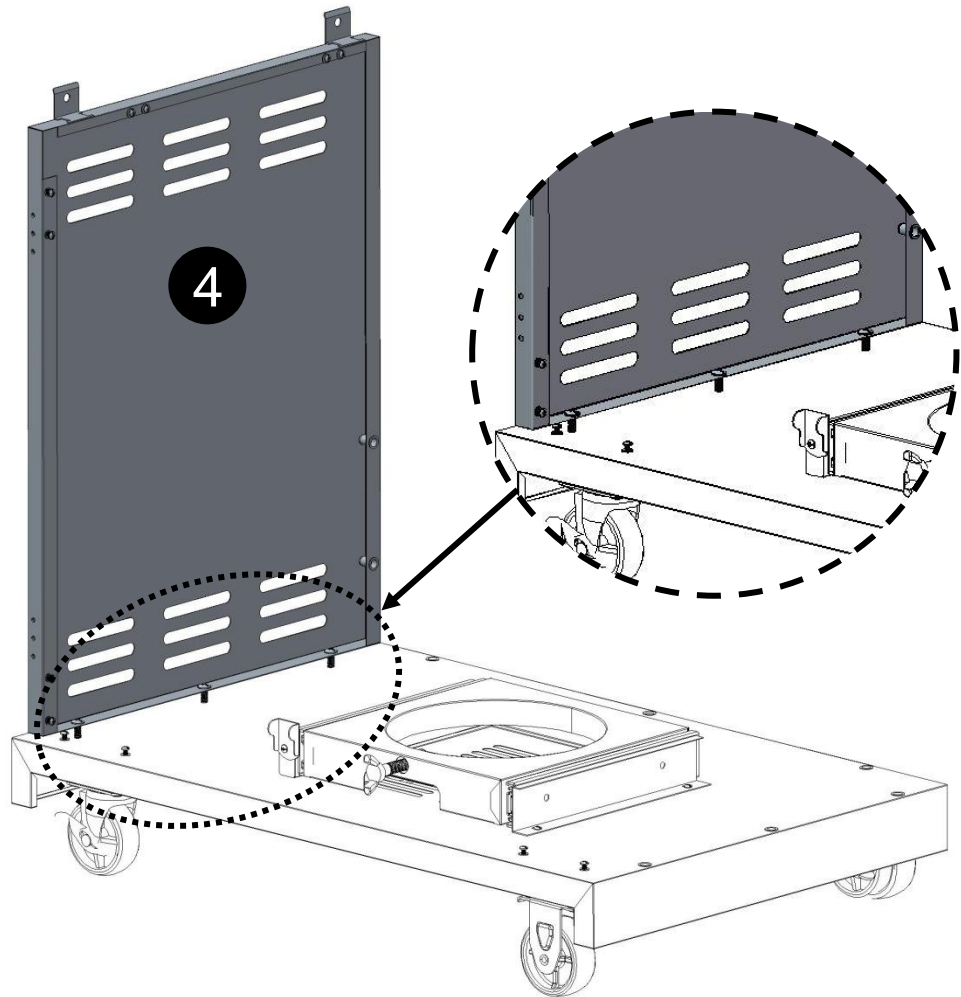
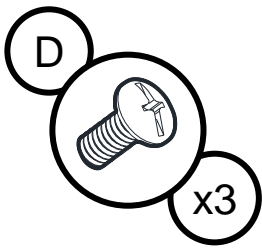




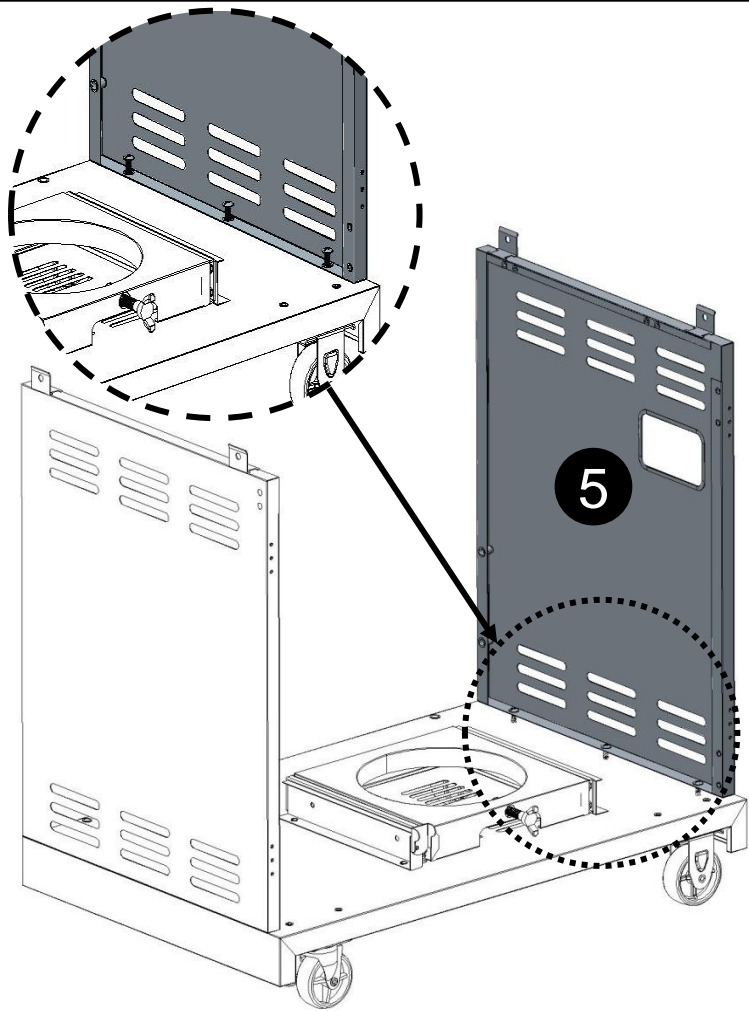
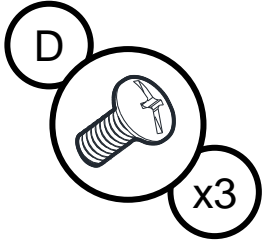
3



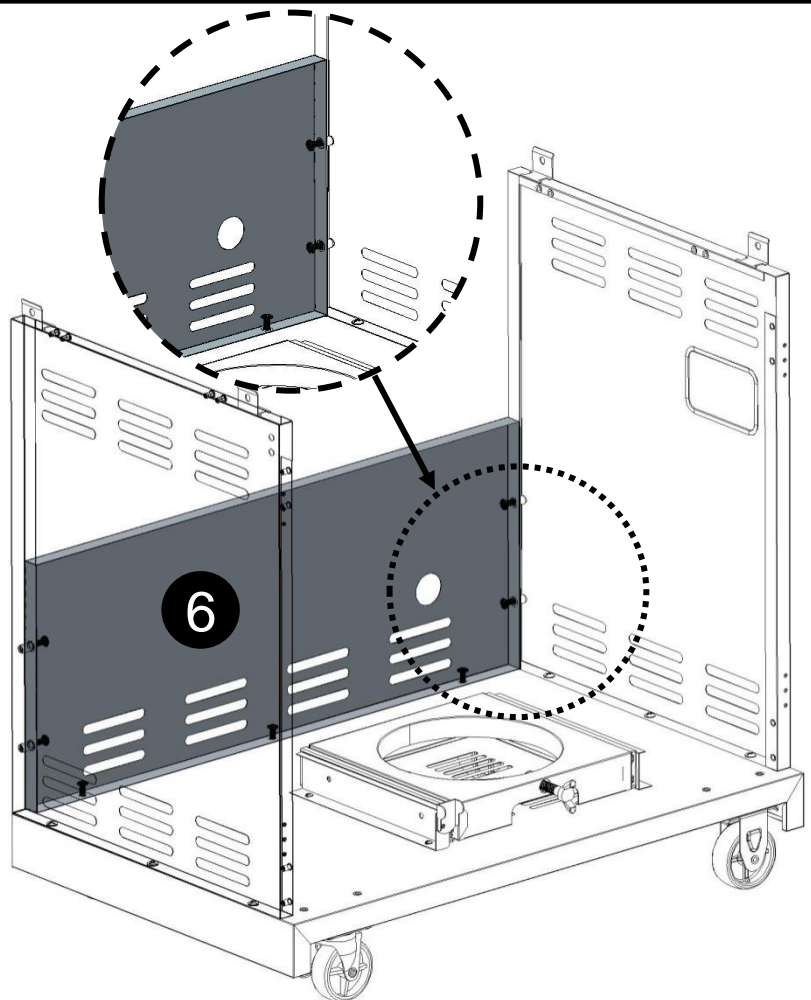
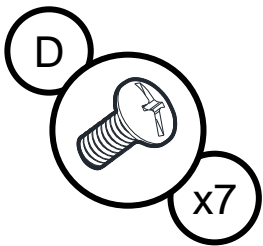
4



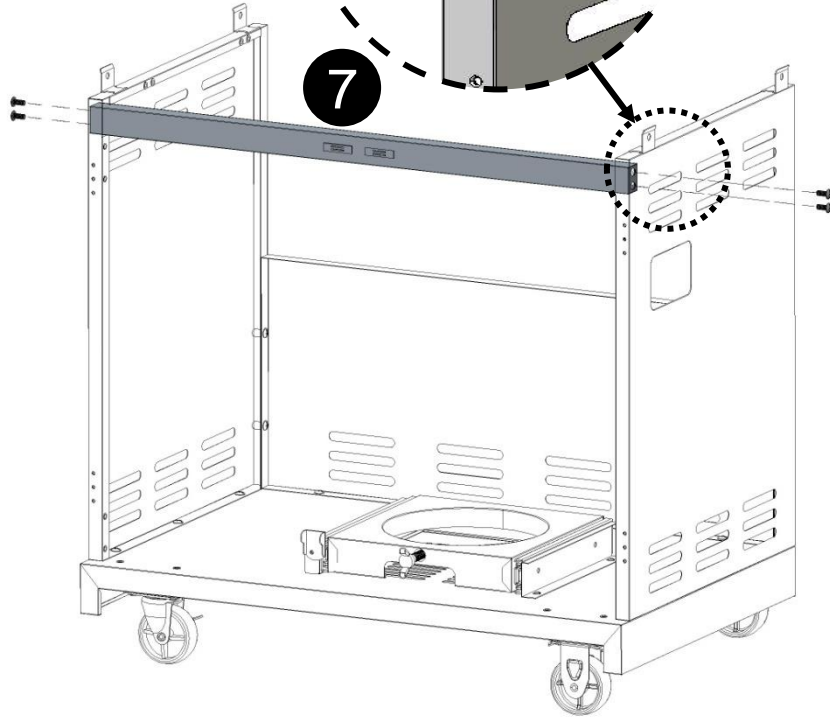
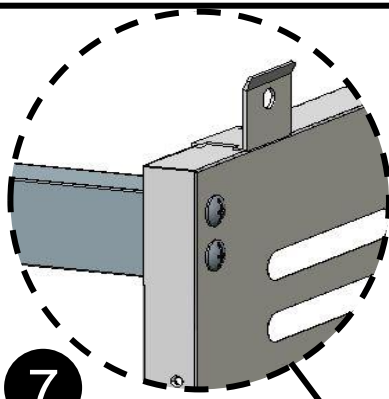
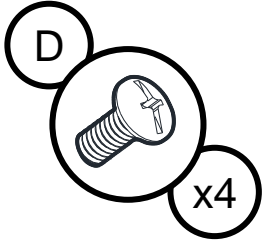
5



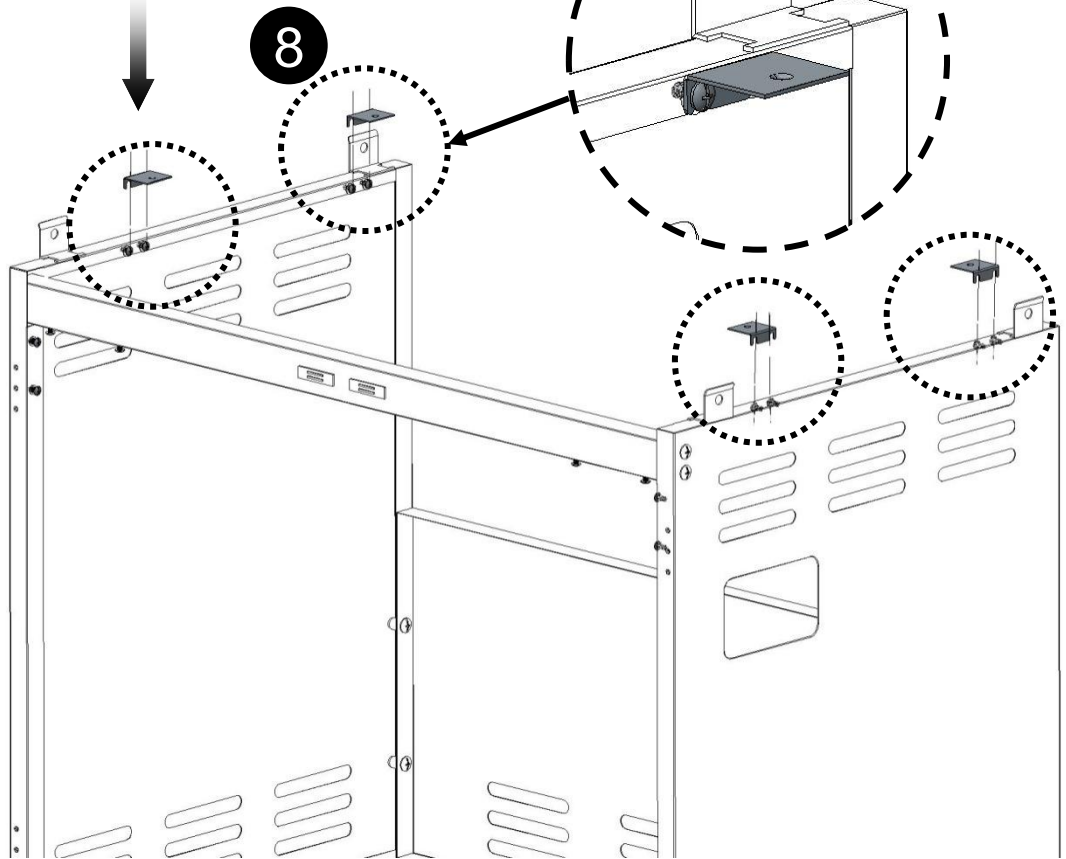
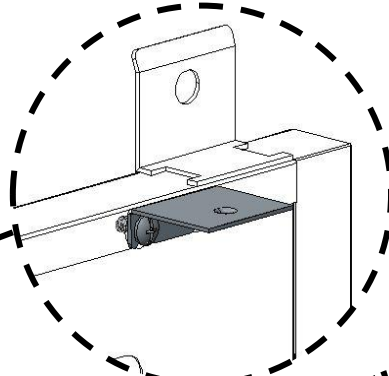
6



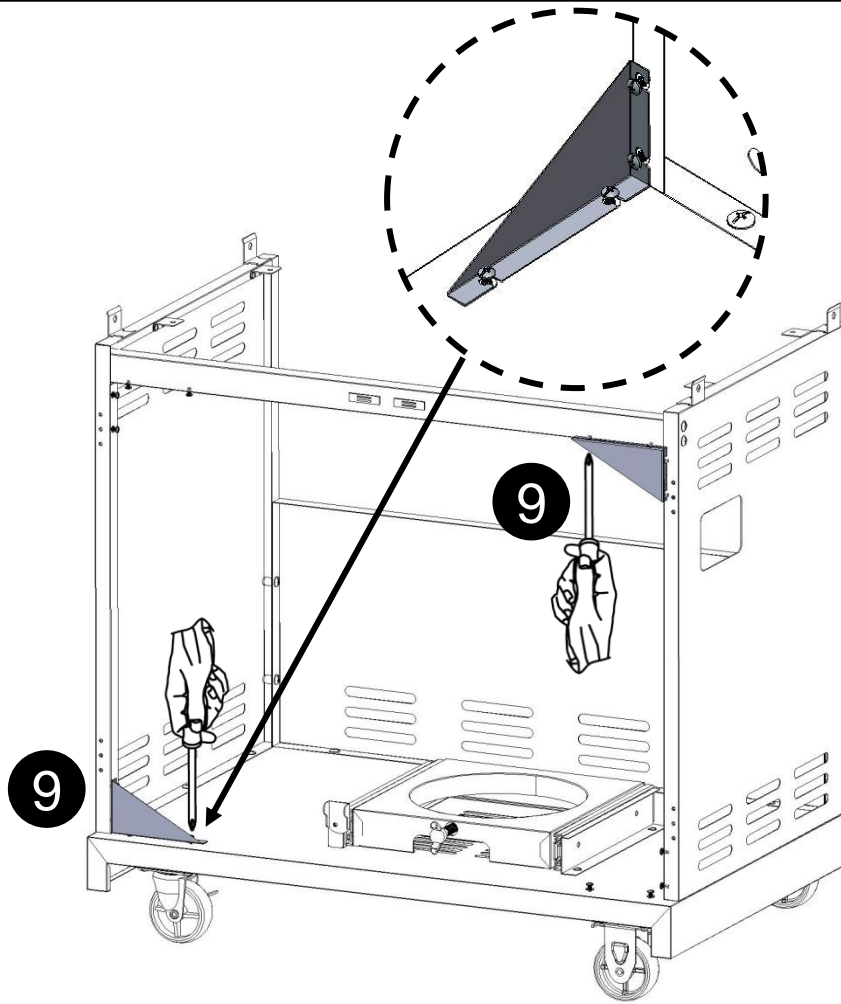
7



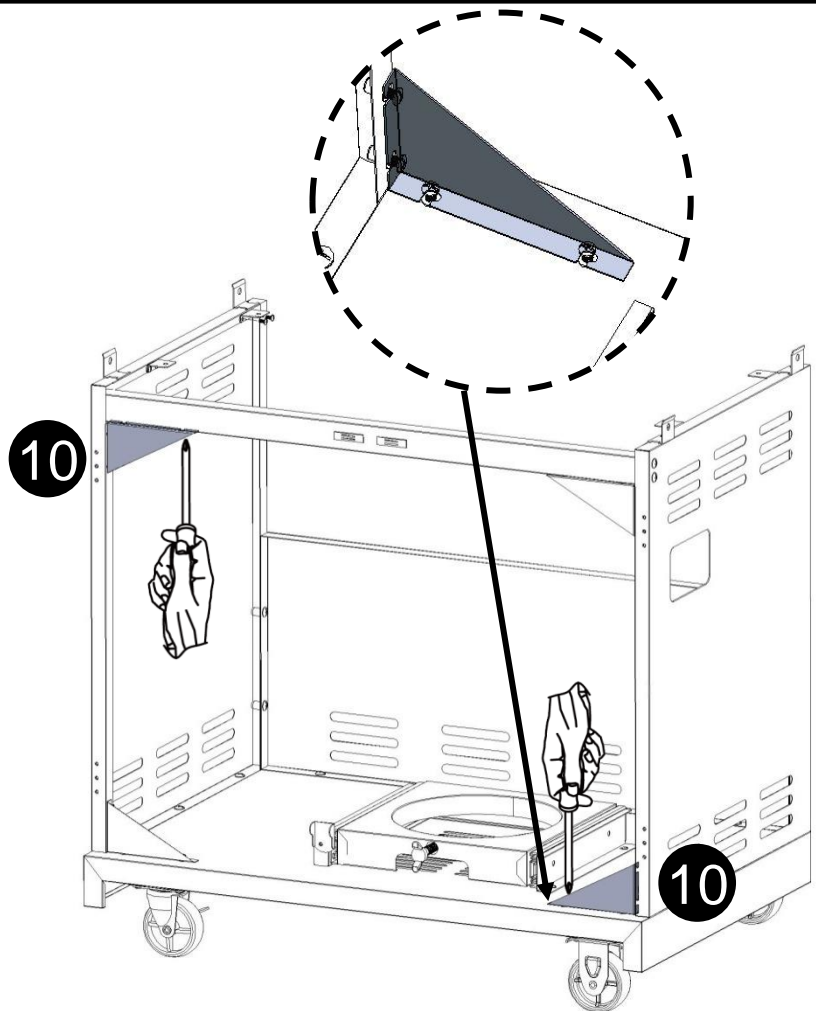
8



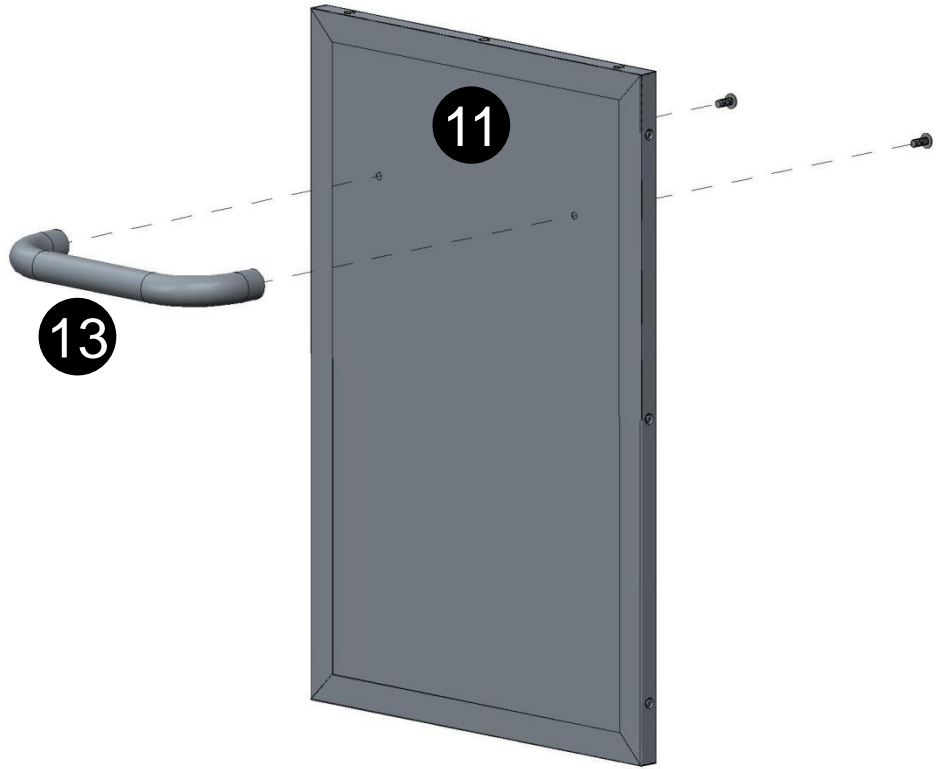
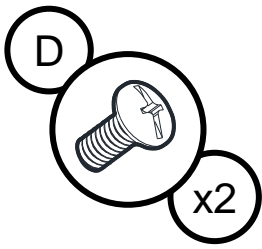
9



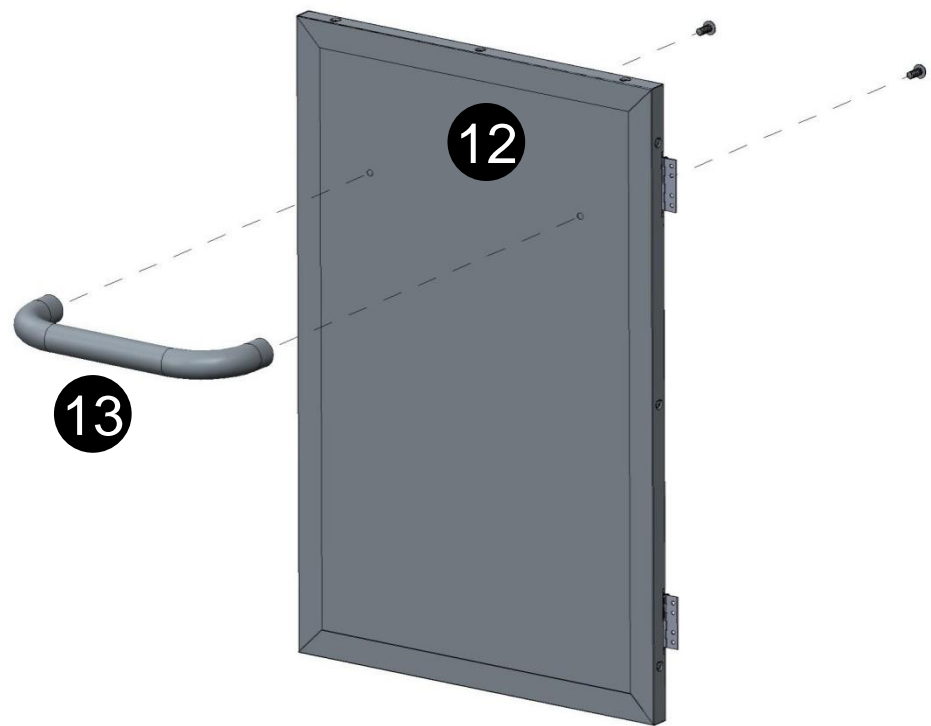
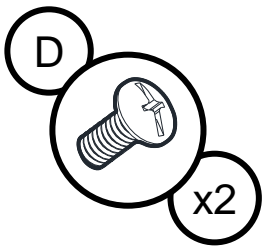
10



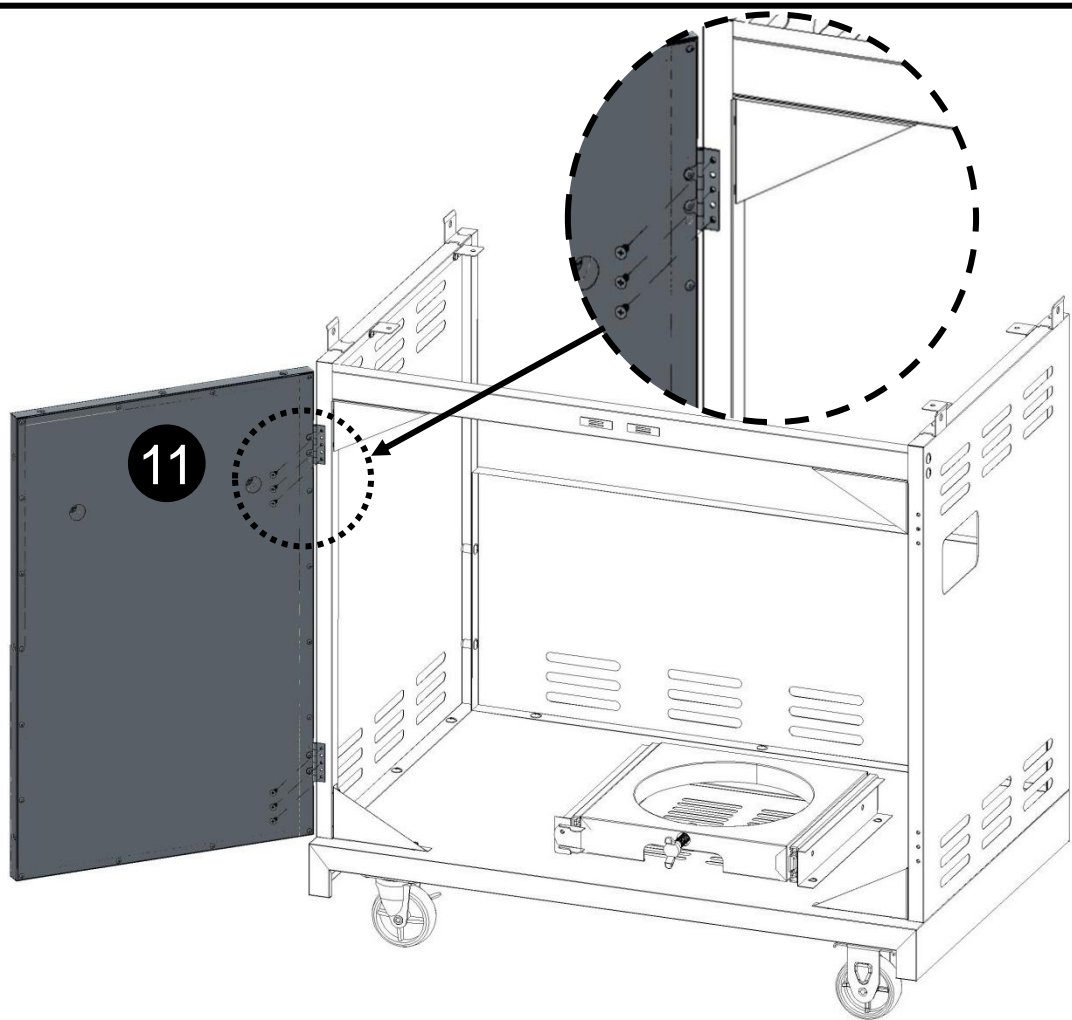
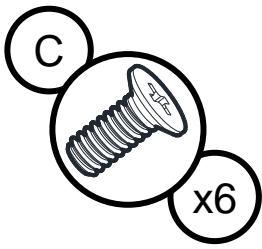
11



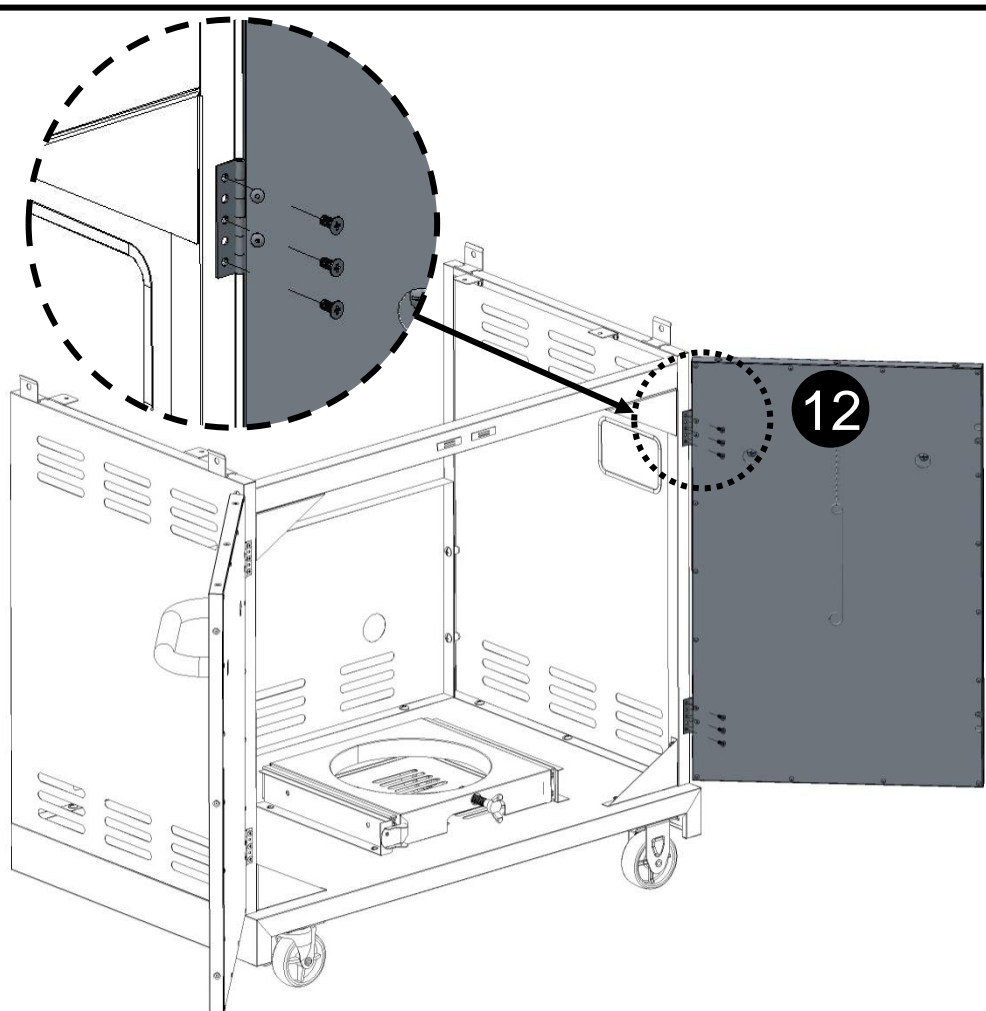
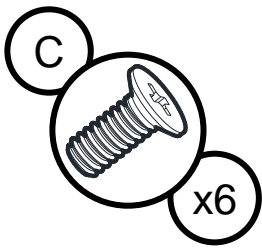
12



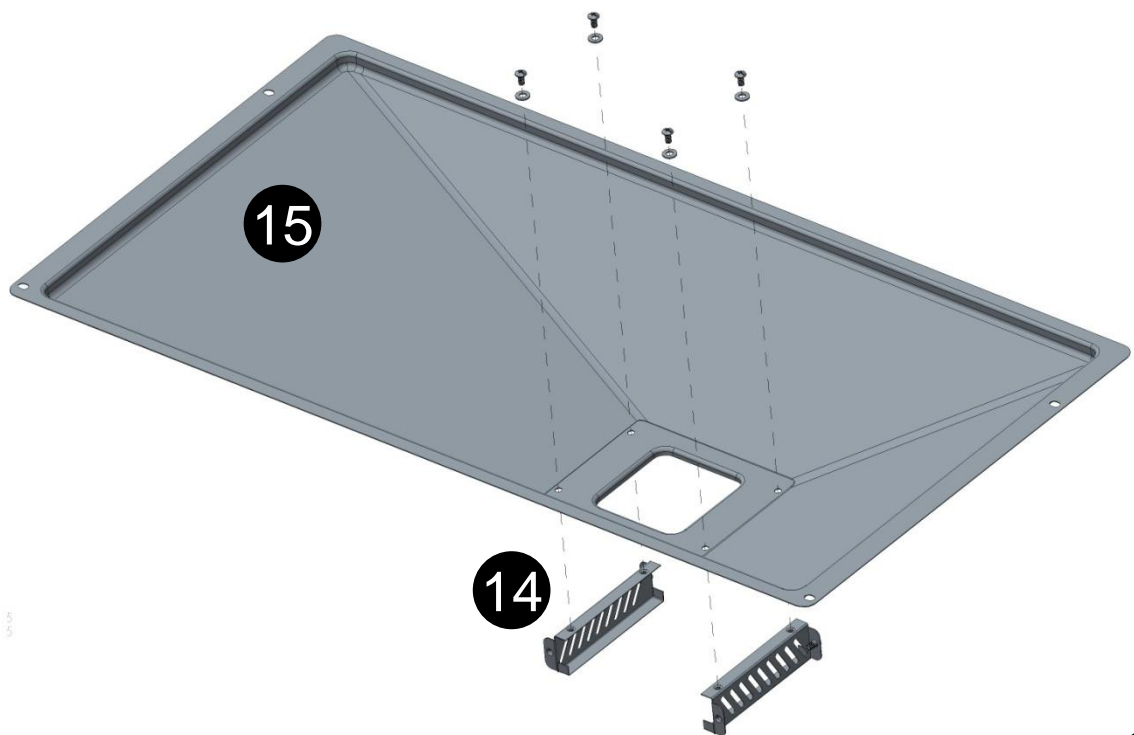
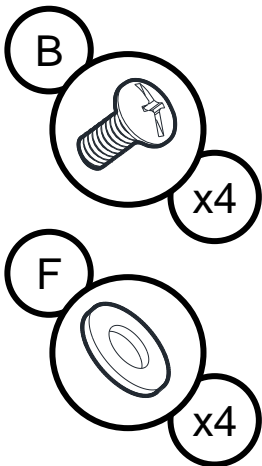
13



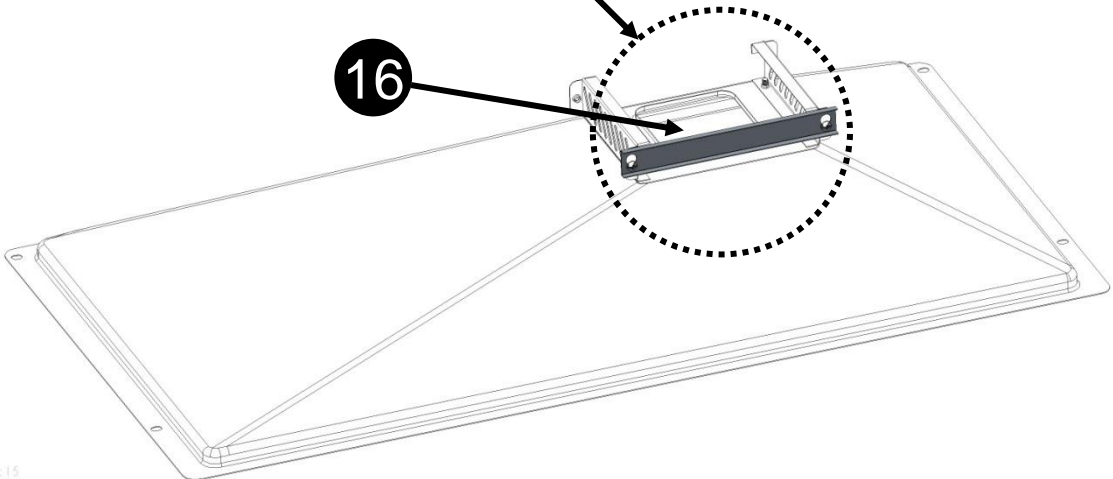
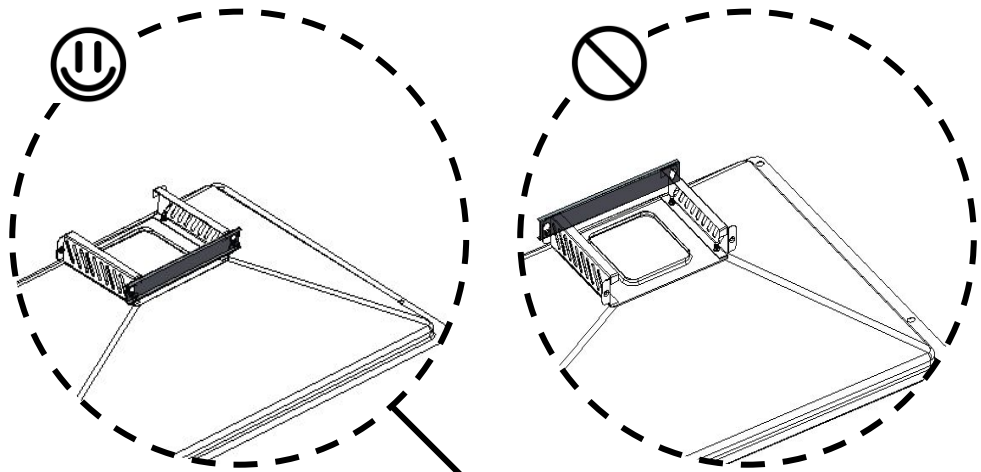
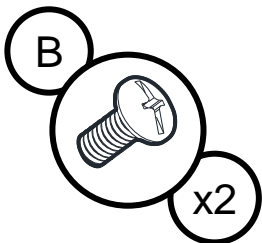
14



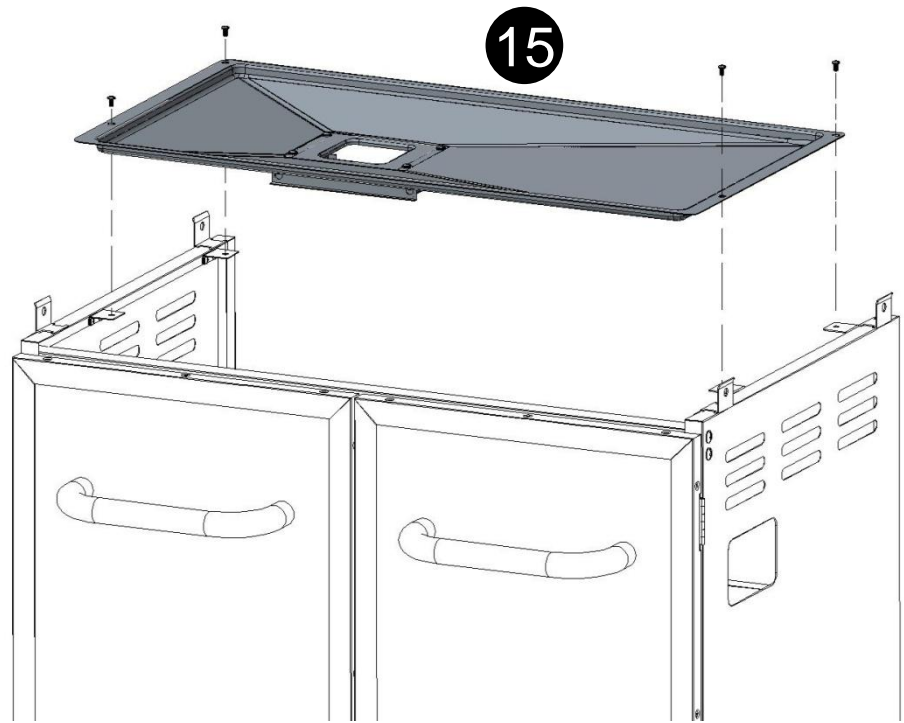
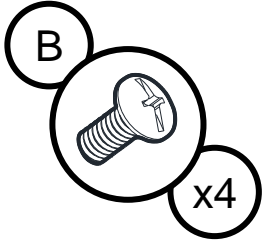
15



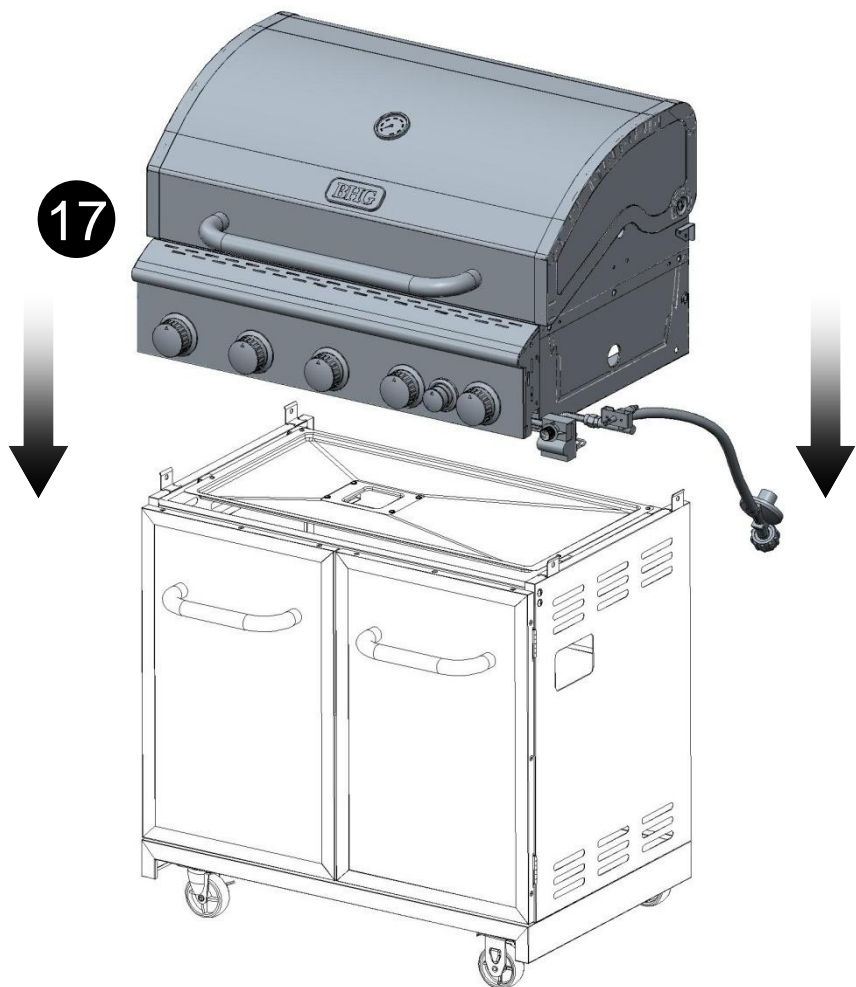
16 !



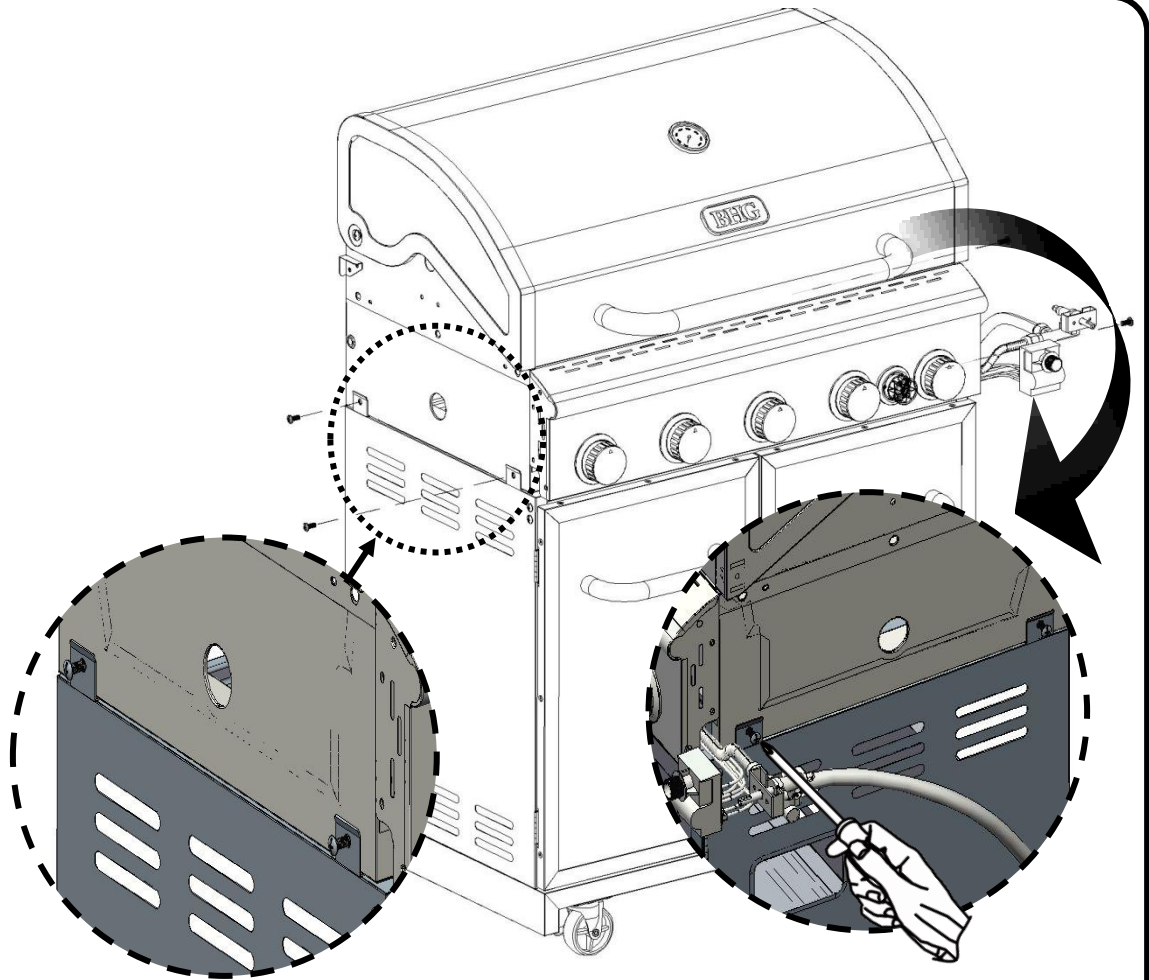
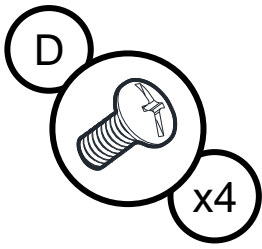
17



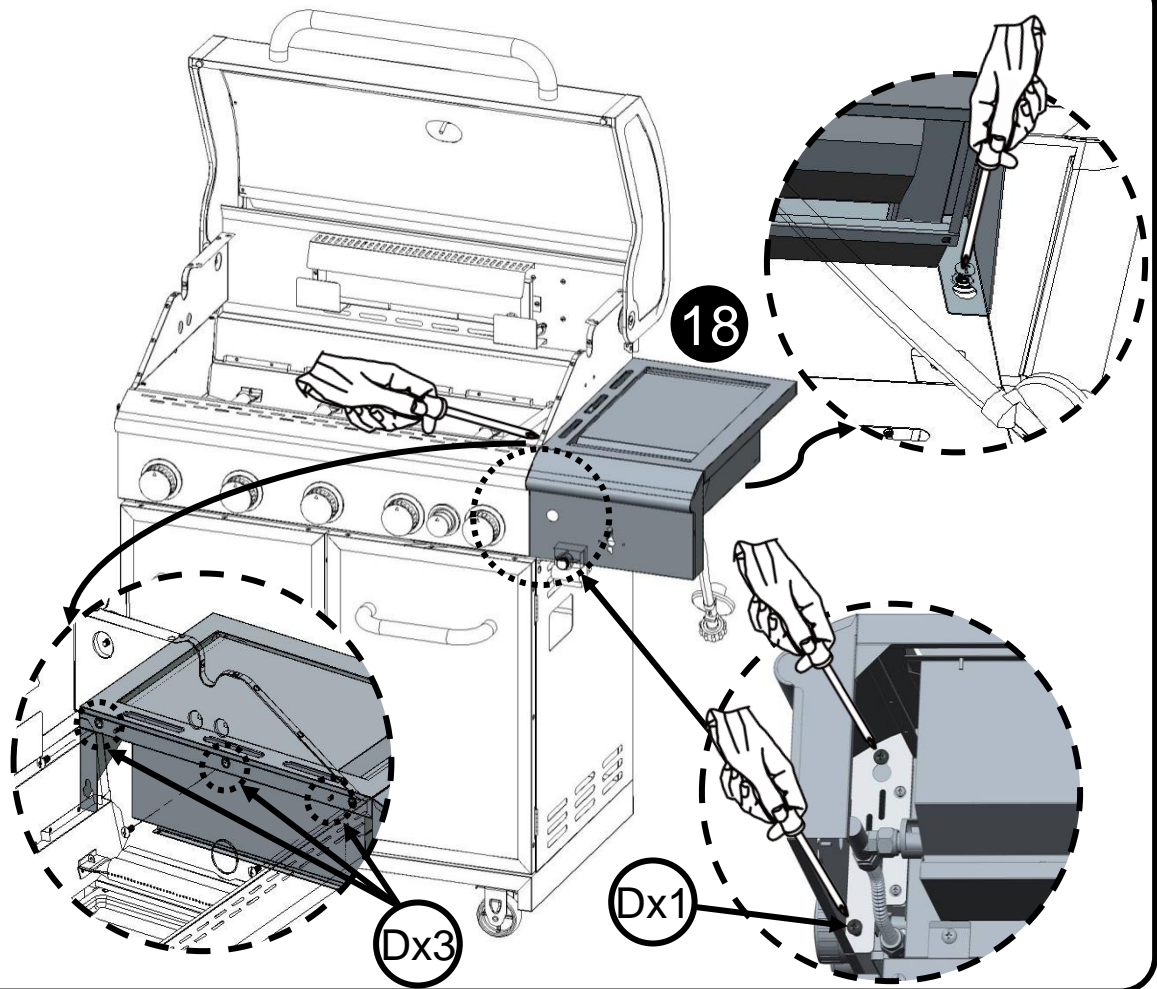
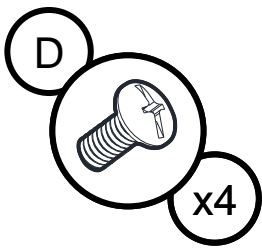
18



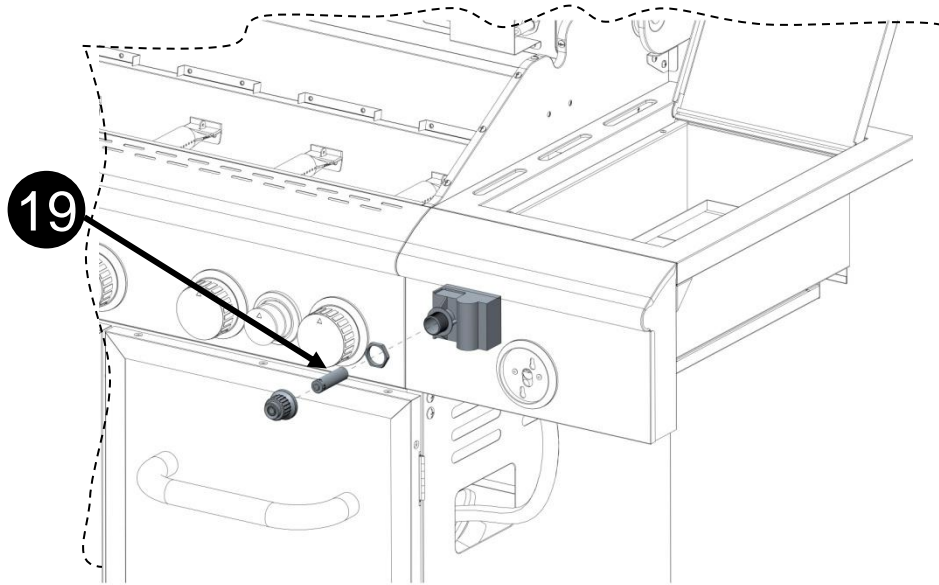
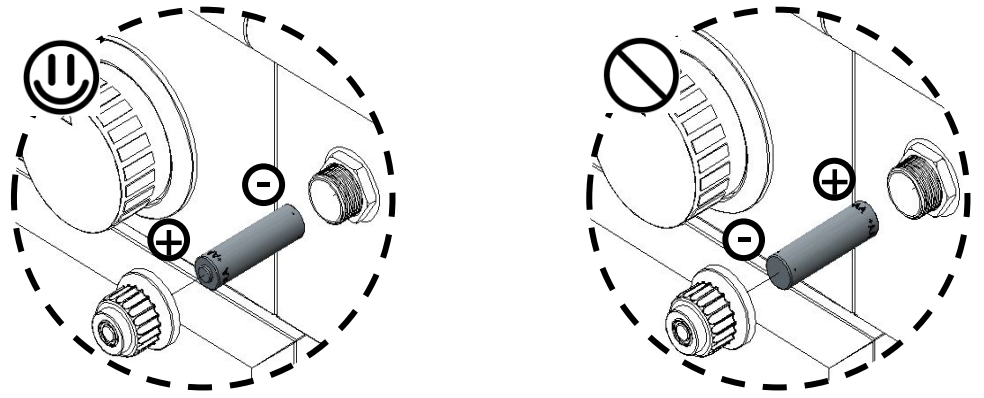
19



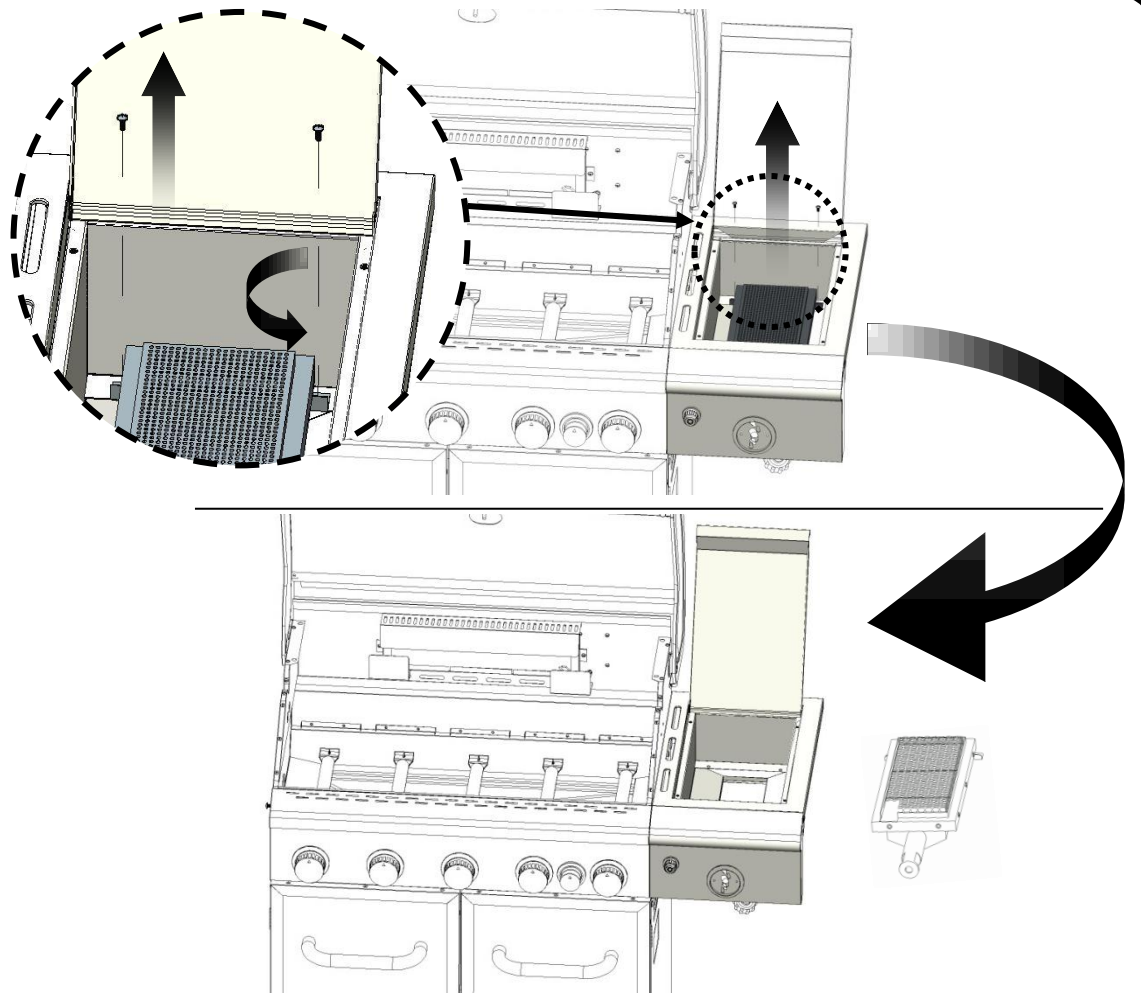
20

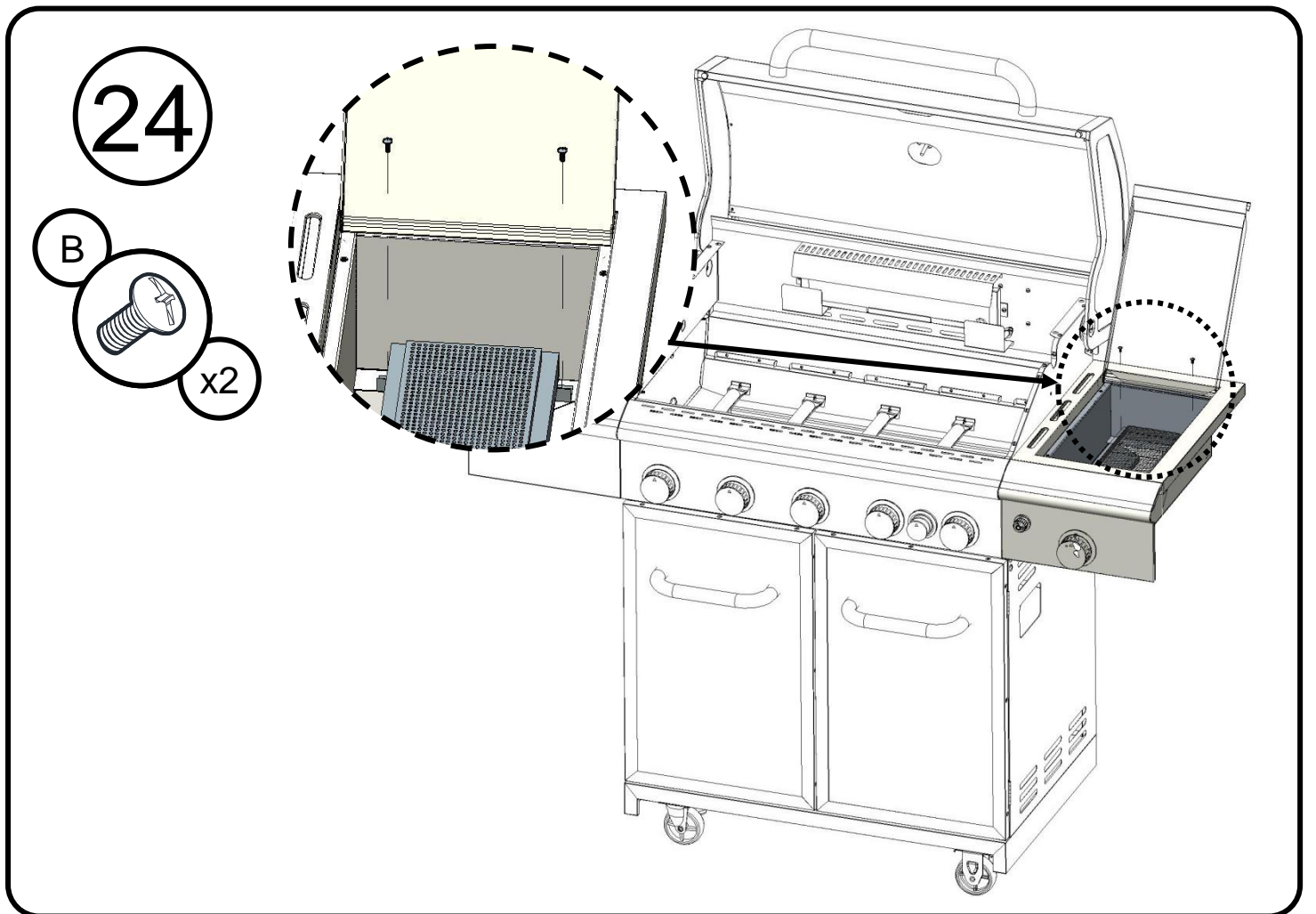
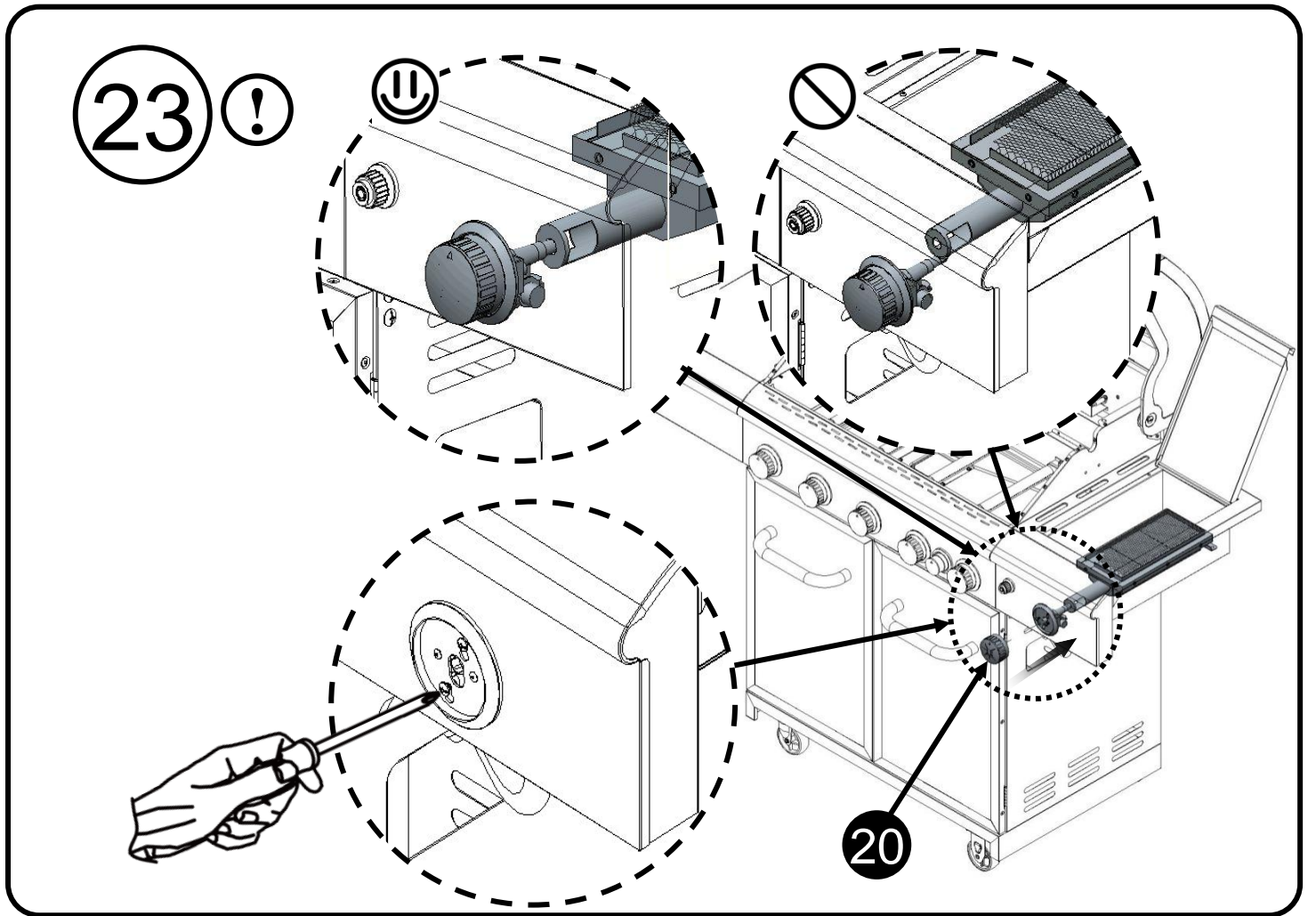


21 !

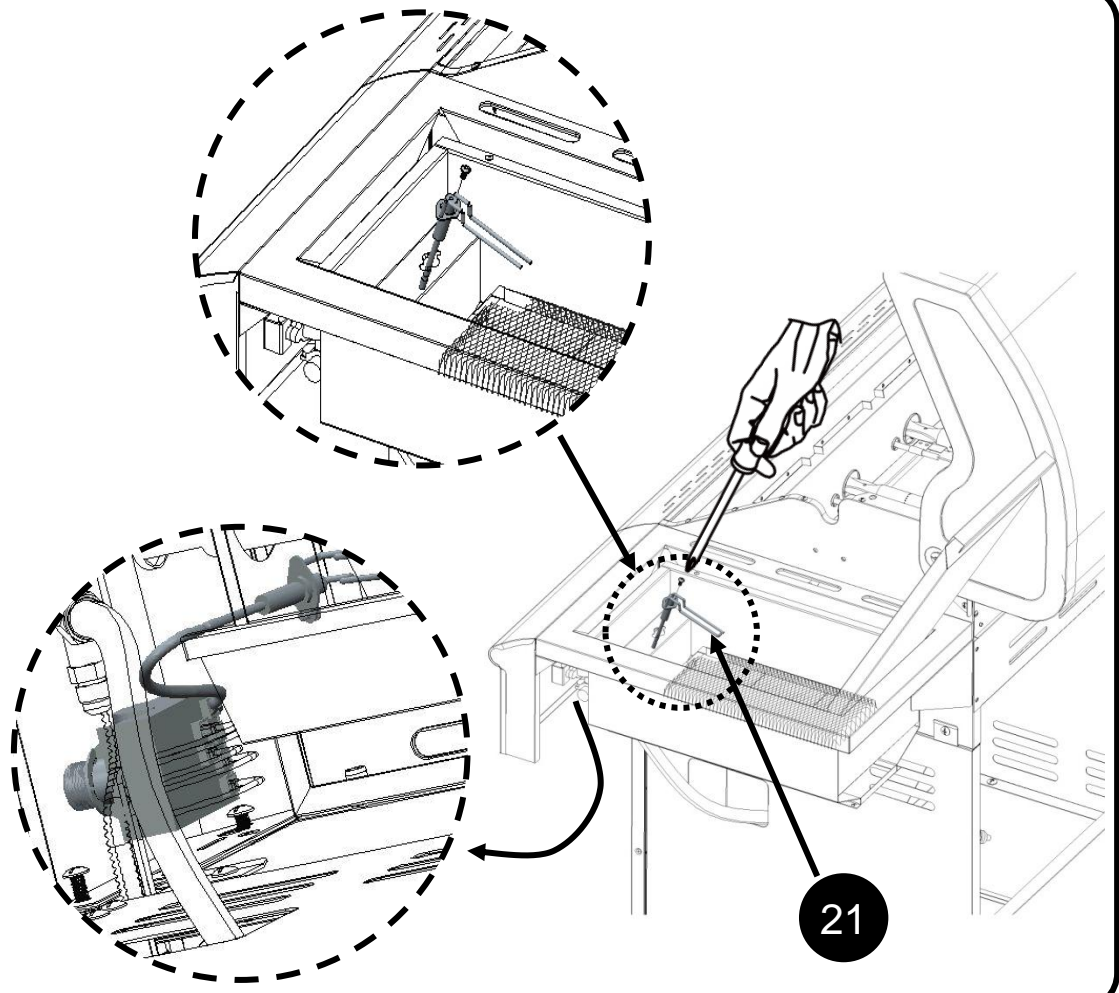
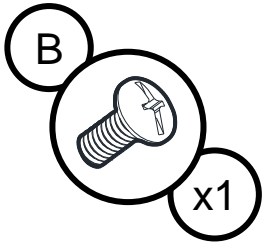


22

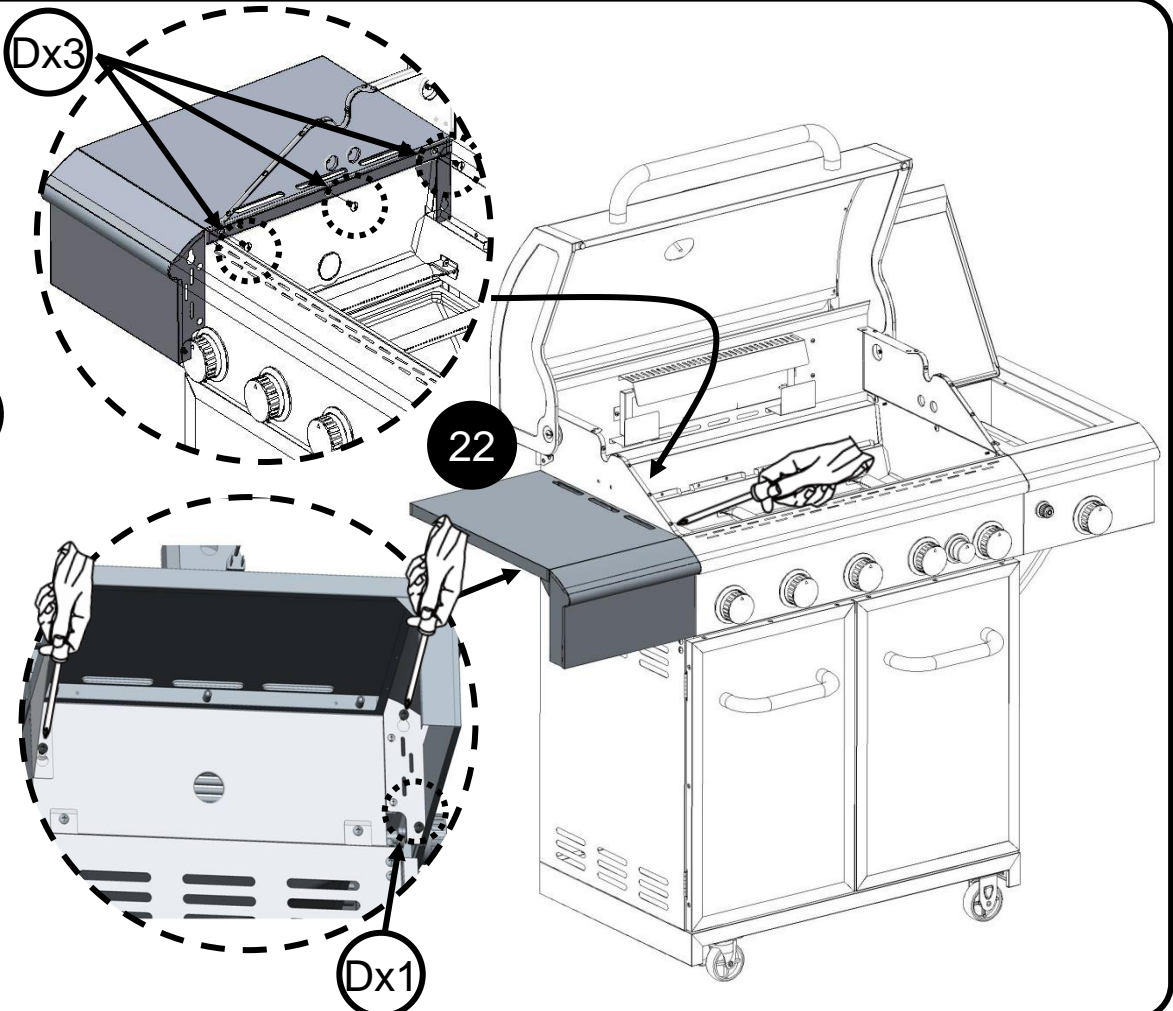
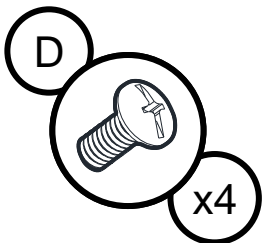




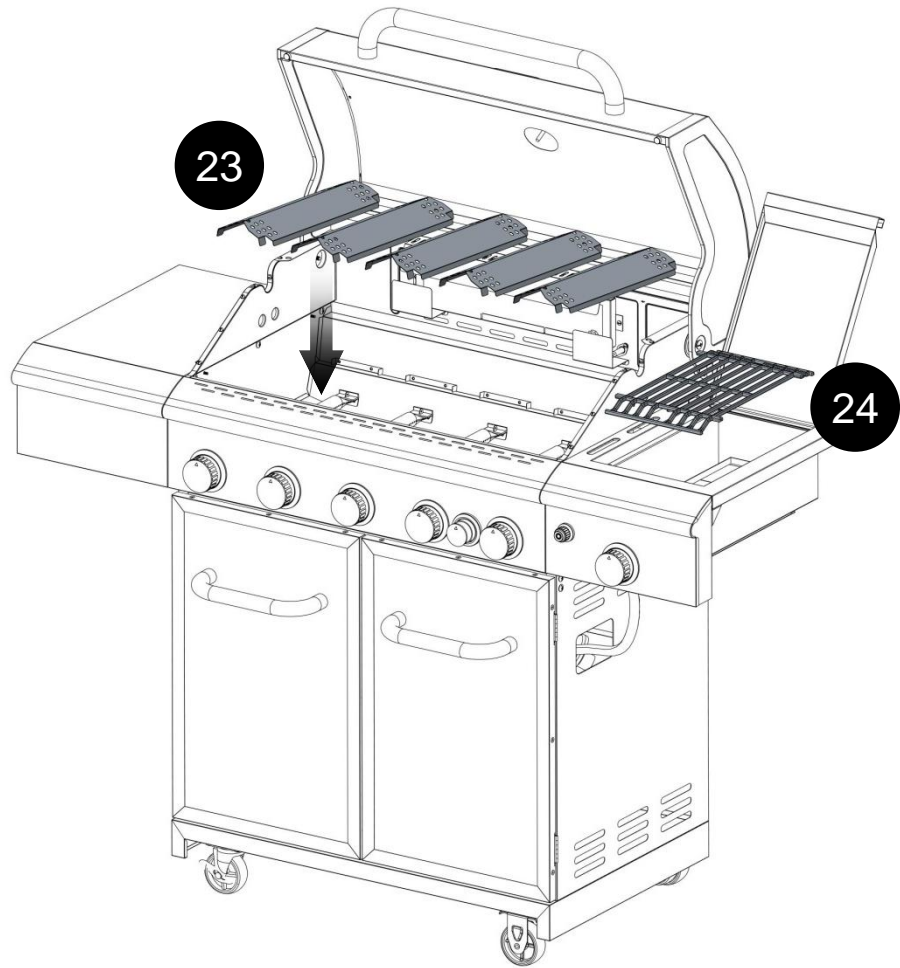
25



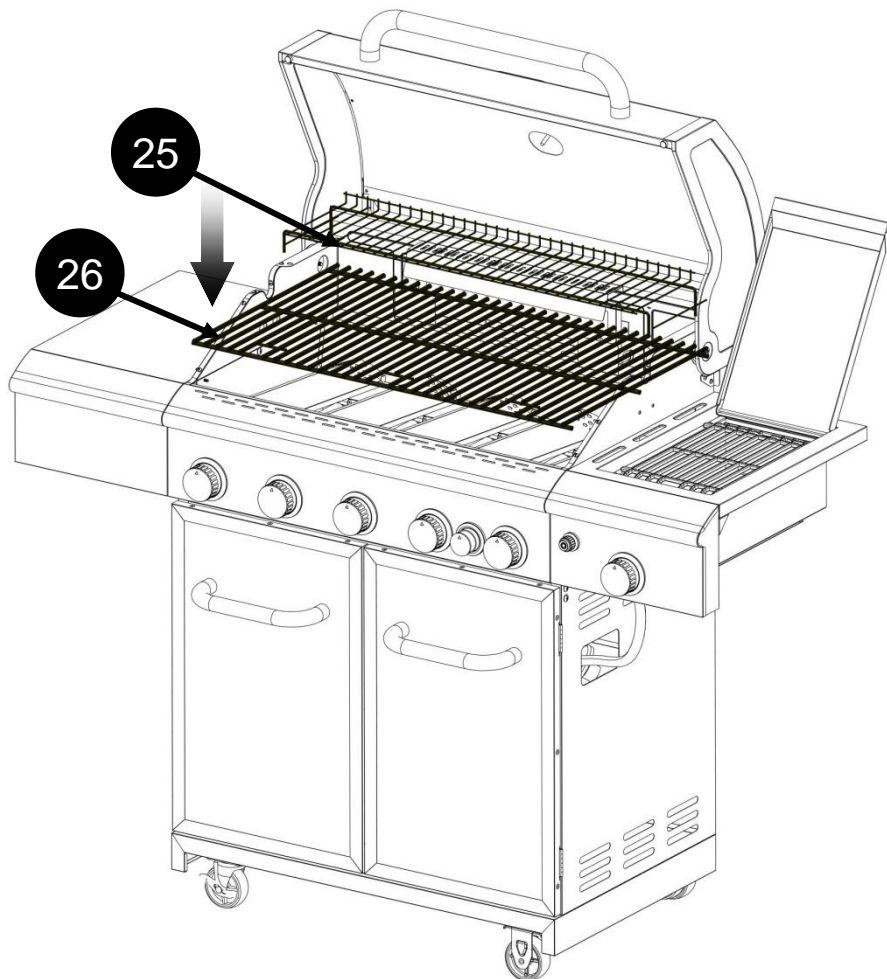
26



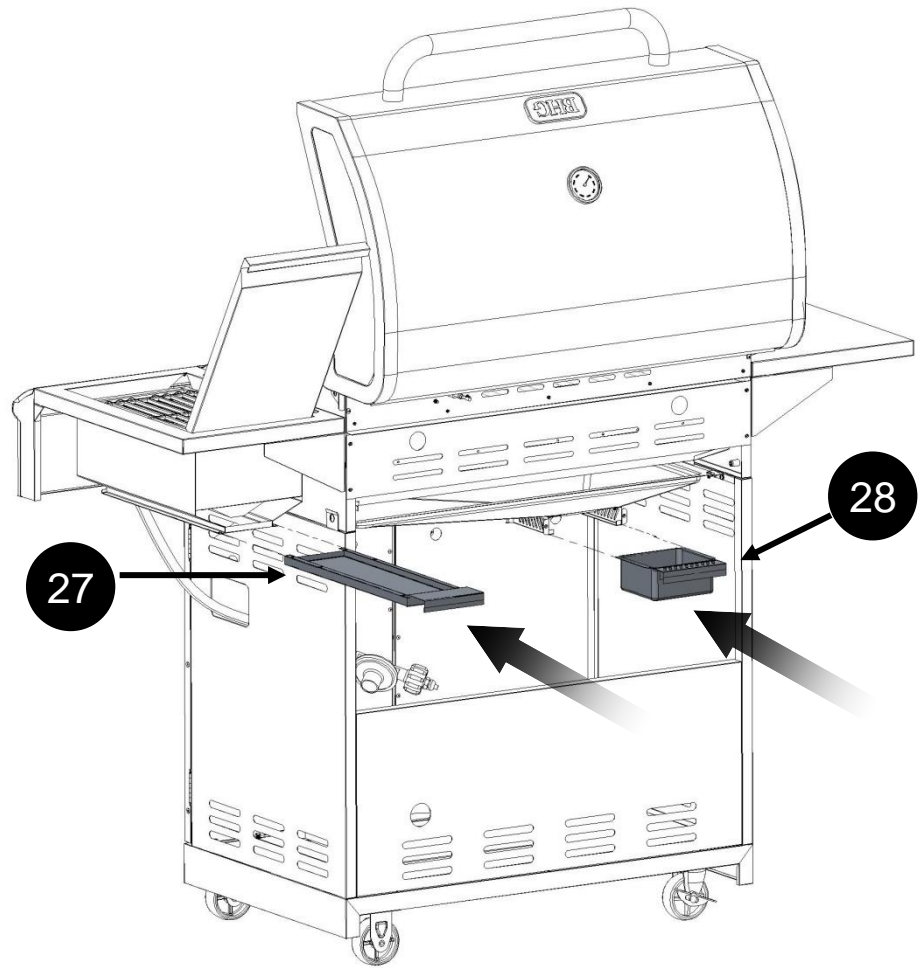
27



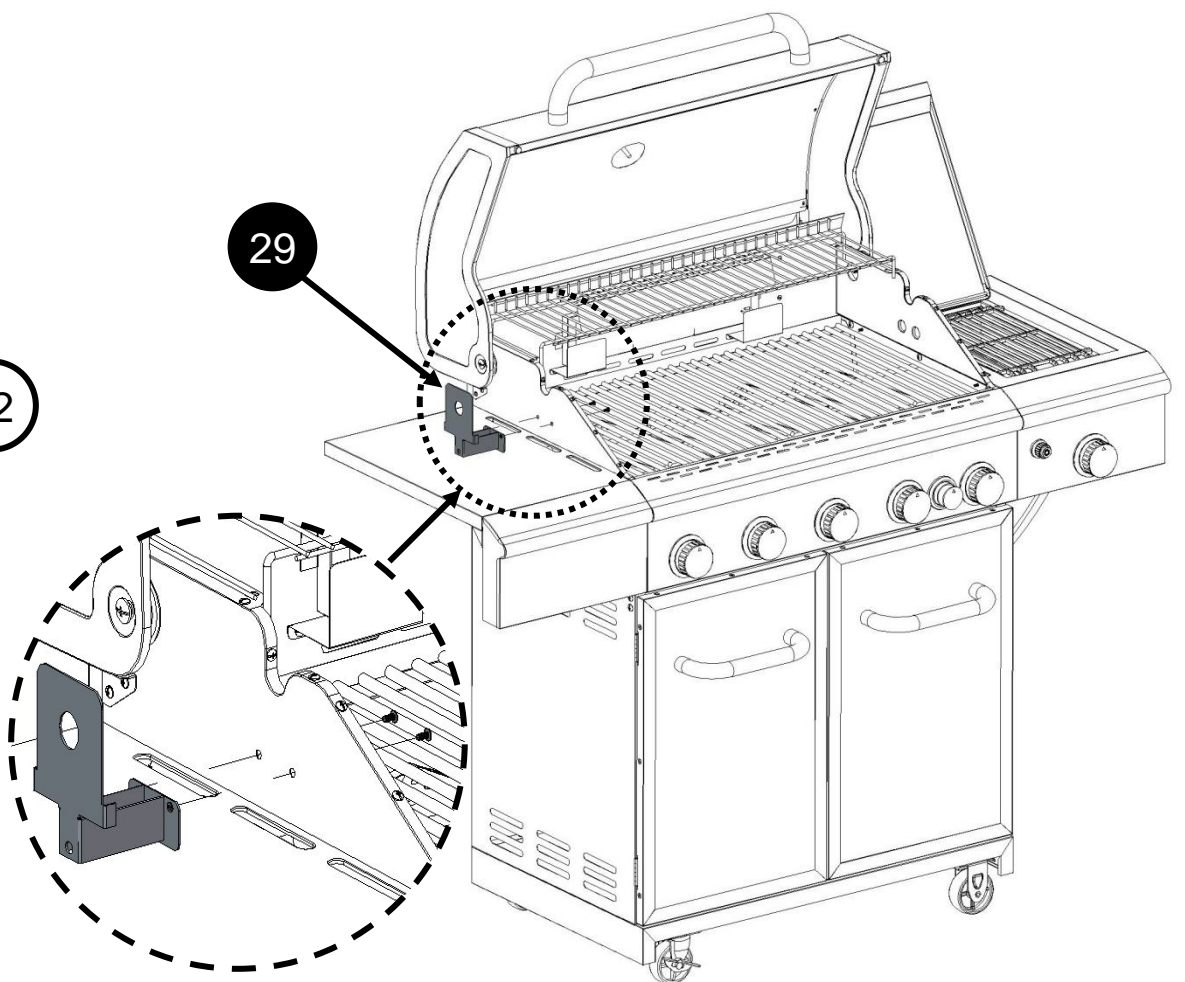
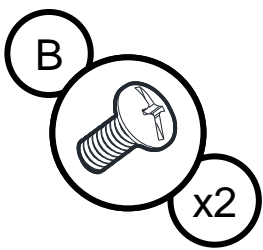
28



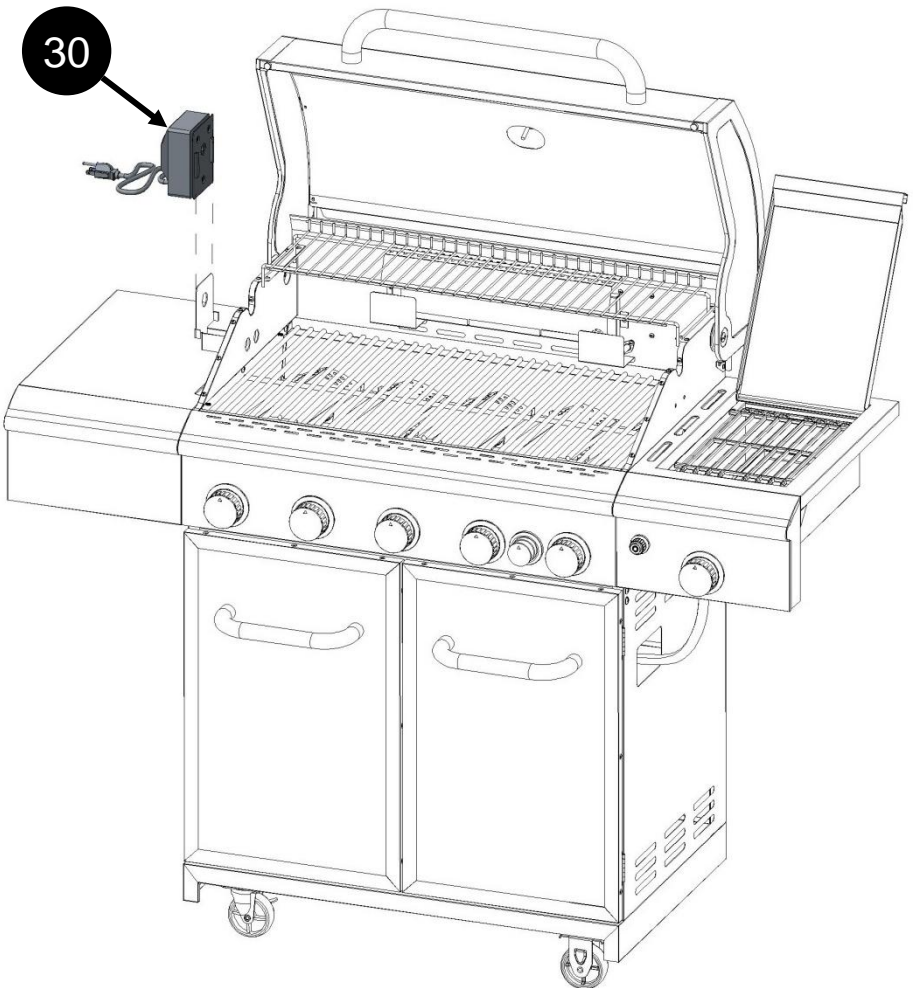
29



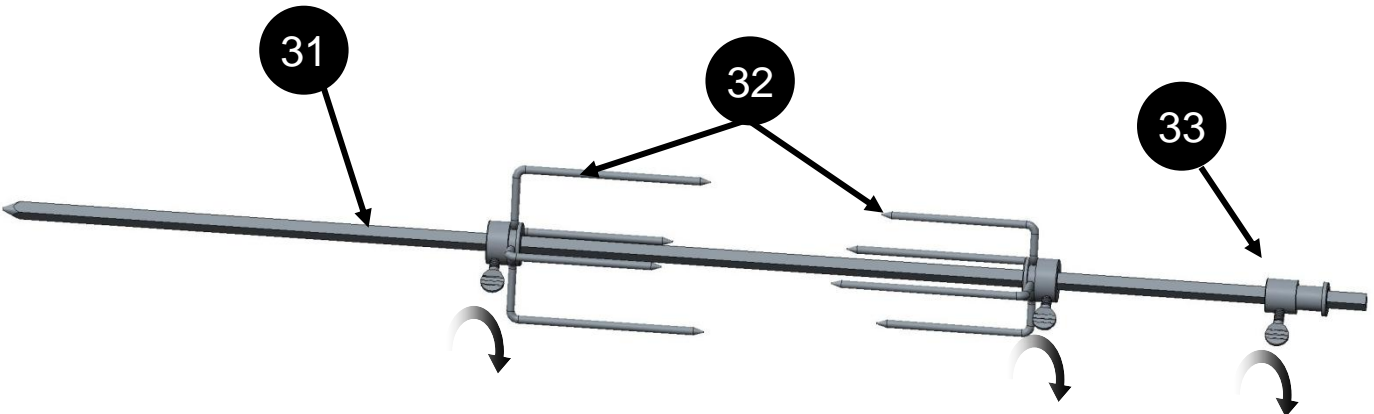
30



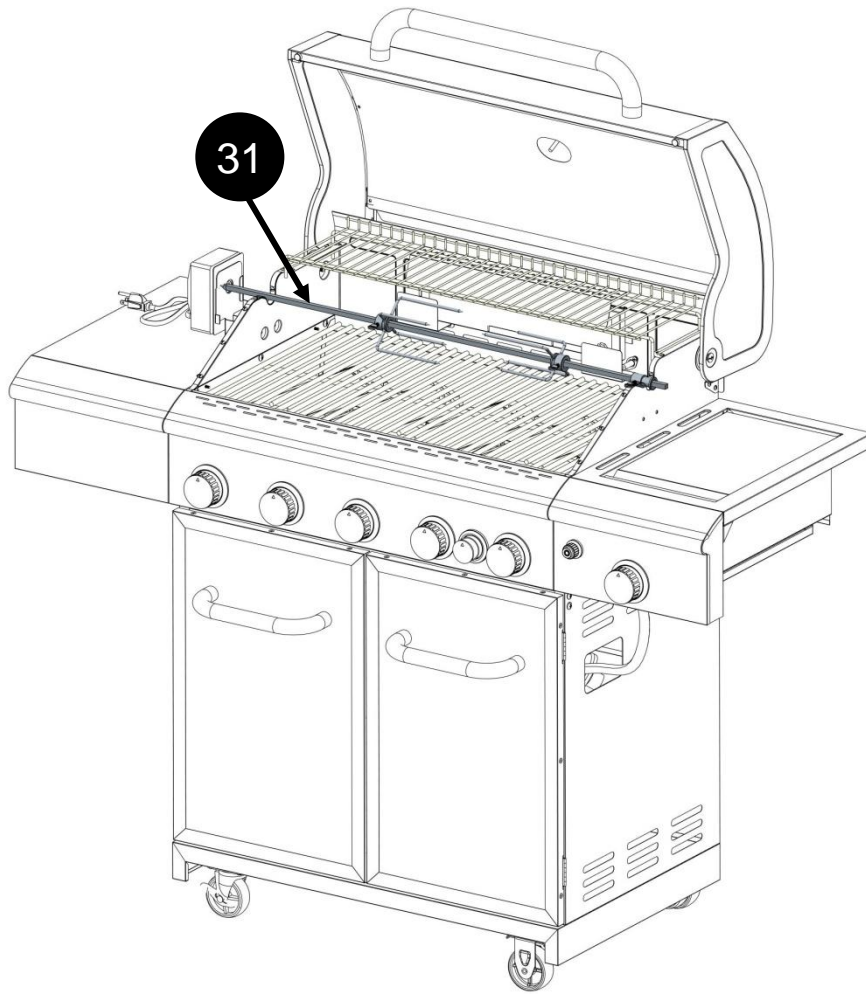
31



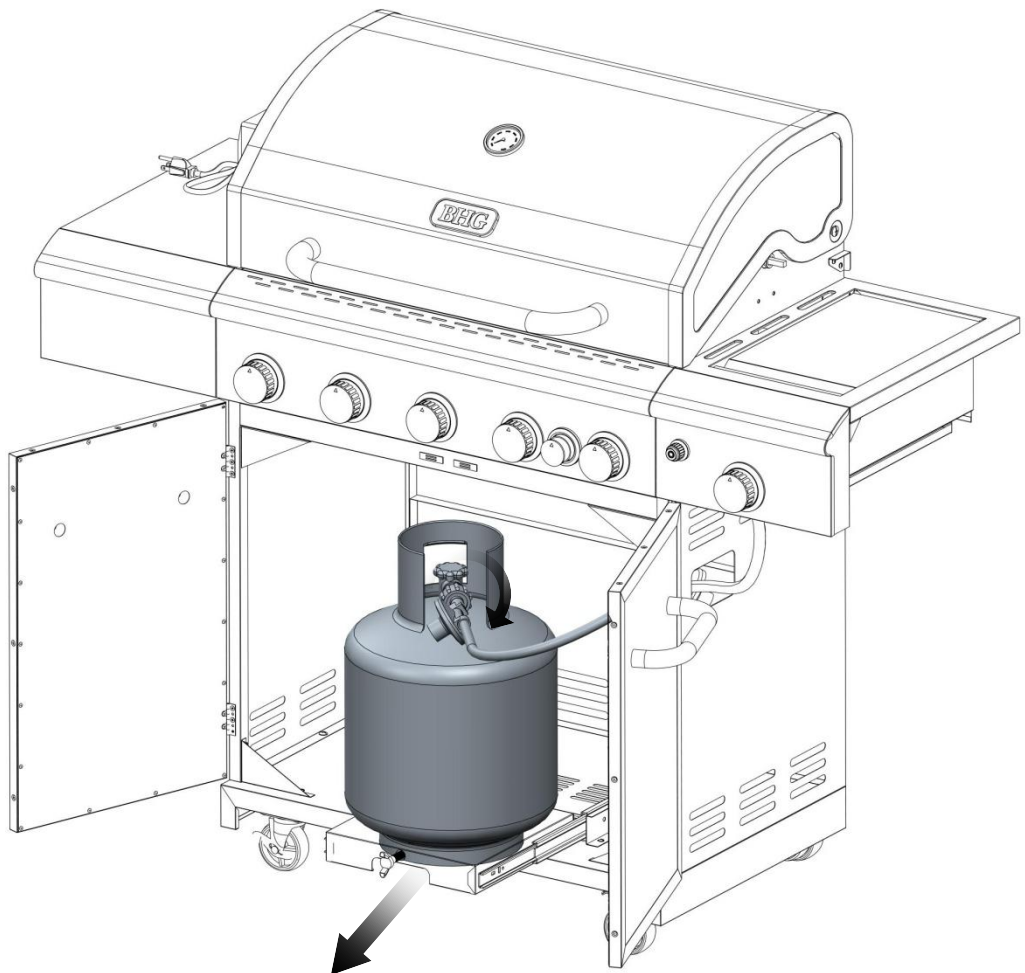
32



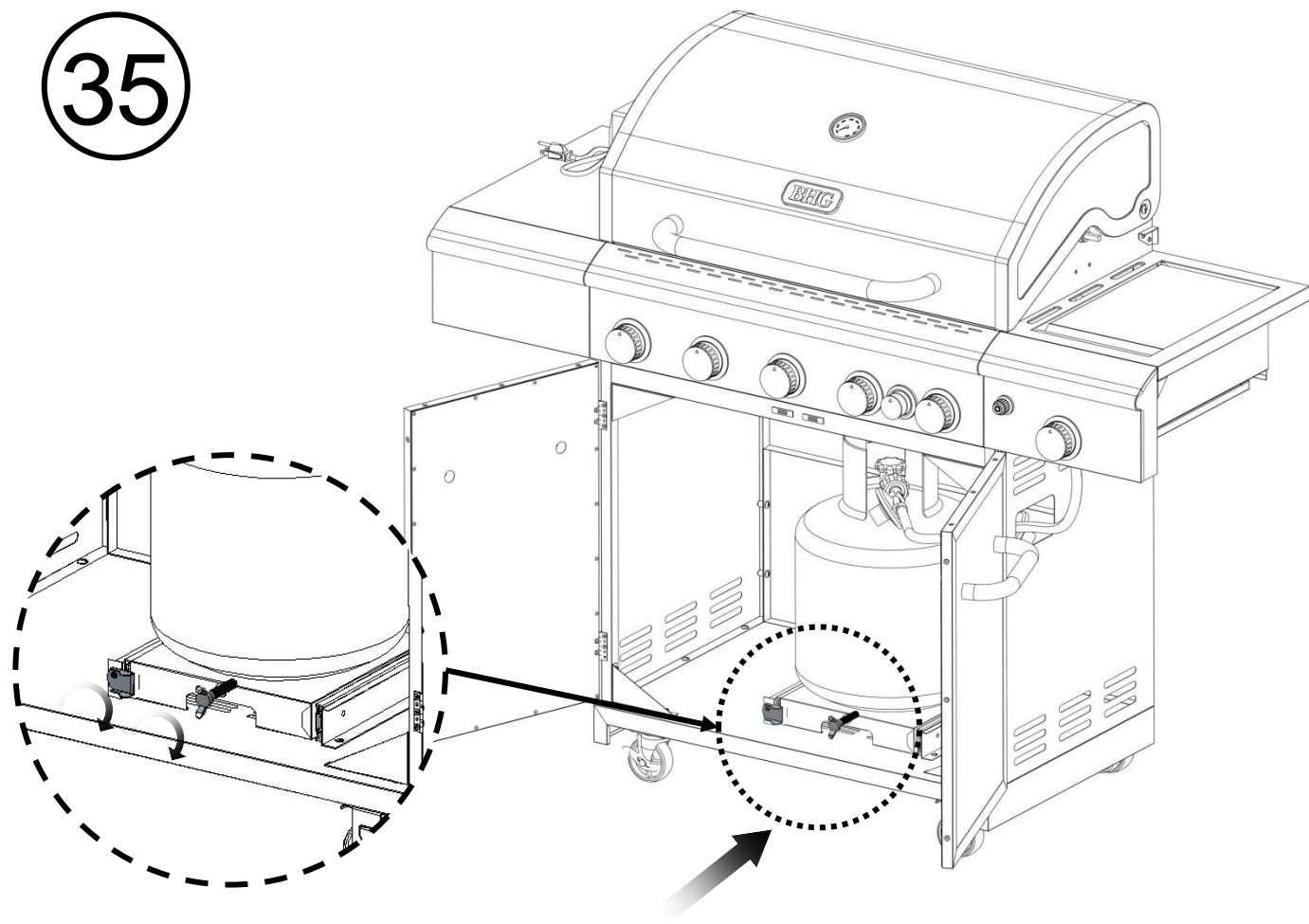
33



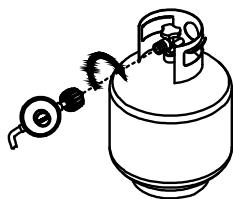
34



35



Connexion du
régulateur de pression



Félicitations

Vous pouvez maintenant utiliser votre gril à gaz BHG®. 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 détecter toute obstruction.
3. Effectuez une vérification de fuite de gaz en suivant les consignes stipulées sur la page suivante de ce manuel.

Important:

Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, lavez les grilles et étagères de cuisson avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez complètement. Rajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, haussez la température du gril à HIGH pendant 3 à 5 minutes pour le débarrasser d'excédents de graisse ou de résidus de nourriture.

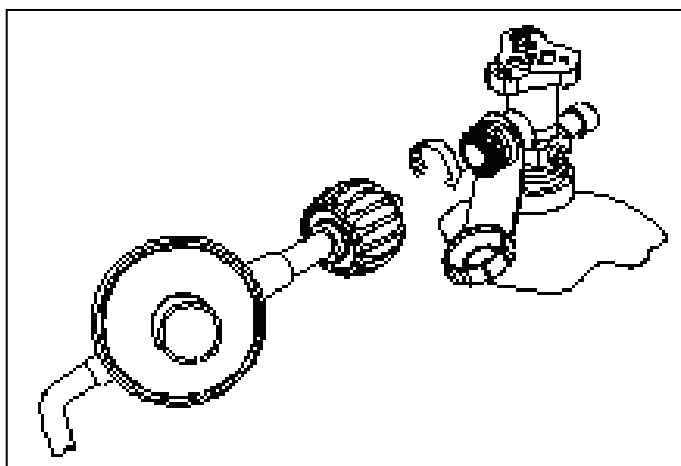
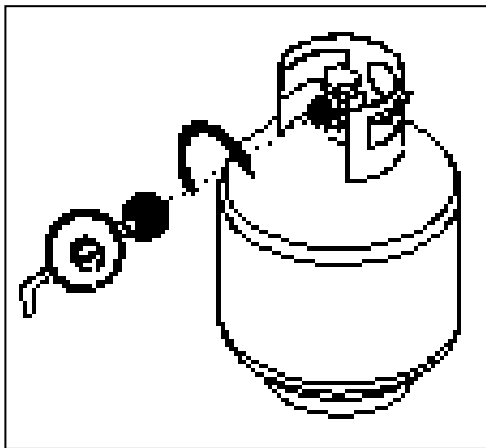
RACCORDEMENT DU GAZ PL

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

RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du propane liquide. Cet appareil est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg (hauteur 46,35 cm, diamètre de 31 cm). Pour connecter la bouteille de propane liquide, procédez comme suit :

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



3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez les connexions de valve, l'orifice ainsi que le régulateur. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consultez le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.
5. Lorsque vous joignez le régulateur à la valve, serrez l'écrou à raccord rapide à la main dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet. Ne pas utiliser de clé pour serrer. Elle risque d'endommager l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (en tournant dans le sens antihoraire). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Mettez les valves des brûleurs du gril sur arrêt (OFF) et assurez-vous que le gril est froid.

Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide sur arrêt (OFF) dans le sens horaire jusqu'au blocage.

Détachez l'ensemble du régulateur de pression de la valve de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens anti-horaire.

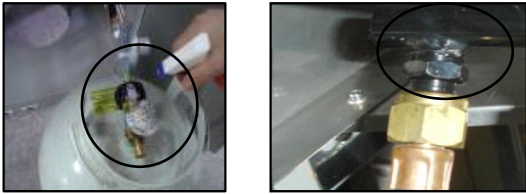
Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. Les autres types de bouchons ou de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

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.

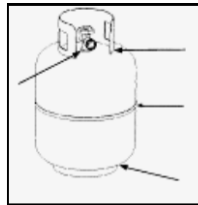
- Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
- Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
- Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment 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



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

Vérification de fuites dans le réservoir de gaz



Consignes pour l'allumage du gril

Consignes pour l'allumage des brûleurs principaux

1. Ne fumez pas pendant l'allumage du gril ou la vérification des connexions d'alimentation en gaz.
2. Assurez-vous que le réservoir de PL est suffisamment rempli.
3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
4. Allumez le gaz.



AVERTISSEMENT

Si le couvercle du gril 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.

5. Ouvrez le couvercle principal du gril.
6. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
7. 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.
8. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage manuel du gril avec une allumette » et « Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer » à la page suivante.
9. Pour allumer d'autres brûleurs, tournez le(s) bouton(s) sur HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) à la température souhaitée.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL:

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

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

CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS LATÉRAUX

- Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.
- Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
- Si le brûleur latéral 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 2.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage Manuel du Gril Avec une Allumette » et « Si le Gril ne Réussit Toujours Pas à S'allumer » à la page suivante.

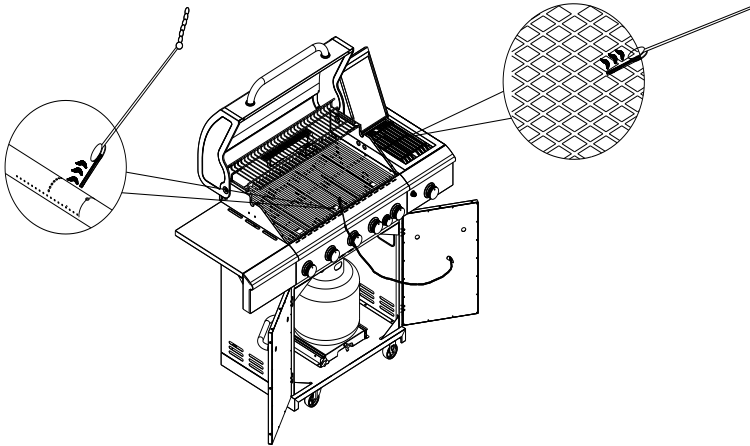


AVERTISSEMENT

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 manuel.
2. Suivez les étapes de 1 à 9 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 souhaité en position HIGH pour ouvrir 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 118.

Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer

1. Vérifiez la présence de 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

Correction : enlevez les brûleurs du gril et soulevez chaque brûleur soigneusement hors de l'orifice de la valve de gaz. Retirez l'orifice de la valve de gaz et enlevez délicatement toute obstruction avec un fil fin. Réinstallez ensuite tous les orifices, les brûleurs et les éléments de cuisson.

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 de pression 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 de pression d'écoulement d'excès de gaz :

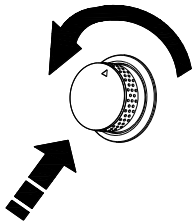
- Tournez tous les boutons à la position OFF.
- Éteignez le gaz à partir de la soupape du réservoir.
- Débranchez le régulateur de pression de la bouteille de PL.
- Laissez reposer debout pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur de pression à la bouteille de PL.
- Tournez la valve du réservoir très 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.**

Utilisation de votre brûleur latéral

Allumage du brûleur latéral

1. Retirer le couvercle du brûleur latéral. Ne pas allumer un brûleur lorsque le couvercle est en place.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du gril pour le placer à la position IGNITE/HIGH (allumage/élevé) ou IGNITE/ON (allumage/marche) et maintenir le bouton enfoncé.

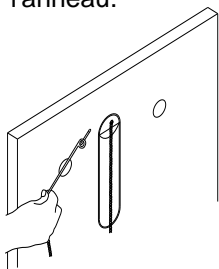


4. When the rotisserie burner lights, continue to hold the knob in for another 10 seconds, then release the knob and burner will stay lit. You will hear the “snapping” sound of the spark until the knob is released.

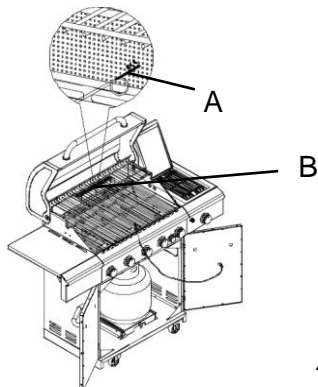
IMPORTANT: Si un brûleur ne s’allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d’arrêt OFF et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d’allumage.

Allumage manuel du brûleur du tournebroche

1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne pas allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Ôter le porte-allumette (voir l’illustration suivante) et fixer une allumette sur l’anneau.



4. Frotter l’allumette pour l’allumer.
5. Approcher doucement l’allumette du brûleur du tournebroche.



A. Porte-allumette
B. Brûleur du tournebroche

6. Enfoncer et tourner le bouton de commande à la position IGNITE/ON. Maintenir la pression sur ce bouton 10 secondes après l’allumage du brûleur. On entendra le “crépitement” de l’étincelle jusqu’à ce que le bouton soit relâché.

IMPORTANT : Si le brûleur du tournebroche ne s’allume pas immédiatement, tourner le bouton de commande du brûleur du tournebroche à OFF (arrêt) et attendre 5 minutes avant d’allumer de nouveau.

7. Retirer l’allumette et replacer le porte-allumette à l’intérieur de la porte du placard.

Conseils de cuisson à l’aide du tournebroche

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d’empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d’une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tournebroche fait tourner l’aliment devant le brûleur du tournebroche, ce qui crée une chaleur intense pour saisir l’extérieur et sceller les jus naturels à l’intérieur.

Le brûleur du tournebroche atteint les températures de cuisson en 1 minute environ. Aucun préchauffage n’est nécessaire avant

l’utilisation du tournebroche.

- Choisir de la viande et de la volaille tendres.
- Laisser au moins 1" (2,5 cm) d’espace entre le brûleur du tourne broche et les aliments.
- Pour faciliter le nettoyage, placer un récipient sous l’aliment pour récupérer les renversements.
- Attendre les 10 dernières minutes de cuisson pour ajouter la sauce barbecue ou le glaçage pour empêcher que la sauce brûle.

TABLEAU POUR TOURNEBROCHE

Utiliser un thermomètre à viande portatif pour vérifier la cuisson interne de l’aliment.

Éteindre le brûleur du tournebroche lorsque le thermomètre à viande indique 5° F/3° C de moins que la température interne désirée. Continuer la rotation, couvercle fermé, pendant 10 minutes avant de procéder au découpage.

La durée de cuisson varie en fonction des conditions météorologiques (vent, température extérieure, etc.).

Aliment	Poids	Cuisson interne ou température (°F/°C)	Durée approximative de cuisson au gril (min/lb)
Bœuf			
Rôti	4 à 6 lb	Saignant - à point	15-20
Faux-filet	1,5 à 2,2 kg	(145°F/ 63°C)	20-25
Pointe de surlonge		Moyenne	
Côte, désossée		(160°F/71°C)	
Volaille			
Poulet	3 à 6 lb	Poitrine	25-30
	1,1 à 2,2 kg	(170°F/ 77°C) Cuisse	25-30
Dinde, entière		(180°F/82°C)	
	7 à 10 lb	Poitrine	11-20
	2,6 à 3,7 kg	(170°F/77°C) Cuisse	11-20
		(180°F/82°C)	
Agneau			
Gigot désossé	4 à 7 lb	Medium	20-25
	1,5 à 2,6 kg	(moyenne)	
		(160°F/71°C)	
Porc			
Rôti de longe, désossé	4 à 6 lb	Medium	20-23
	1,5 à 2,2 kg	(moyenne)	
		(160°F/71°C)	

• POUR UTILISER LE MOTEUR EN TOUTE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE AVANT DE L'UTILISER.

MOTEUR DU TOURNEBROCHE

UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS EXPOSER À LA PLUIE.

! MISE EN GARDE : POUR GARANTIR UNE PROTECTION ININTERROMPUE CONTRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, BRANCHER UNIQUEMENT DANS DES PRISES DE COURANT CORRECTEMENT MISES À LA TERRE. POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, METTRE LE CORDON D'ALIMENTATION AU SEC ET HORS DE CONTACT AVEC LE SOL.

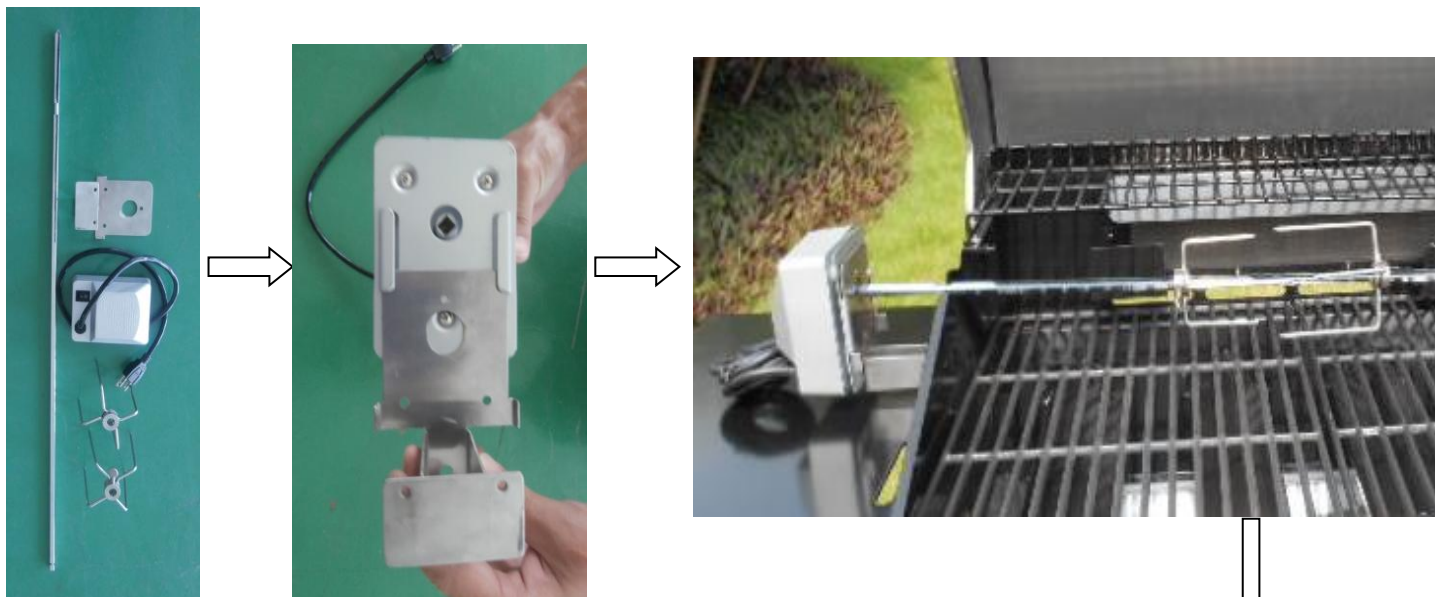
! AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE : cet appareil (moteur de tournebroche) est équipé d'une fiche et doit être branché directement dans une prise de courant adéquatement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche .

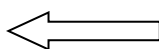
Mettre le cordon électrique du moteur du tournebroche à l'écart des surfaces chaudes du grill. Lorsque le grill n'est pas en fonctionnement, enlever et ranger le moteur dans un endroit sec. Ce moteur est réglé pour une alimentation de 120 V à 60 HZ, 4 W, 40 mA, si la tension est supérieure, le moteur sera mis hors d'usage.

Illustrations de fonctionnement du tournebroche :

1. Placer le moteur du tournebroche sur son support, et le brancher dans une prise de courant murale adéquatement mise à la terre. Vérifier que la broche est insérée dans le moteur avant de mettre celui-ci en marche.



2. Après avoir utilisé le moteur du tournebroche, mettre l'interrupteur en position « off » et le débrancher.



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 essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable ou de litière pour chats peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse.

Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

Nettoyage de l'intérieur du grill

Un brûlage de nettoyage après chaque utilisation est suffisant pour préparer le grill à sa prochaine utilisation. Cependant, périodiquement, vous devriez nettoyer en profondeur tout le grill pour éliminer toute accumulation de graisse ou de résidus pour le maintenir en bon état de fonctionnement. Un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire lors de la cuisson avec des aliments gras. 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 de pression et tuyau de PL de votre grill 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 grill.
5. Couvrez l'orifice de chaque valve à gaz avec une feuille d'aluminium.
6. Brossez l'intérieur et le fond du grill 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 grill 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 grill. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni de récurer qui rayeront et endommageront votre grill.

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 grill 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 pression de PL de votre grill à gaz.
3. Enlevez les grilles de cuisson, les diffuseurs et le plateau à graisse du grill.
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. Retirez la vis qui bloque le fil d'allumage.

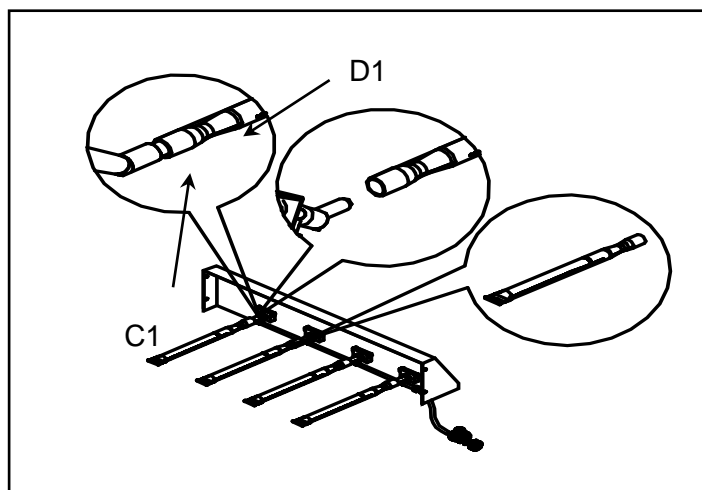
Étape 2. Enlevez la goupille en épingle à cheveux qui fixe le brûleur en place à l'autre bout.

Étape 3. Placez le nouveau brûleur dans l'orifice.

(a) Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal.

(b) Assurez-vous que l'ergot de l'orifice (C1) est à l'intérieur du venturi du brûleur (D1). Voir la.

Étape 4. Installez solidement le brûleur principal sur le mur arrière à l'aide de la goupille en épingle à cheveux, et remettez le fil d'allumage en place.





AVERTISSEMENT

La disposition du tuyau de brûleur par rapport à l'orifice est cruciale pour un fonctionnement sécuritaire. Assurez-vous de vérifier 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.

- Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide, tel qu'un trombone déplié.
- 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 barbecue 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 tampon propre.</p> <p>Essuyez avec un chiffon sec.</p> <p>Assurez-vous que le fil est branché à l'ensemble d'électrodes.</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 70. Si le problème persiste, veuillez appeler le 1-800-913-8999.
Faible chaleur alors que le bouton est en position HIGH.	<ol style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le problème ne concerne qu'un seul brûleur. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur en dégageant les ports de toute obstruction. Vérifiez si le tuyau de carburant est plié ou courbé. Assurez-vous que l'obturateur d'air est bien réglé. Vérifiez si l'alimentation et la pression du gaz sont adéquates. Préchauffez le gril pendant 15 minutes au moins. Si vous utilisez du gaz PL, vérifiez si la bouteille est vide.

Consignes pour la cuisson



AVERTISSEMENT

Ne pas laisser le grill sans surveillance. Votre grill deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre grill. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du grill. Le couvercle du grill ni à toute autre partie du grill pendant que le grill est allumé, et jusqu'à ce que le grill 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 grill à gaz pour la première fois, il est préférable de «brûler» le grill pour éliminer toute odeur ou tout corps étranger. Il suffit d'allumer les brûleurs, de rabaisser le couvercle et de faire fonctionner le grill 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 grill 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 grill 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 grill. 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 grill 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 grill 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 être certain qu'un aliment peut être consommé en toute sécurité, faites-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne au moins la température interne correspondante dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Température
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - mi-saignant	63° C (145° F)
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - moyennement cuit	71° C (160° F)
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - bien cuit	77° C (170° F)
Porc (morceaux et pièces entières)	71° C (160° F)
Volaille (par ex. poulet, dinde, canard) - pièces	74° C (165° F)
Volaille - entière	85° C (185° F)
Viandes hachées et mélanges de viande (par ex. burgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, casseroles) – bœuf, veau, agneau et porc	71° C (160° F)
Viandes hachées et mélanges de viande - volaille	74° C (165° F)
Plats aux œufs	74° C (165° F)
Divers (hotdogs, farce et restants de repas)	74° C (165° F)

Origine : Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Aliment	Poids ou épaisseur	Température	Durée	Consignes spéciales et conseils
Légumes	N/A	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 de temps en temps. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue et retourner plusieurs fois.
Hotdogs	N/A	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 de temps en temps. 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	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.

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl.
Chino, CA 91710