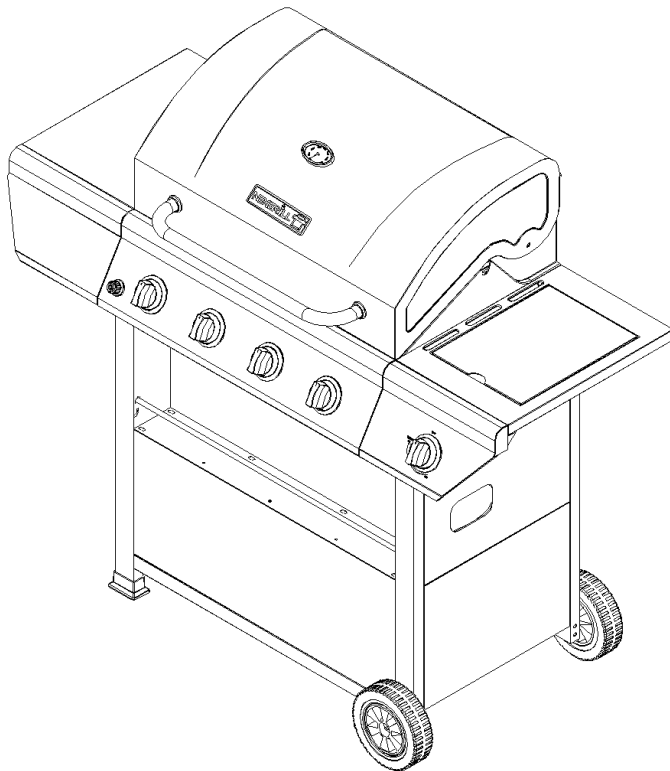




LP GAS GRILL
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ
(page 29)
PARRILLA A GAS PROPANO
(página 60)

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0697E



! WARNING

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

! WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY.

! WARNING

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



19000431A3

Example only: SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-913-8999 in USA, 7 a.m. - 5 p.m., PST, Monday - Friday

TABLE OF CONTENTS

Safety Information.....	3
Package Contents List.....	7
Preparation	8
Assembly Instructions.....	9
Installation Instructions	17
Operating Instructions.....	20
Care and Maintenance	22
Troubleshooting.....	24
Warranty.....	26
Replacement Parts List.....	27

 **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.**

 **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.**



SAFETY INFORMATION

 **WARNING**

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

 **CAUTION**

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

 **WARNING**

Do not try lighting this appliance without first reading the “LIGHTING INSTRUCTIONS” section of this manual.

 **WARNING**

Do not use the grill if the odor of gas is present. Contact customer service at 1-800-913-8999 in USA.

 **WARNING**

Never attempt to use damaged equipment. See your local liquid propane dealer for repair.

 **WARNING**

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak. Do not smoke while leak testing. Never leak test with an open flame.

 **WARNING**

Do not install this unit into combustible enclosures. There should be a minimum clearance of 24 inches from all sides to combustible materials.

 **WARNING**

Maximum LP gas tank size is 12 inches in diameter by 18-1/2 inches tall. Do not use a tank without an Overfill Prevention Device (OPD), which prevents the tank from being overfilled and possibly damaging your grill.

 **WARNING**

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

 **WARNING**

When lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.

 **WARNING**

Do not store grill indoors unless the cylinder is disconnected. Do not store cylinder in a building, garage, or any other enclosed area, and keep out of reach of children at all times.

**WARNING**

Do not leave the grill unattended while cooking.

**WARNING**

Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

**CAUTION**

When using a match to light the grill, make sure to use the attached lighting rod.

**WARNING**

Spiders and insects can nest inside the burners of the grill and disrupt gas flow.

Inspect the grill at least twice a year.

**CAUTION**

Before cleaning, make sure the gas supply and control knobs are in the "OFF" position and the burners have cooled.

**CAUTION**

The grill head is heavy and will require two or more people to lift and position onto grill cart.

BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hoses prior to turning on the gas. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use.

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators for those supplied with the grill. Contact customer service for proper replacement.

Screw the regulator (type QCC1) onto the cylinder. Leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before operating the grill (See "Leak Testing" instructions on page 18).

Do not turn on the gas at the LP gas cylinder unless the gas hose is properly connected to the side burner gas pipe system and all burner valves are in the "OFF" position.

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

Do not use indoors.

**LP GAS CYLINDER WARNING**

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A liquid propane cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. Do not store spare liquid propane gas cylinders under or near this appliance.
4. Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.
5. Liquid propane cylinders must be provided with a listed overfilling prevention device.
6. If the information above is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.

**WARNING**

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

**CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING**

The burning of gas fuel generates some by-products, which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the care and use manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58a LATEST STANDARD and CGA 1.6a-2008 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, follow either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code, Electrical Code, ANSI/NFPA 70

SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

When properly cared for, your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential.

When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following:

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

The grill is for outdoor use only.

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

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

Do not store items of interest to children around or below the grill or cart. Do not allow children to crawl inside the cart.

Never let clothing, pot holders or other flammable materials come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Never use a dented or rusty propane cylinder.

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

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

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

This unit is intended for outdoor use only.

Keep the areas surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. If the unit is stored indoors, make sure it is cool.

Do not use briquettes of any kind in the grill.

This liquid propane gas grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the flame tamers as this will block the vent to the grill burners. Adding briquettes can damage ignition components, thus voiding the warranty.

Keep the back of the cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.

Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.), a windbreak will be required. Always adhere to the clearance specifications.

PLACEMENT OF THE GRILL

WARNING

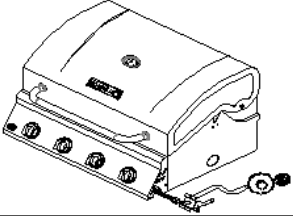
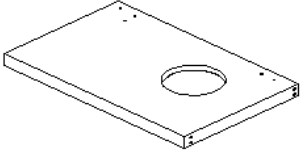


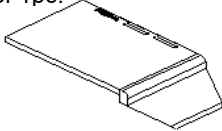





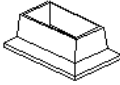
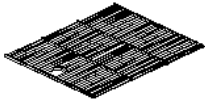


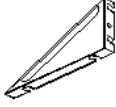

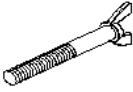


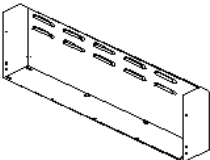
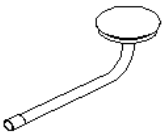
Do not install this unit in combustible enclosures. There should be a minimum clearance of 24 inches from all sides to combustible materials.


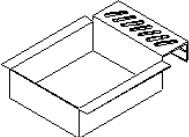
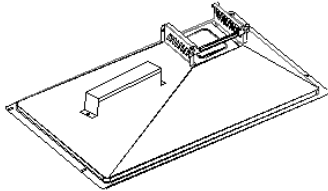

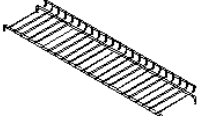
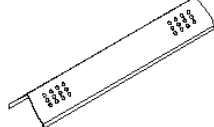

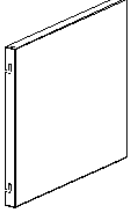
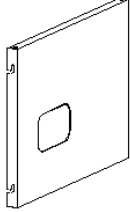
Outdoor cooking appliances should not be used under overhead combustible construction.

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping gas supply lines as short as possible.

Place the grill in well-ventilated areas. Never place the grill in a building, garage, breezeway, shed or other such enclosed areas. During heavy use, the grill will produce a lot of smoke.

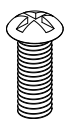
PACKAGE CONTENTS LIST

<p>A. Firebox Assembly-1pc</p> 	<p>B. Bottom Panel-1pc</p> 	<p>C. Wheel-2pcs.</p> 
<p>D. Side Burner Shelf & Control Panel-1pc.</p> 	<p>E. Left Side Shelf & Control Panel-1pc.</p> 	<p>F. Cart Leg, Front Left-1pc.</p> 
<p>G. Cart Leg, Back Left-1pc.</p> 	<p>H. Cart Frame, Top-2pcs.</p> 	<p>I. Cart Leg, Front Right-1pc.</p> 
<p>J. Cart Leg, Back Right-1pc.</p> 	<p>K. Cart Caster Insert-2pcs.</p> 	<p>L. Cooking Grids-2pcs.</p> 
<p>M. Side Burner Control Knob-1pc.</p> 	<p>N. Fix Bar-1pc.</p> 	<p>O. Triangle Bracket, Right-1pc.</p> 
<p>P. Triangle Bracket, Left-1pc.</p> 	<p>Q. Tank Bolt-1pc.</p> 	<p>R. Cart Beam-1pc.</p> 
<p>S. Front Panel-1pc.</p> 	<p>T. Condiment Tray-1pc.</p> 	<p>U. Side Tube Burner-1pc.</p> 

<p>V. 1.5 Volt "AA" Size Alkaline Battery-1pc.</p> 	<p>W. Grease Box-1pc.</p> 	<p>X. Grease Tray-1pc.</p> 
<p>Y. Diagonal Bar Barrier-1pc.</p> 	<p>Z. Warming Rack-1pc.</p> 	<p>ZA. Flame Tamers-4pcs.</p> 
<p>ZB. Side Burner Cooking Grid-1pc.</p> 	<p>ZC. Side Panel, A-3pcs</p> 	<p>ZD. Side Panel, B -1pc</p> 

HARDWARE CONTENTS

REF#	Description	Total QTY
AA	1/4-in. x 15-mm Truss Head Screw with Washer	20pcs
BB	1/4-in. Flat Washer	18pcs
CC	5/32-in. x 10-mm Truss Head Screw	55pcs
DD	5/32-in. x 15-mm Truss Head Screw	2pcs
EE	5/32-in. x 8-mm Truss Head Screw	2pcs
FF	1/4-in. Nut	2pcs



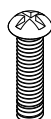
AA



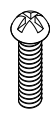
BB



CC



DD



EE

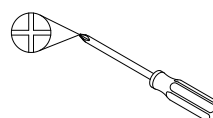


FF

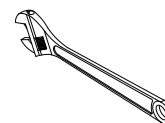
PREPARATION

Before beginning assembly, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service at 1-800-913-8999 for replacement parts.

- Estimated Assembly Time: 40 minutes
- Tools Required for Assembly:



Phillips Screwdriver



Wrench

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

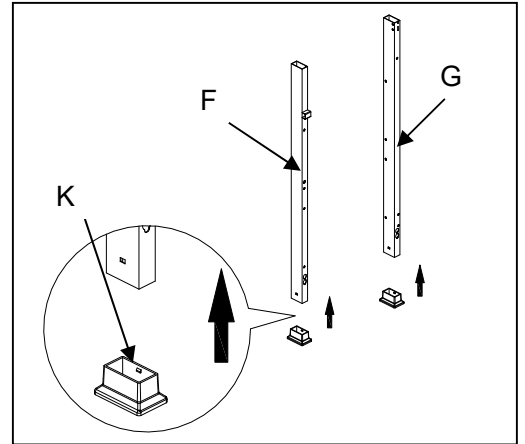
- Note: The right and left sides of the grill are designated as if you are facing the front of the grill.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Cart Caster and Cart Assembly

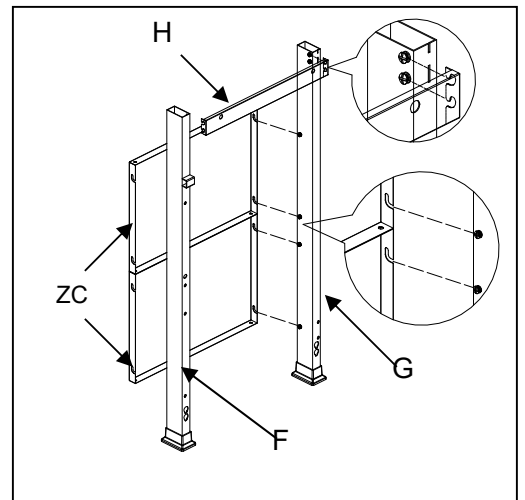
- a) Place the Cart Caster Insert (K) into the Cart Leg, Front Left (F) and Cart Leg, Back Left (G). As shown in Fig. 1.

Fig. 1



- b) Loosen, but do not remove the screws that are pre-assembled on the Cart Leg, Front Left (F) and Cart Leg, Back Left (G). Attach Cart Leg, Front Left (F) and Cart Leg, Back Left (G) to Cart Frame (H), by aligning the holes on the Cart Frame (H). Tighten the screws that were loosened above.

Fig. 2

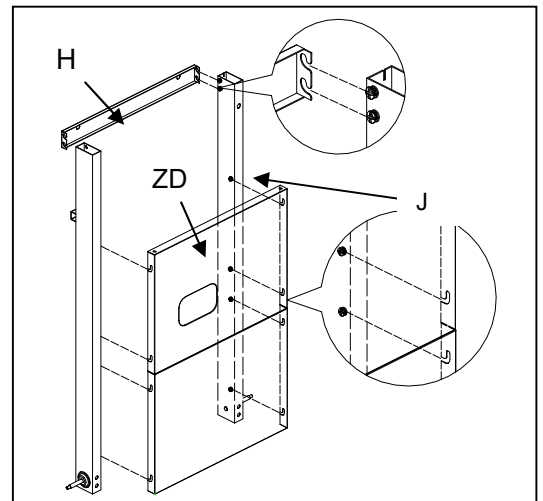


Attach 2pcs left side panels (ZC) to cart leg, by aligning the holes on the cart leg. Tighten the screws that were loosened above.

Note: Make sure the flat side of Cart Frame (H) faces inside to the right when attaching. As shown in Fig. 2.

- c) Loosen, but do not remove the screws that are pre-assembled on the Cart Leg, Front Right (I) and Cart Leg, Back Right (J). Attach Cart Leg, Front Right (I) and Cart Leg, Back Right (J) to Cart Frame (H), by aligning the holes on the Cart Frame. Tighten the screws that were loosened above.

Fig. 3



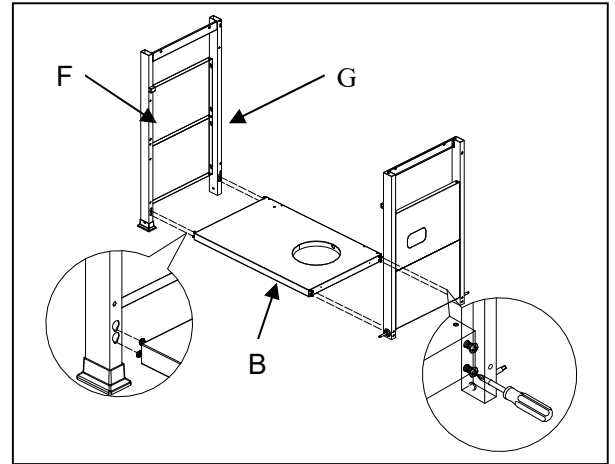
Attach 2pcs right side panel (ZC&ZD) to cart leg(the side panel with hole assemble on the top), by aligning the holes on the cart leg. Tighten the screws that were loosened above.

Note: Make sure the flat side of Cart Frame (H) faces inside to the left when attaching. Side panel with hole should be upward and side panel without hole should be downward. As shown in Fig. 3.

2. Bottom Panel Assembly

- a) Loosen, but do not remove the screws that are pre-assembled on the side of the Bottom Panel (B), align the holes on the Cart Leg, Front Left (F) and Cart Leg, Back Left (G), then place the Cart Legs onto the screws that were loosened in the Bottom Panel (B). As shown in Fig. 4.
- b) Tighten the screws from outside to inside. There is a hole in the outside of the cart leg. As shown in Fig. 4.
- c) Repeat step 2a and 2b to attach right legs to the bottom panel making sure all screws are tight.

Fig. 4

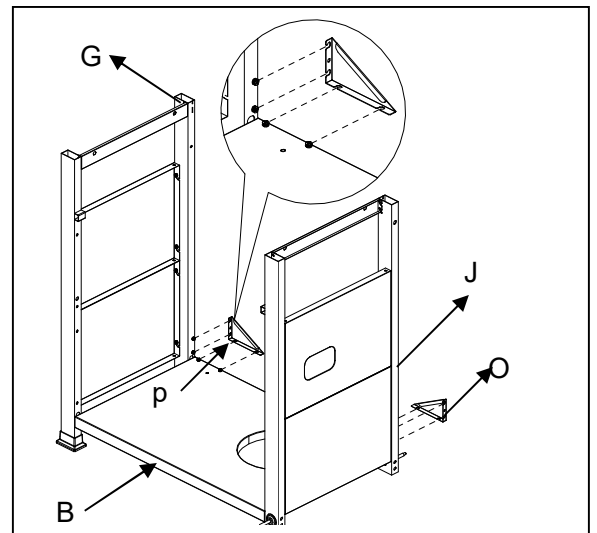


3. Triangle Bracket Assembly

- a) Loosen, but do not remove four screws on Bottom Panel (B), two screws on Cart Leg, Back Left (G) and two screws on Cart Leg, Back Right (J). Align the holes of the Triangle brackets with the screws in the Bottom Panel (B) and Cart Leg, Back Left (G) and Cart Leg, Back Right (J) to connect Triangle Bracket, Left and Right (P,O) to Cart Leg, Back Left (G) and Cart Leg, Back Right (J). As shown in Fig. 5.
- b) Tighten the screws that were loosened in step 3a.

Note: The flat portion of the triangle should face the rear of the grill.

Fig. 5

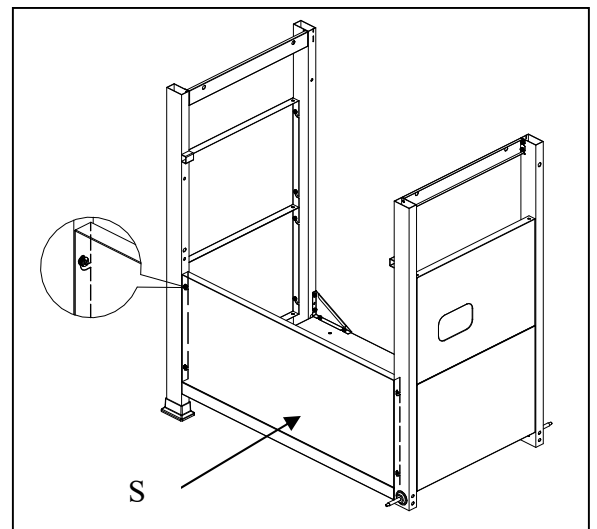


4. Front Panel Assembly

- a) Loosen, but do not remove the screws which are pre-assembled on the cart legs, align the holes on the front panel (S) with the screw in the legs, then place the front panel (S) onto the screws in the cart legs. As shown in Fig. 6.
- b) Tighten the screws that were loosened in step 4a.

Note: Flat facing side of the front panel (S) should face out.

Fig. 6



5. Condiment Tray Assembly

- a) Remove the screws which are pre-assembled on the Front Panel (S), attach the condiment tray (T) to Cart Leg, Front Left (F) and Cart Leg, Front Right (I) by loosening the two screws in the each cart leg. Align the holes of the Condiment Tray (T) with the screws. Note there are two tabs that align the Front Panel (S) and the Condiment Tray (T). As shown in Fig. 7.
- b) Tighten the cart legs screws that were loosened in step 5a.
- c) Replace the left and right screws. Remove from Front Panel (S) in step 5a. Place them through the holes on Condiment Tray (T) into Front Panel (S).

Note: Middle screw will be used during step 8.

6. Fix Bar Assembly

Loosen the screw which is pre-assembled at the rear of the Cart Leg Front Left (F), then place the Fix Bar (N) in the pre-drilled hole on the left side of the Condiment Tray (T). Push all the way in and then place right side of Fix Bar (N) into the pre-drilled hole on the right side of the Condiment Tray (T). Push Fix Bar (N) all the way to the right and then tighten the pre-assemble screw located at the rear of Cart Leg, Front Left (F).

7. Wheel Assembly

- a) Remove the nuts and washers which are pre-assembled on the short axle, place the wheels (C) on the Axle which stable in the Cart Leg, Front Right (I) and Cart Leg, Back Right (J). As shown in Fig. 9.
- b) Place washers and nuts to the axle and tighten the nuts.

Fig. 7

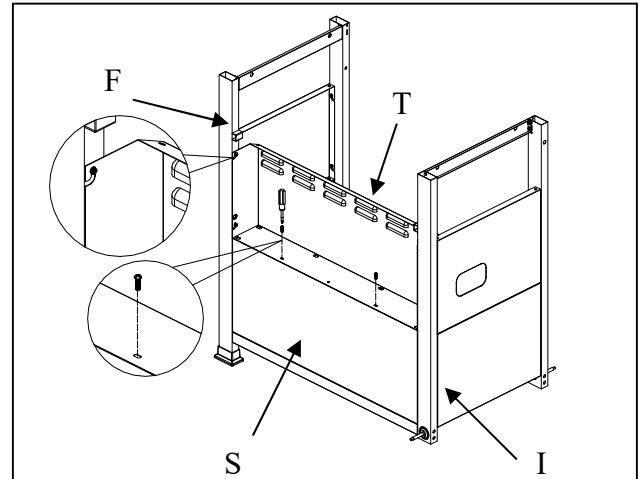


Fig. 8

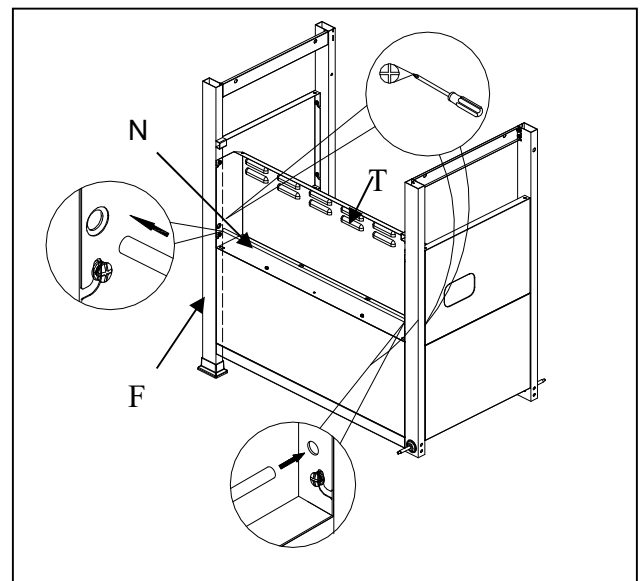
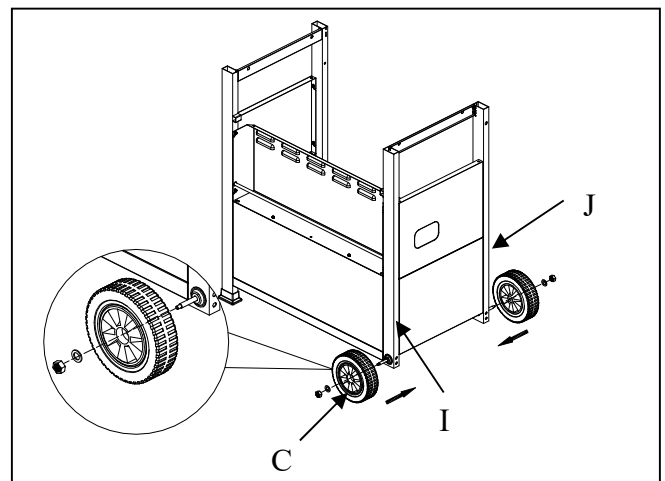


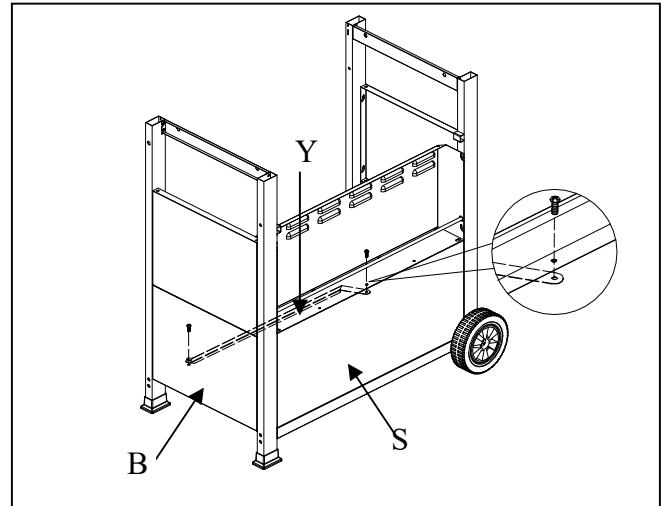
Fig. 9



8. Diagonal Bar Barrier Assembly

Loosen but do not remove the one screw which is pre-assembled on the Bottom Panel . Secure solid end of the Diagonal Bar Barrier (Y) to the underside of the Front Panel (S) through the middle hole with screw removed in step 5, then secure other end of Diagonal Bar Barrier (Y) by clipping the open hole onto the screw which pre-assembled on the Bottom Panel (B). Tighten the loosened screw. As shown in Fig. 10.

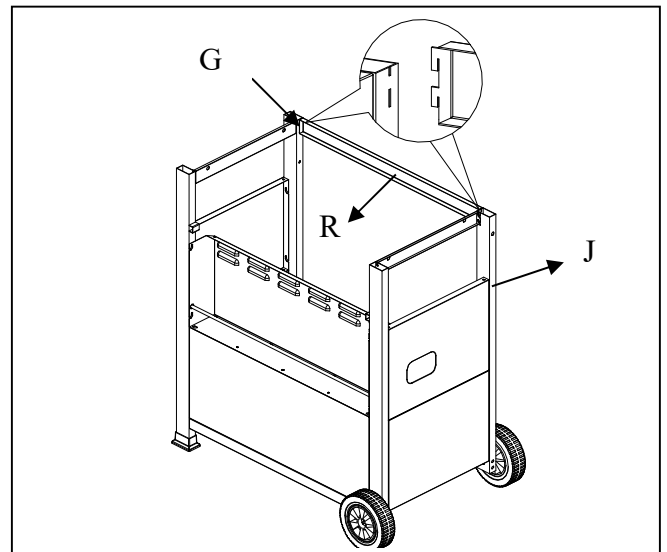
Fig. 10



9. Cart Beam Assembly

Insert the Cart Beam (R) into Cart Leg, Back Left (G) and Cart Leg, Back Right (J), aligning the holes. The Cart Beam (R) will fit into holes. As shown in Fig. 11.

Fig. 11

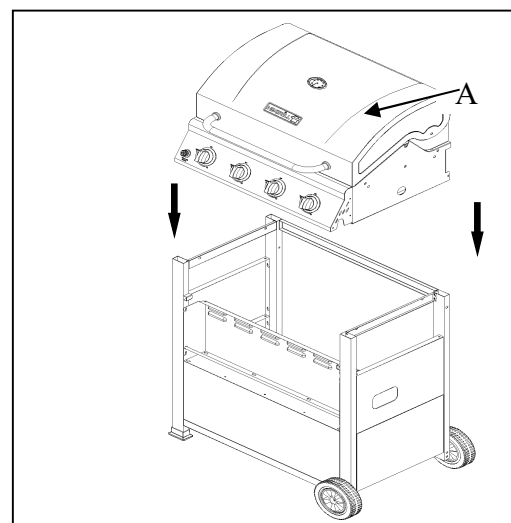


10. Firebox Assembly

NOTE: We suggest two persons lift the firebox when assembling. Be sure to remove all packaging material during assembly.

- Remove two screws which are pre-assembled on the Cart Leg Back Right (J) and Cart Leg Back Left (G). As shown in Fig. 13.
- Remove the four screws that are attached to cart frame (H). 2 screws on the left and 2 on the right.
- Remove the Firebox Assembly (A) from the carton and carefully place onto the grill cart. Lid handle will face front and be above front panel. As shown in Fig. 12.

Fig. 12



- d) Once the firebox is in place, secure the Firebox Assembly (A) to Cart Leg Back Right (J) and Cart Leg Back Left (G) using the screws removed in step 10a. As shown in Fig. 13. A.

Note: Gas hose and regulator will be in front of Cart Leg, Front Right (I).

- e) Install the four screws that were removed in step 10b securing the firebox to the cart frames. As shown in Fig. 13. B.

Fig. 13. A

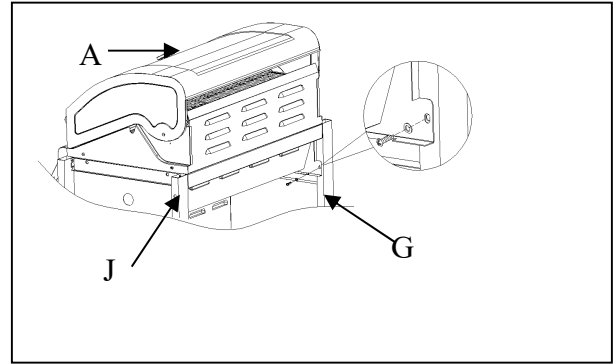
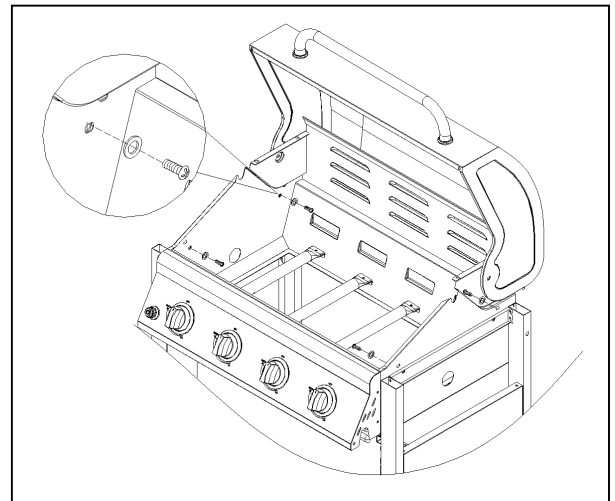


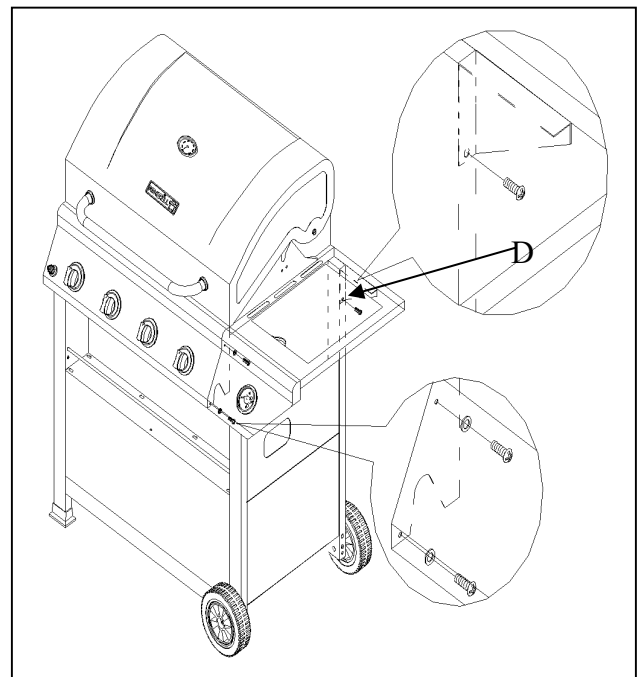
Fig. 13. B



11. Side Burner Shelf Assembly

- a) Loosen but do not remove the screw which is pre-assembled on the cart leg. Remove the two screws that are attached to the Side Burner Shelf (D) frame and the two screws that are attached to the main control panel.
- b) Align the holes on Side Burner Shelf (D) with the loosened screws located on the cart leg.
- c) Secure Side Burner Shelf (D) from inside firebox using two screws that were removed in step 11a to attach the Side Burner Shelf (D) to the main firebox.
- d) Secure the Side Burner Shelf Control Panel (D) and main control panel by two screws which are pre-assembled on the main control panel. As shown in Fig. 14. Tighten all screws.
- e) Tighten screws loosened in 11a. Ensure all screws are tight.

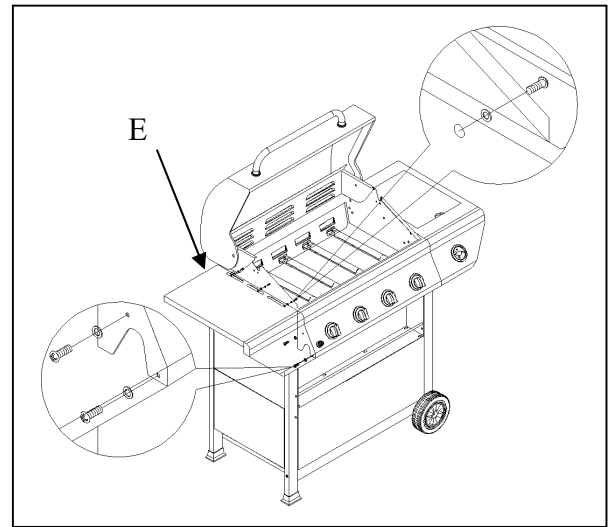
Fig. 14



12. Left Side Shelf Assembly

Repeat Step 11 to assemble Left Side Shelf (E). As shown in Fig. 15.

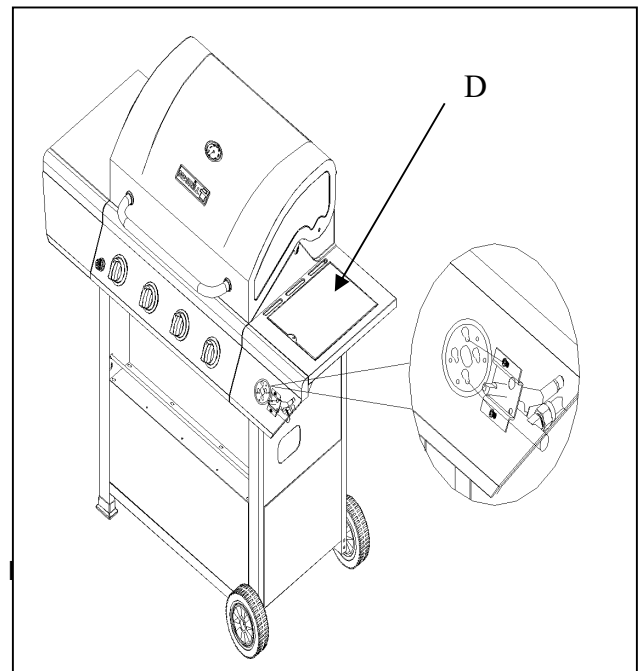
Fig. 15



13. Side Burner Valve Installation

- a) Insert the side burner valve into the Side Burner Shelf Control Panel (D). Align the screws on the valve with the large side of the holes on the bezel. Slightly loosen the screws without removing the screws. Slide the screws down to the smaller holes and tighten the screws to secure. As shown in Fig. 16.

Fig. 16



- b) Insert Side Burner Control Knob (M) onto the valve stem. As shown in Fig. 17.

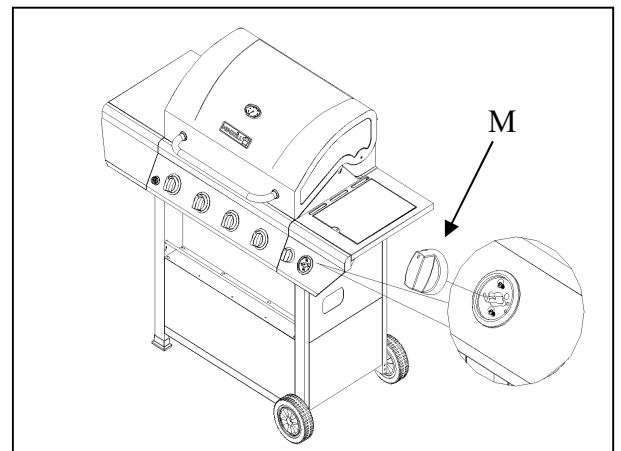


Fig. 18

14. Side Burner Installation

- a) From underneath the side burner remove two screws which are assembled on the bottom of the side tube burner (U). Open side burner lid and place the Side Tube Burner (U) through the opening. Place the Side Tube Burner (U) tube over the side burner gas valve and make sure Side Burner gas valve is inserted into side burner tube. As shown in Fig. 18.
- b) Then with two screws removed in step 11a secure the side burner from underneath to the Side Burner Shelf (D). As shown in Fig. 18.
- c) Connect ignition wire from Firebox Assembly (A) control panel to the side burner igniter pin from underneath the Side Burner Shelf & Control Panel (D). As shown in Fig. 18.

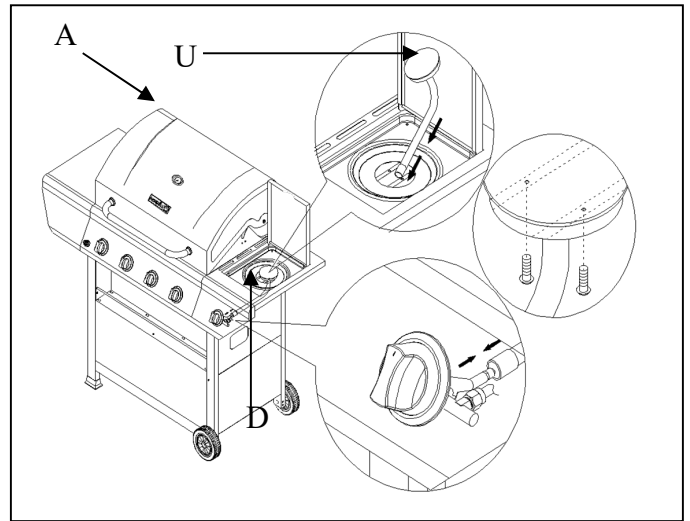


Fig. 19

Note: After completing side burner installation, make sure there is no more than a 3 mm gap between igniter pin and burner. As shown in Fig. 19.

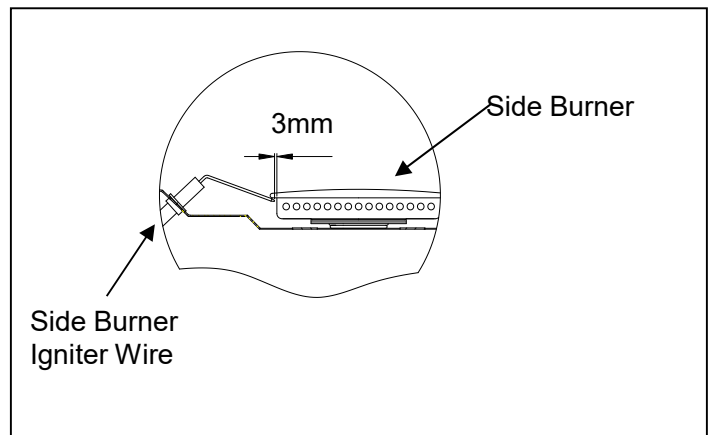
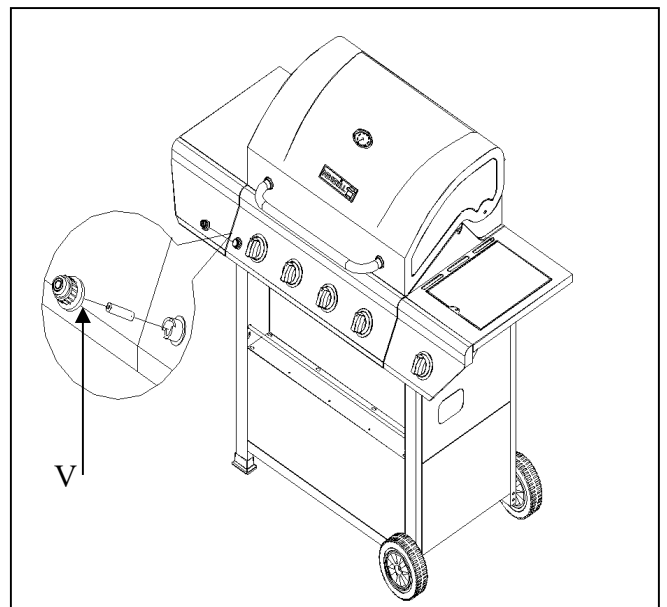


Fig. 20

15. Electronic Igniter Battery Installation

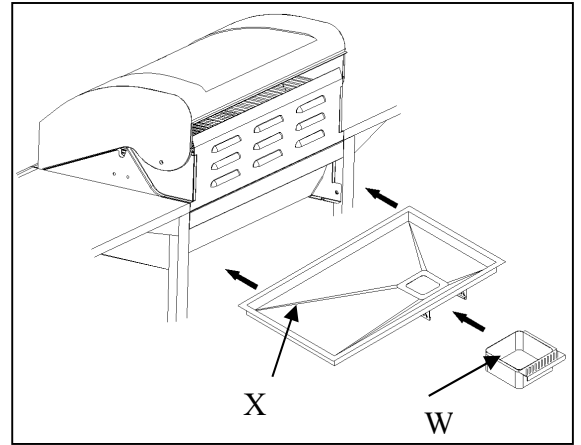
Unscrew the electronic igniter button and place the battery (V) into the housing with the positive terminal (+) facing outward. Replace the ignition button after the battery has been installed. As shown in Fig. 20.



16. Install the Grease Tray

Install the Grease Tray (X) from the rear of the grill by sliding the tray on the glides at the rear of the grill until centered under the cooking area. Install Grease box (W) under the grease tray. As shown in Fig. 21.

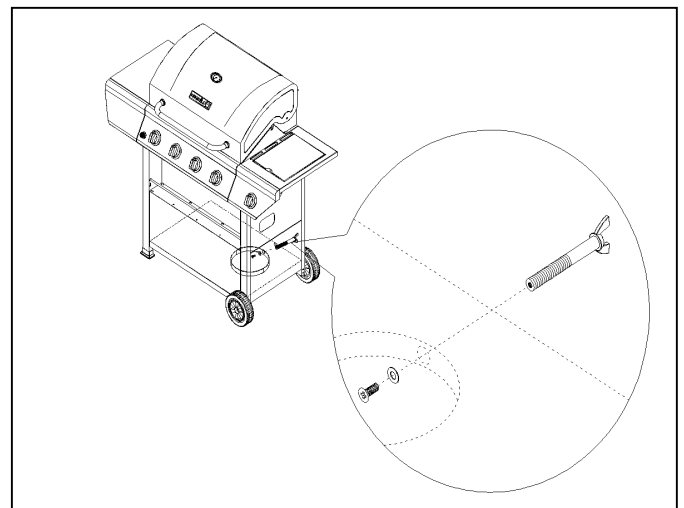
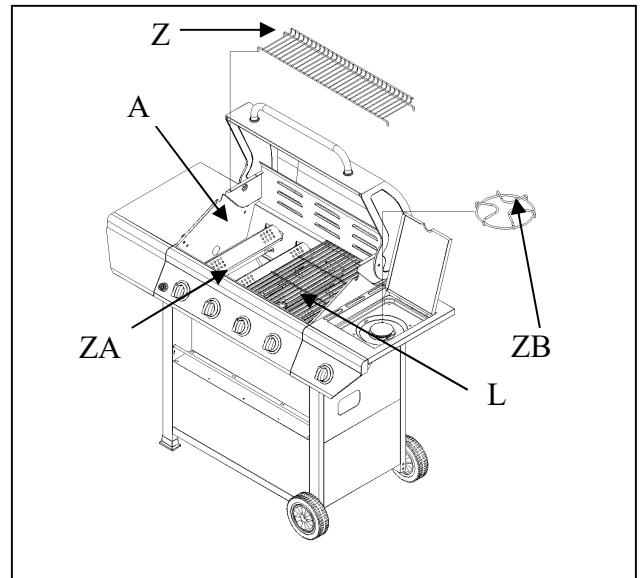
Fig. 21



17. Position Flame Tamers and Cooking Grids

- The Flame Tamers (ZA) are shipped in the main firebox assembly. Please check the placement of and make sure the Flame Tamers (ZA) in the channels to ensure the Flame Tamers (ZA) are centered over the burners. As shown in Fig. 22.
- The Cooking Grids (L) are also shipped in the Firebox Assembly (A). Place the Cooking Grids (L) in the main firebox assembly before using your grill. The Cooking Grids (L) should be positioned from the front of the firebox to the rear for a proper fit. As shown in Fig. 22.
- Place the Warming Rack (Z) on brackets. As shown in Fig. 22.
- Place the Side Burner Cooking Grid (ZB) in the side burner bowl assembly. As shown in Fig. 22.

Fig. 22



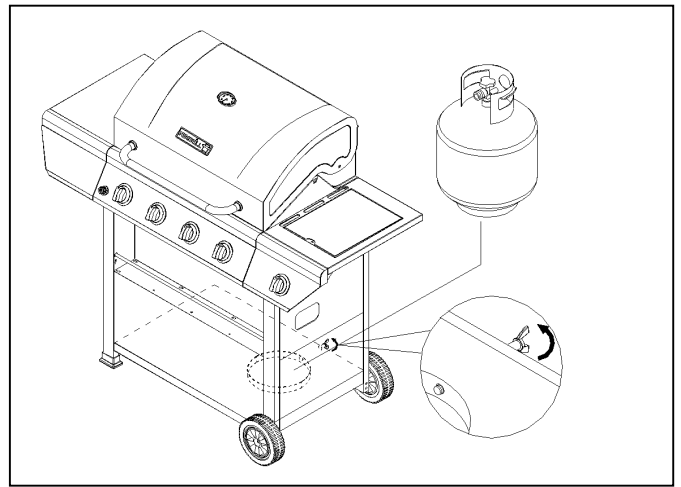
18. Liquid Propane Tank Installation

From the rear side of the grill, place the liquid propane tank into the Bottom Panel(beer) hole. Secure and tighten the Tank Bolt(Q) to the bottom panel.



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

Fig. 23



19. Liquid Propane Hook-Up

- Attach the regulator to the propane cylinder by routing the regulator hose through the side of the cart. As shown in Fig. 24.

Note: Make sure the hose and regulator placing in the hole of top side panel to connect the tank.

- Attach the regulator to the propane cylinder by turning the regulator handle clockwise as shown in Fig. 25. If the outdoor cooking appliance is not in use, the gas must be turned “Closed” position at the Liquid Propane Cylinder.

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak (see “Leak Testing” instructions on page 18).

Fig. 24

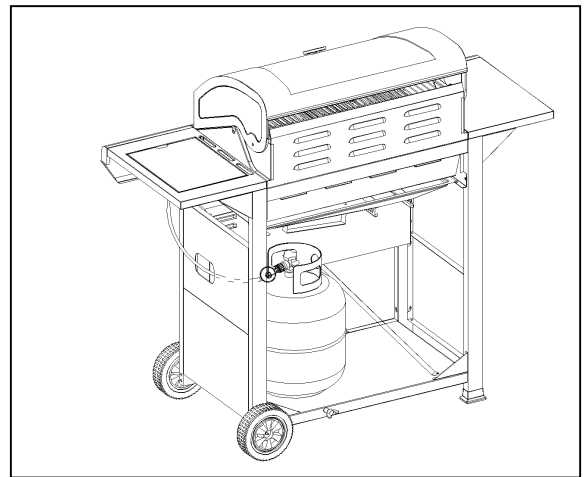
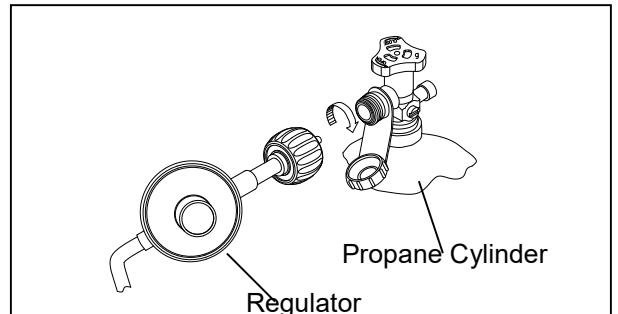


Fig. 25



INSTALLATION INSTRUCTIONS

GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the grill manufacturer. This grill is configured for Liquid Propane. Do not use a Natural Gas supply.

Total gas consumption (per hour) with all burners set on “HI”:	
Main burners	48,000 BTU/Hr.
Side burner	12,000 BTU/Hr.
Total	60,000 BTU/Hr.

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, National Gas Propane Installation Code, CSA B149.2.

Installation in Canada must be in accordance with the Standard CAN/CGA-B149.2 (installation code for gas burning appliances and equipment) and local codes.

LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS (20-lb. Cylinder)

A dented or rusty Liquid Propane Cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The Liquid Propane Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for Liquid Propane Cylinders by the United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission.

The 20-lb. Cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The Cylinder system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the Cylinder valve.

Manifold pressure: (operating) 11 inches water column (W.C.), (non-operating) 11.2 inches water column (W.C.).

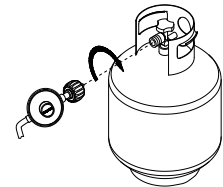
Liquid Propane Cylinders must be provided with a listed overfilling prevention device.

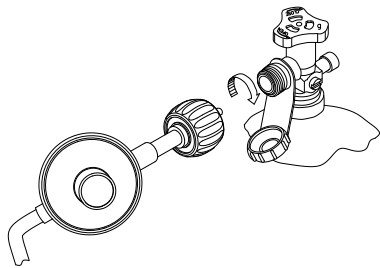
Remove the plastic valve cover from the Liquid Propane Cylinder. Make sure the grill gas hoses do not contact the grease pan or grill firebox when the Liquid Propane Cylinder is placed into the cart.

CONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

To connect the Liquid Propane Gas Supply Cylinder:

- a) The cylinder valve should be in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
- b) Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
- c) Make sure the burner valves are in the "OFF" position.
- d) Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.
- e) When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation.
- f) Open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.
- g) Before lighting the grill, use a soap and water solution to check all the connections for leaks.
- h) If a leak is found, turn the cylinder valve "OFF" and do not use the grill until a local Liquid Propane dealer can make repairs.





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

! WARNING

Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local Liquid Propane dealer for repair.

DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

1. Turn the grill burner valves “OFF” and make sure the grill is cool.
2. Turn the Liquid Propane Cylinder valve “OFF” by turning clockwise until it stops.
3. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
4. 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.

LEAK TESTING

GENERAL

Although gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete leak test must be performed at the installation site. Before each use, check all gas connections for leaks using the procedures listed below.

If the smell of gas is detected at any time, you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure all packing materials have been removed from the grill, including the burner tie-down straps.

! WARNING

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak. Do not smoke while leak testing. Never leak test with an open flame.

Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the Liquid Propane Cylinder is full.

TO TEST

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the Liquid Propane Cylinder valve counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply “OFF” and tighten leaky fittings.
5. Turn the gas back “ON” and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply “OFF” and contact customer service at 1-800-913-8999 in USA.
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitutions will void the warranty.

! WARNING

1. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
2. Cylinder must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

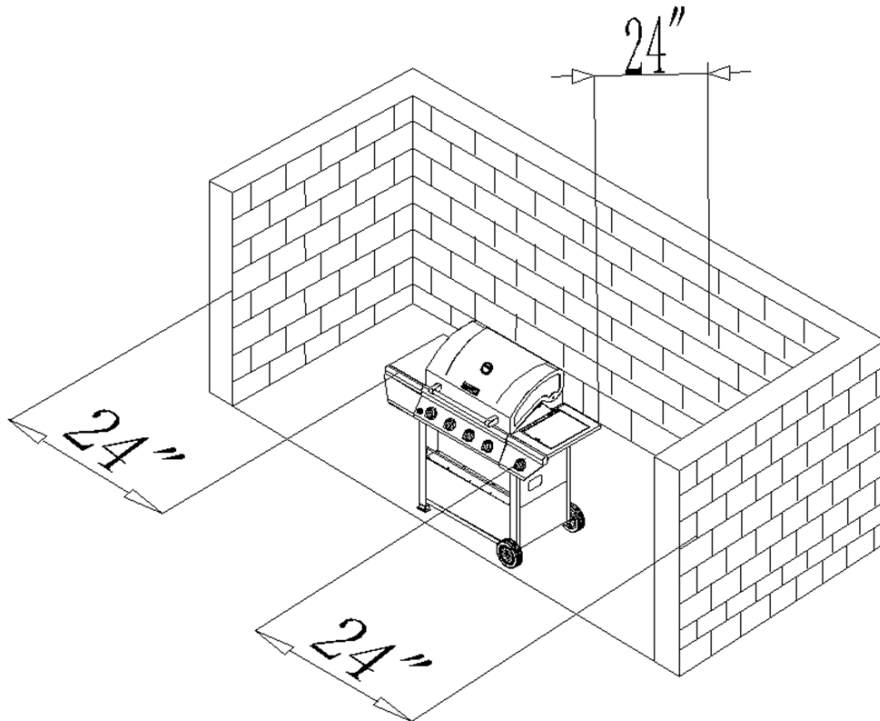
INSTALLER FINAL CHECK

- Maintain specified clearance of 24 inches from combustible materials and construction.
- All internal packaging has been removed.
- The hose and regulator are properly connected to the Liquid Propane Cylinder.
- The unit has been tested and is free of leaks.
- The gas supply shutoff valve has been located.
- All burners are installed.

! WARNING

1. Do not store spare Liquid Propane Cylinders under or near this appliance.
2. Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.
3. If the information above is not followed exactly, a fire, possibly causing serious injury or death, may occur.

It is very important to keep your grill clear and away from any combustible materials. Maintain at least 24 inches of clearance from sides and back and do not use under overhead combustible construction.



OPERATING INSTRUCTIONS

General Use of the Grill

Each main burner is rated at 12,000 BTU/Hr. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. Above the burners are flame tamers. The igniter knobs are located on the center portion of the valve panel. Each rotary igniter is labeled on the control panel.

Using the Grill

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at a “HI” heat setting for their entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This method cooks the food thoroughly without burning the outside.

Food cooked for a long time or basted with a sugar-based marinade may need a lower heat setting near the end of its cooking time.

To begin:

1. Make sure the grill has been leak tested and is properly placed. (See page 18.)
2. Remove any remaining packing materials.
3. Light the grill burners using the Lighting Instructions on next page.
4. Turn the control knob(s) to the “IGNITE / HI” setting, and preheat the grill for 15 minutes. The grill lid should be closed during the pre-heat period.
5. Place the food on the grill and cook to the desired degree of preparation. If necessary, adjust the heat setting. The control knob may be positioned at any setting between “HI” and “LO”.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Before Lighting

Inspect the gas supply hose prior to turning on the gas. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use.

Screw the regulator (type QCC1) onto the cylinder, and leak check the hose and regulator connections before operating the grill (see the “Leak Testing” instructions on page 18).

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators. If a replacement is necessary, contact customer service for proper replacement.

WARNING

Do not use the grill if the odor of gas is present. Contact customer service at 1-800-913-8999 in USA .

TO LIGHT THE MAIN BURNERS

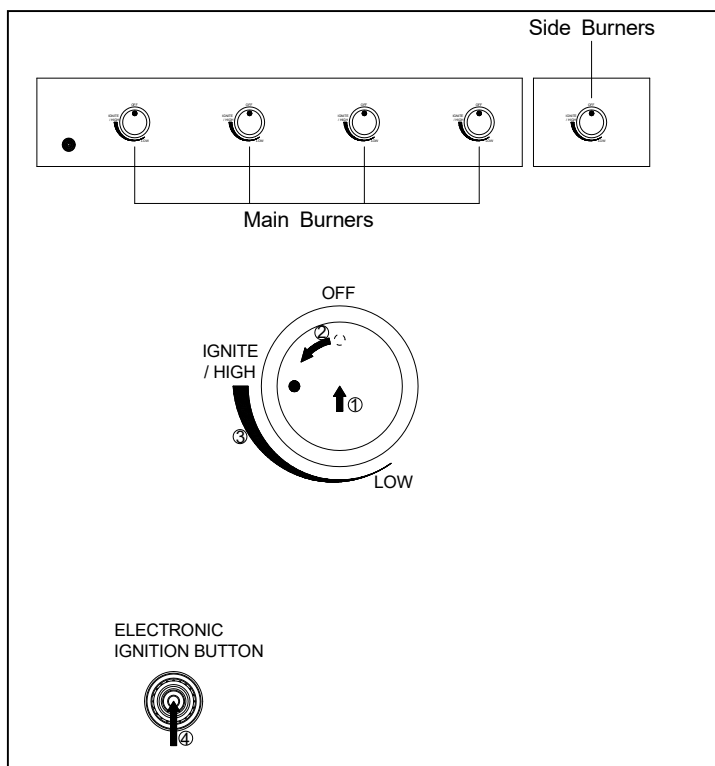
1. Open lid during lighting.
2. Make sure all the knobs are in the “OFF” position, and then turn the Liquid Propane Cylinder valve “ON” by slowly turning counterclockwise.
3. Push and turn Main Burner control knob to IGNITE/HI, at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner.
4. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the knob to OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure or light by match.

TO LIGHT THE SIDE BURNER

1. Push and turn Side Burner control knob to IGNITE/HI, at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner.

2. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.
3. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the knob to OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure or light by match.

Fig. 26



TO MATCH LIGHT THE GRILL

If a burner will not light after several attempts using the control knobs, the burners may be lit with a match.

! WARNING

When lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.

! CAUTION

When using a match to light the grill make sure to use the attached lighting rod.

! CAUTION

Remove the warming rack when using a match to light the rotisserie burner.

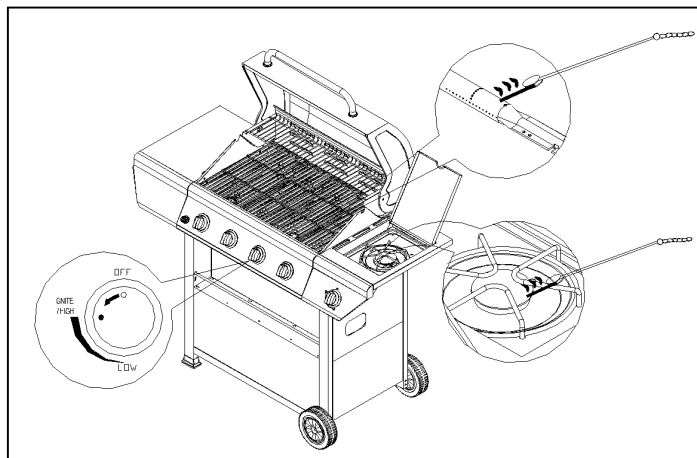
Main Burner

1. If you have already attempted to light the main burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Insert a match into the lighting rod as shown Fig. 27. Ignite the match and insert through the cooking grids to the burner.
3. If the burner does not light within seconds turn the knob to the "OFF" position, wait 5 minutes and try again.

Side Burner

1. If you have already attempted to light the side burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Insert a match into the lighting rod as shown in Fig. 27. Ignite the match and hold next to the burner.
3. Push and turn the Side Burner knob slowly to IGNITE/HI. The burner should light immediately.
4. If the burner does not light within 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

Fig. 27



CARE AND MAINTENANCE

Stainless Steel

There are many stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning process first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit sand paper in the direction of the grain.

Grease specks can gather and bake onto the surfaces of the stainless steel, giving the appearance of rust. For removal, use an abrasive pad with a stainless steel cleaner.

Cooking Grates

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and the flames have been turned off.

Wear a barbecue mitt to protect your hand from heat and steam.

Scrub the hot cooking grates by dipping a bristled barbecue brush in tap water. Cleaning will be more difficult if the grill is allowed to cool.

Grease Pan

The grease pan should be emptied, wiped down and washed after each use with a mild detergent and warm water solution. Check the grease pan frequently and do not allow excess grease to accumulate and flow out of the grease pan.

Grill Burners

Extreme care should be taken when removing a burner. It must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill. Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

Before cleaning, make sure the gas supply and control knobs are in the "OFF" position and the burners have cooled.

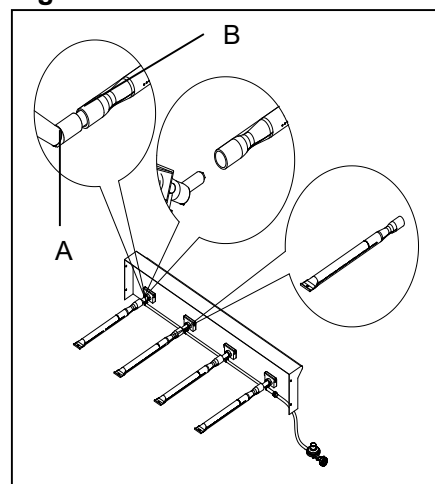
To remove the main burners for cleaning:

1. Locate the burner screw at the rear of the firebox.
2. Remove the screw and lift the burner out of the firebox.

To clean the grill burners:

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
2. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.

Fig. 28



3. Check and clean burners / venture tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath, and behind the main control panel.

To reinstall the main burners:

1. Insert the burner over the main burner gas valve (part# 15 on Page 28).
2. Make sure the orifice stud (A) is inside the burner venture (B) as shown in Fig. 28.
3. Align the burner screw hole with the firebox hole, insert screw and tighten.

⚠ CAUTION

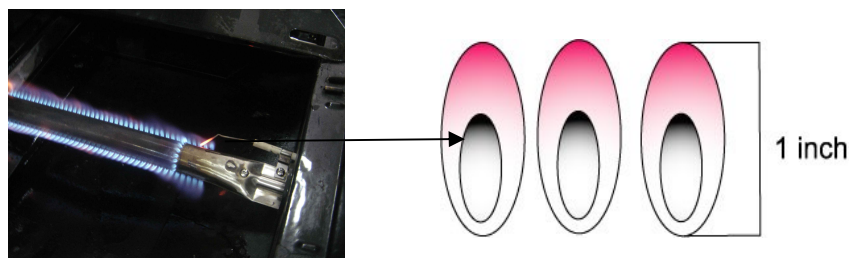
1. Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the enclosure free and clear from debris.

Flame Characteristics

Check for proper burner flame characteristics. Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting as shown in Fig. 29. The following steps should be followed for correcting the flame characteristics:

1. Turn the control knobs and Liquid Propane Cylinder valves "OFF."
2. Allow the grill and burners to cool.
3. If the flame is yellow (not enough air), turn the adjustment screw found at the front of the burner counterclockwise.
4. If the flame is noisy or lifts away from the burner (too much air), turn the adjustment screw clockwise.
5. If these adjustments do not correct the problem, contact customer service at 1-800-913-8999 in USA.

Fig. 29



TROUBLESHOOTING

Problems	Possible Solutions										
Burner blows out.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check for any burner defects. 2. Check for proper burner installation. 3. Make certain the fuel mixture is not too lean. 4. Make sure the gas supply is sufficient. 5. See if the LP tank is empty. 										
Low heat, LP gas.	<p>The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions, yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.</p> <p>To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure all burner valves are "OFF." 2. Open the tank valve and wait 5 seconds. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed in the left door and page 19. 										
Low heat, natural gas.	<p>Gas pressure is affected by gas line and length of gas line from house gas line. Follow the recommendations in the chart below.</p> <table border="1" data-bbox="657 1207 1372 1428" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">From House to Grill</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Distance</th> <th style="text-align: center;">Tubing Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Up to 25'</td> <td style="text-align: center;">3/8" diameter</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">26' - 50'</td> <td style="text-align: center;">1/2" diameter</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">51' - 100'</td> <td style="text-align: center;">2/3" of run 3/4" 1/3" of run 1/2"</td> </tr> </tbody> </table>	From House to Grill		Distance	Tubing Size	Up to 25'	3/8" diameter	26' - 50'	1/2" diameter	51' - 100'	2/3" of run 3/4" 1/3" of run 1/2"
From House to Grill											
Distance	Tubing Size										
Up to 25'	3/8" diameter										
26' - 50'	1/2" diameter										
51' - 100'	2/3" of run 3/4" 1/3" of run 1/2"										
Low heat generated with knob in "HI" 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. 										

LIMITED WARRANTY (Model # 720-0697E)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #720-0697E) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

- **TUBE BURNERS:** 3 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) **Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

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

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

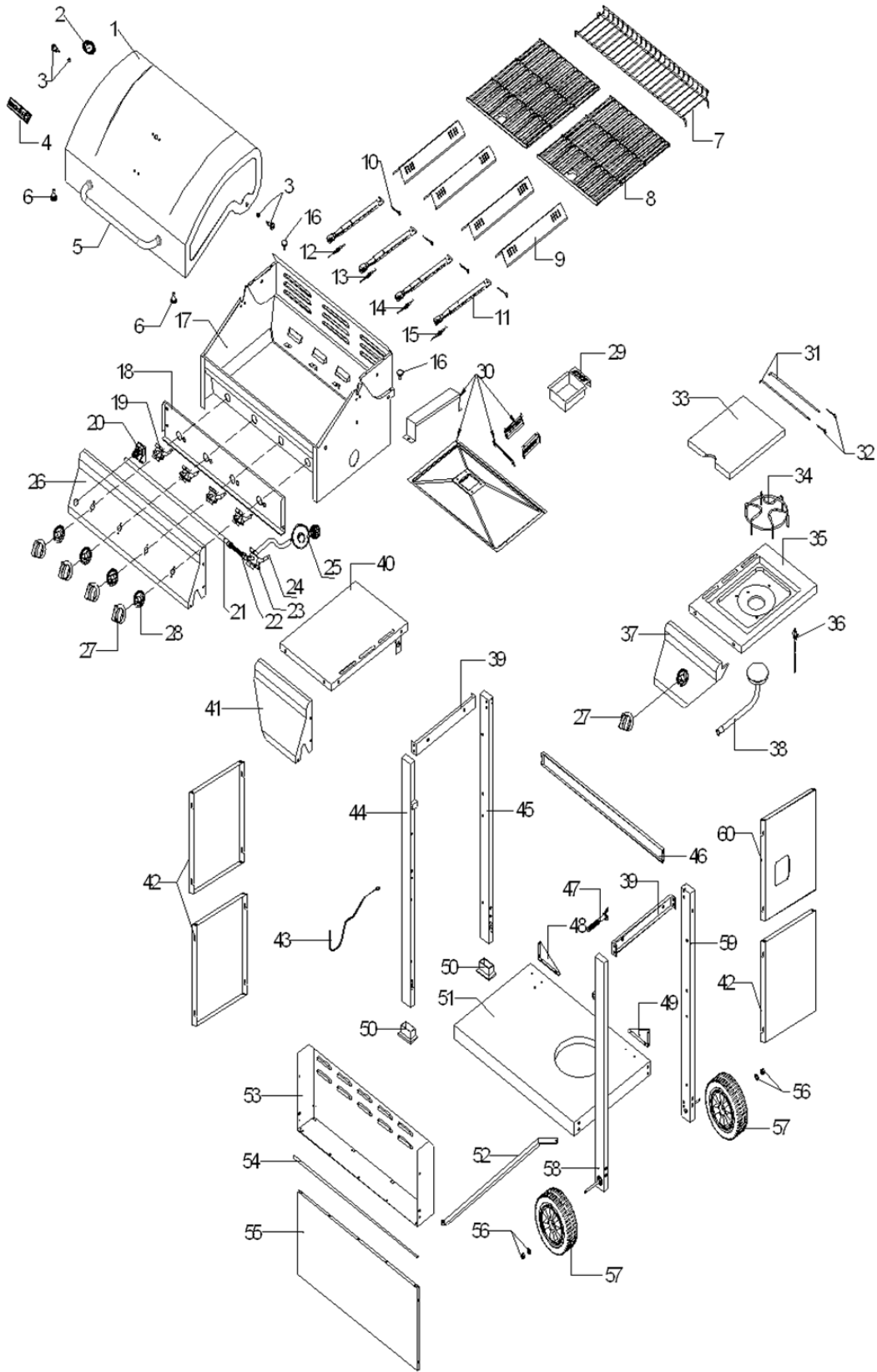
All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-800-913-8999 in USA.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-800-913-8999 in USA, 7 a.m. – 5 p.m., PST, Monday – Friday.

REF#	DESCRIPTION	WARRANTY COVERAGE	QTY	REF#	DESCRIPTION	WARRANTY COVERAGE	QTY
01	Main Lid	1yr	1pc	23	Side Manifold	1yr	1pc
02	Temperature gauge	1yr	1pc	24	Side Burner Gas Valve	1yr	1pc
03	Main Lid Screw	1yr	2pcs	25	Regulator, LP	1yr	1pc
04	Logo	1yr	1pc	26	Main Control Panel	1yr	1pc
05	Main Lid Handle	1yr	1pc	27	Control Knob	1yr	5pcs
06	Hood Buffer A	1yr	2pcs	28	Bezel	1yr	4pc
07	Warming Rack	1yr	1pc	29	Grease Box	1yr	1pc
08	Cooking grid w/Hole	1yr	2pcs	30	Grease Tray	1yr	1pc
09	Flame Tamer	1yr	4pcs	31	Side Burner Lid Hinge Rod	1yr	2pcs
10	Burner Pin Assembly	1yr	4pcs	32	Side Burner Lid Hinge Rod Pin	1yr	2pcs
11	Main Burner	3yrs	4pcs	33	Side Burner Lid	1yr	1pc
12	Main Burner Igniter Wire A	1yr	1pc	34	Side Burner Cooking Grid	1yr	1pc
13	Main Burner Igniter Wire B	1yr	1pc	35	Side Burner Bowl Assembly	1yr	1pc
14	Main Burner Igniter Wire C	1yr	1pc	36	Side Burner Igniter Wire	1yr	1pc
15	Main Burner Igniter Wire D	1yr	1pc	37	Side Burner Control Panel	1yr	1pc
16	Hood Buffer B	1yr	2pcs	38	Side Burner Pipe	1yr	1pc
17	Main Burner Bowl Assembly	Non-replaceable	1pc	39	Cart Frame	1yr	2pcs
18	Front Baffle	1yr	1pc	40	Side Shelf, Left	1yr	1pc
19	Main Gas Valve	1yr	4pc	41	Side Shelf Panel, Front	1yr	1pc
20	Pulse Ignite Module	1yr	1pc	42	Side Panel, A	1yr	3pc
21	Main Manifold	1yr	1pc	43	Lighting Rod	1yr	1pc
22	Side Burner Flex Gas Line	1yr	1pc	44	Cart Leg Front, Left	1yr	1pc

45	Cart leg Rear, Left	1yr	1pc	54	Fix Bar	1yr	1pc
46	Cart Frame, Rear	1yr	1pc	55	Front Panel	1yr	1pc
47	Tank Bolt	1yr	1pc	56	Wheel Screw	1yr	2pcs
48	Triangle Bracket, Left	1yr	1pc	57	Wheel	1yr	2pcs
49	Triangle Bracket, Right	1yr	1pc	58	Cart Leg Front, Right	1yr	1pc
50	Cart Caster Insert	1yr	2pcs	59	Cart Leg Rear, Right	1yr	1pc
51	Bottom Panel, LP	1yr	1pc	60	Side Panel, B	1yr	1pc
52	Diagonal Bar Barrier	1yr	1pc				
53	Condiment Tray	1yr	1pc				

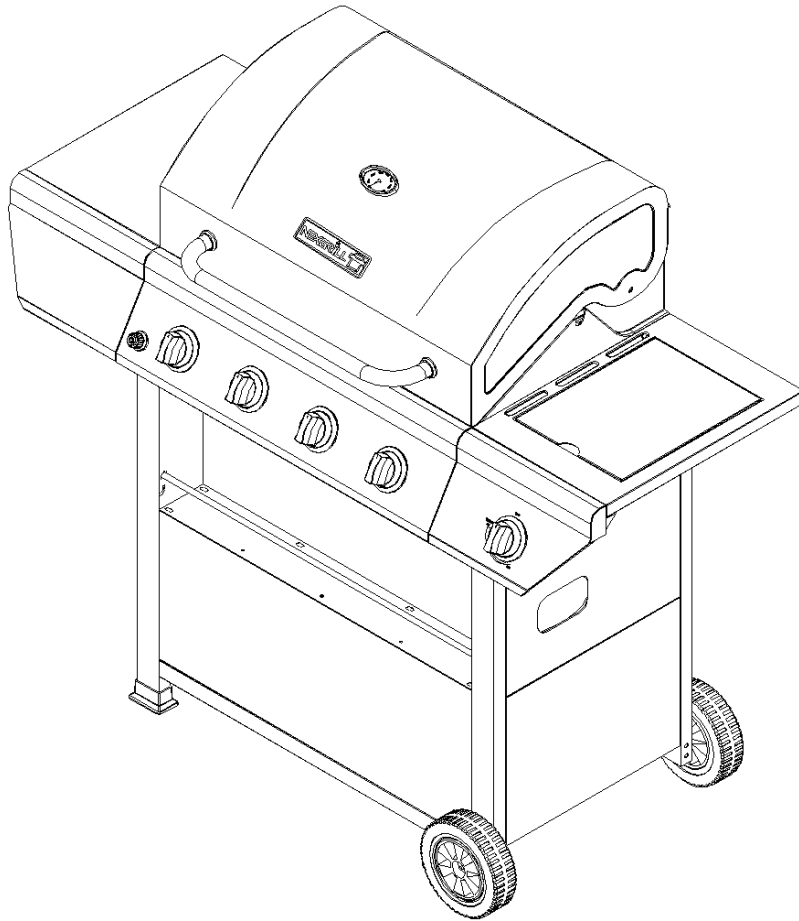


Printed in China



**LP GAS GRILL
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ
(page 29)
PARRILLA A GAS PROPANO
(página 60)**

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0697E



! AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce guide avant d'utiliser votre gril.

! AVERTISSEMENT

UNIQUEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR.

! AVERTISSEMENT

Ce gril n'est pas destiné à être installé sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.



19000431A3

Exemple uniquement: N° DE SÉRIE _____ DATE DE FAB _____ DATE D'ACHAT : _____



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de rapporter le produit chez le détaillant, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure du Pacifique

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	31
Contenu du paquet	35
Préparation	36
Instructions d'assemblage	37
Instructions d'installation.....	45
Instructions d'utilisation.....	48
Entretien et maintenance.....	50
Dépannage	53
Garantie.....	55
Liste des pièces de rechange	56

DANGER

Si une odeur de gaz se dégage:

- 1. Coupez le 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 communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou appelez le service incendie.**

AVERTISSEMENT

- 1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.**
- 2. N'entreposez pas de bouteille de propane liquide non raccordée à proximité de ce gril ou d'un autre appareil ménager.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves voire fatales.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures mineures.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section «INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE» de ce guide.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le gril s'il dégage une odeur de gaz. Communiquez avec le service clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis.

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'utiliser du matériel endommagé. Pour toute réparation, communiquez avec votre dépositaire de propane liquide.

AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifiez les raccords d'alimentation du gaz afin de vous assurer qu'ils ne fuient pas. N'utilisez pas le gril tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'il n'y a pas de fuite. Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité. N'effectuez jamais l'essai d'étanchéité avec une flamme nue.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil dans un endroit fermé combustible. Un dégagement minimum de 61 cm (24 po) doit être prévu de tous les côtés jusqu'aux matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

Ce gril n'est pas destiné à être installé sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.

AVERTISSEMENT

N'entreposez pas le gril à l'intérieur si la bouteille n'est pas débranchée. N'entreposez pas la bouteille dans un bâtiment, un garage ou toute autre endroit fermé et maintenez-la en tout temps hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENT

La taille maximale de la bouteille de GPL est de 30,5 cm (12 po) de diamètre x 47 cm (18-1/2 po) de haut. N'utilisez pas de bouteille sans dispositif de protection en cas de trop-plein qui permet d'éviter de trop remplir la bouteille et d'endommager le gril.

AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez, maintenez votre tête et vos mains aussi éloignées que possible du gril.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Le défaut de placer correctement le brûleur sur l'orifice pourrait provoquer un feu derrière et au-dessous du panneau du robinet, ce qui endommagera le gril et rendra son utilisation dangereuse.

⚠ MISE EN GARDE

Si vous allumez le gril avec une allumette, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage ci-incluse.

⚠ AVERTISSEMENT

Des araignées ou des insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs et gêner la circulation du gaz.

Inspectez le gril au moins deux fois par an.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons de commande sont à la position « OFF » et que les brûleurs ont refroidi.

⚠ MISE EN GARDE

La tête du gril est lourde et deux personnes ou plus sont nécessaires pour la soulever et la placer sur la base à roulettes du gril.

AVANT D'ALLUMER

Inspectez les tuyaux d'arrivée du gaz avant d'établir l'alimentation du gaz. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez-les avant d'utiliser le gril.

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le gril. Ne remplacez jamais les régulateurs fournis avec le gril. Communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir les pièces de rechange appropriées.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille. Avant d'utiliser le gril, vérifiez si les raccords du tuyau et du régulateur fuient au moyen d'une solution composée d'eau et de savon. (Reportez-vous aux instructions fournies dans la section « Essai d'étanchéité » à la page 47).

N'ouvrez l'arrivée du gaz PL à la bouteille que lorsque le tuyau du gaz est correctement raccordé au système de tuyau de gaz du brûleur et que tous les boutons de brûleur sont réglés à « OFF ».

Gardez un pulvérisateur d'eau savonneuse à proximité du gril et vérifiez les raccords avant chaque utilisation.

N'utilisez pas ce gril à l'intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT RELATIF À LA BOUTEILLE DE GAZ PL

1. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.
2. Aucune bouteille de propane liquide non raccordée pour l'utilisation ne doit être entreposée à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.
3. N'entrez pas de bouteille de gaz propane liquide de rechange sous cet appareil ou à proximité.
4. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
5. Les bouteilles de gaz liquide doivent être fournies avec un dispositif répertorié de prévention contre le remplissage excessif.
6. Si les instructions ci-dessus ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles pourrait se produire.

**AVERTISSEMENT**

N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce guide.

**AVERTISSEMENT PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE**

L'utilisation du gaz combustible de cuisson génère des sous-produits qui figurent sur la liste des substances considérées comme cancérigènes ou dangereuses pour la fécondité par l'État de Californie. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'unité en suivant les recommandations fournies dans le guide d'utilisation et d'entretien et en veillant à ce qu'une ventilation appropriée soit assurée lorsque vous cuisinez au gaz.

TESTÉ CONFORMÉMENT AUX DERNIÈRES NORMES ANSI Z21.58 et CSA 1.6a-2008 RELATIVES AUX APPAREILS DE CUISSON AU GAZ EXTÉRIEURS. CE GRIL EST UNIQUEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR.

Vérifiez les codes de bâtiment locaux pour déterminer la méthode adéquate d'installation. En l'absence de code local, reportez-vous au Code national du gaz combustible, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 ou CAN/CGA B149.1, au Code d'installation de propane et de gaz naturel, au Code de l'électricité ou à la norme ANSI/NFPA 70

CONSIGNES DE SÉCURITÉ À RESPECTER POUR ÉVITER LES BLESSURES

Correctement entretenu, ce gril fournira des services fiables et en toute sécurité pendant de nombreuses années. Toutefois, d'extrêmes précautions doivent être prises car le gril produit une chaleur intense qui augmente les risques d'accident.

Lors de l'utilisation de cet appareil, certaines consignes de sécurité fondamentales doivent être observées, notamment les suivantes :

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de ce gril sauf si cela est recommandé dans ce guide. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Ce gril est uniquement réservé à un usage extérieur.

Le gril n'est pas destiné à être installé sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.

Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où le gril est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir, monter ou jouer sur le gril ou à proximité.

N'entreposez jamais des objets qui pourraient attirer l'attention des enfants à proximité du gril ou de la base à roulettes ou en dessous. N'autorisez pas les enfants à se glisser dans la base à roulettes.

Ne laissez jamais de vêtements, de poignées ou autres objets inflammables en contact ou trop près d'une grille, d'une surface ou d'un brûleur très chauds tant qu'ils n'ont pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et entraîner de graves blessures.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou des manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Certains vêtements en tissu synthétique sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. D'autres types de matériaux pourraient se briser en raison des changements soudains de température. Utilisez uniquement les réglages bas ou moyen de la chaleur, conformément aux recommandations du fabricant.

N'utilisez pas de contenants alimentaires fermés car la pression accumulée pourrait les faire exploser.

Soulevez le couvercle du gril avec une main couverte. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert.

Lors de l'allumage du brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites. Assurez-vous de savoir quel brûleur vous allumez afin que votre corps et vos vêtements demeurent éloignés des flammes nues.

Quand le gril est utilisé, ne touchez pas les grilles, le brûleur ou les environs immédiats, car ces endroits deviennent extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures. Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées mouillées ou humidifiées appliquées sur les surfaces très chaudes pourraient entraîner des

brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les parties chaudes de la grille.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le plateau de récupération des graisses situé dans le fond du foyer. Nettoyez souvent le plateau de récupération des graisses.

N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du grill. Cela pourrait entraver sérieusement la circulation de l'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de commande.

Pour un allumage et un fonctionnement sans problème des brûleurs, maintenez les orifices des brûleurs propres. Nettoyez-les régulièrement pour bénéficier d'un fonctionnement optimal. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une seule position et doivent être montés correctement pour fonctionner en toute sécurité.

Nettoyez le grill avec précaution. Pour éviter des brûlures de vapeur, n'utilisez pas d'éponge humide ni de chiffon pour nettoyer le grill quand il est chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives ou peuvent prendre feu s'ils sont utilisés sur une surface chaude.

N'utilisez jamais de bouteille de propane bosselée ou rouillée.

Tournez tous les boutons de commande pour éteindre le grill et assurez-vous que le grill est froid avant d'utiliser un produit nettoyant aérosol, de quelque type que ce soit, sur le grill ou à proximité. Le produit chimique qui déclenche la pulvérisation pourrait, à proximité de la chaleur, s'enflammer ou corroder les pièces métalliques.

Ne faites pas griller de viandes ou de produits excessivement gras afin d'éviter la formation de flammes intermittentes.

N'utilisez pas le grill sous une construction combustible non protégée. Utilisez-le uniquement dans des endroits bien aérés. Ne placez jamais le grill dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage couvert ou tout endroit fermé.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage extérieur.

Maintenez les zones avoisinantes du grill exemptes de matériaux combustibles, y compris de fluides, de déchets et de vapeurs, comme l'essence ou le fluide pour allumer le charbon de bois. N'obstruez pas l'écoulement de combustion ou l'air de ventilation. Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, assurez-vous qu'il a refroidi.

N'utilisez pas de briquettes, de quelque type que ce soit.

Le grill à propane liquide est conçu pour fonctionner de façon optimale sans briquettes. Ne placez pas de briquettes sur les régulateurs de flammes, vous risqueriez de bloquer la ventilation aux brûleurs du grill. L'ajout de briquettes peut endommager les pièces de l'allumage, ce qui annulera la garantie.

Maintenez l'arrière de la base à roulettes exempte de débris. Maintenez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau de combustible à l'écart des surfaces chaudes.

N'utilisez jamais le grill par temps extrêmement venteux. Dans les endroits constamment venteux (bord de mer, montagne, etc.), utilisez un coupe-vent. Conformez-vous toujours aux spécifications relatives aux dégagements.

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION DU GRILL



AVERTISSEMENT

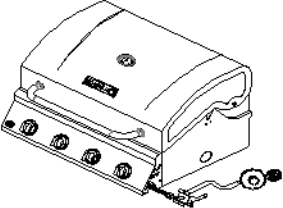
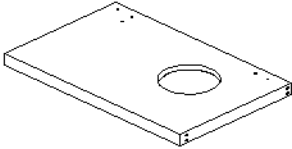

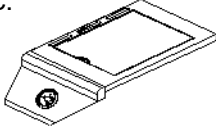
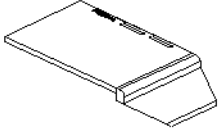





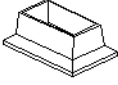
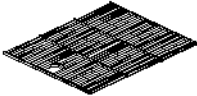


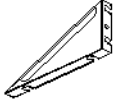




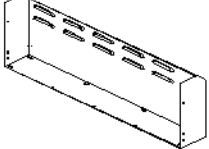
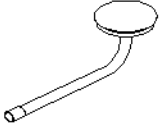
N'installez pas cet appareil dans un endroit fermé combustible. Un dégagement minimum de 61 cm (24 po) devrait être prévu de tous les côtés jusqu'aux matériaux combustibles.

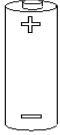
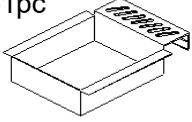
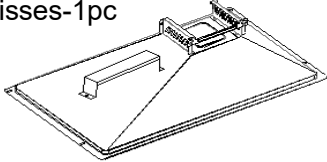

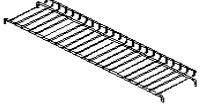
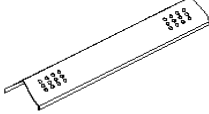
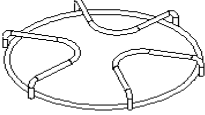
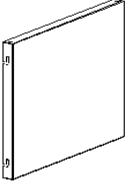
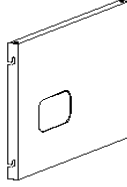
Les appareils de cuisson extérieurs ne peuvent pas être utilisés sous une installation surélevée combustible.

Lors du choix du lieu d'installation approprié, certains facteurs doivent être pris en compte, notamment l'exposition au vent ou la proximité des lieux passagers. Les conduites d'alimentation du gaz doivent également être maintenues aussi courtes que possible.

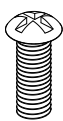
Installez le grill dans un endroit bien ventilé. Ne l'installez pas dans un bâtiment, un garage, un passage couvert ou autre endroit fermé. Lorsqu'il est utilisé intensivement, le grill produit beaucoup de fumée.

CONTENU DU PAQUET

<p>A. Assemblage du foyer -1pc</p> 	<p>B. Panneau inférieur-1pc.</p> 	<p>C. Roulette-2pcs</p> 
<p>D. Tablette du brûleur latéral et panneau de commande-1pc.</p> 	<p>E. Tablette latérale gauche et panneau de commande-1pc.</p> 	<p>F. Pied avant gauche de base à roulettes-1pc</p> 
<p>G. Pied arrière gauche de base à roulettes-1pc</p> 	<p>H. Cadre de base à roulettes-2pcs</p> 	<p>I. Pied avant gauche de base à roulettes-1pc</p> 
<p>J. Pied arrière gauche de base à roulettes-1pc</p> 	<p>K. Insert de roulette de base à roulettes-2pcs.</p> 	<p>L. Grilles de cuisson-2pcs.</p> 
<p>M. Bouton de commande --- 1 pc</p> 	<p>N. Barre fixe-1pc</p> 	<p>O. Support triangulaire droit-1pc</p> 
<p>P. Support triangulaire gauche-1pc</p> 	<p>Q. Boulon de la bouteille-1pc.</p> 	<p>R. Montant de la base à roulettes-1pc</p> 
<p>S. Panneau avant-1pc</p> 	<p>T. Plateau à condiments-1pc</p> 	<p>U. Brûleur à tube latéral-1pc.</p> 

V. Pile alcaline AA, 1,5 volt-1pc 	W. Boîte de récupération des graisses-1pc 	X. Bac de récupération des graisses-1pc 
Y. Barrière en diagonale-1pc 	Z. Grille de maintien au chaud-1pc 	ZA. Régulateurs de flamme-4pcs 
ZB. Grille de cuisson de brûleur latéral-1pc 	ZC. Panneau lateral,A-3pcs 	ZD. Panneau latéral,B-1pc 

REF.	Description	QTE
AA	Vis à tête bombée de 1/4 po x 15 mm avec rondelle	20pcs
BB	Rondelle plate de 1/4 po	18pcs
CC	Vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm	55pcs
DD	Vis à tête bombée de 5/32 po x 15 mm	2pcs
EE	Vis à tête bombée de 5/32 po x 8 mm	2pcs
FF	Ecrou de 1/4 po	2pcs



AA



BB



CC



DD



EE

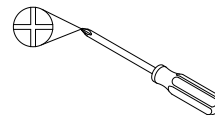


FF

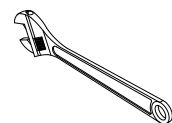
PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, assurez-vous de disposer de toutes les pièces. Pour ce faire, reportez-vous à la liste du contenu de l'emballage et au schéma ci-dessus. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir les pièces de rechange.

- Temps approximatif d'assemblage : 40 minutes
- Outils nécessaires pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme (non fourni) et clé (non fournie)



Tournevis cruciforme



Clé

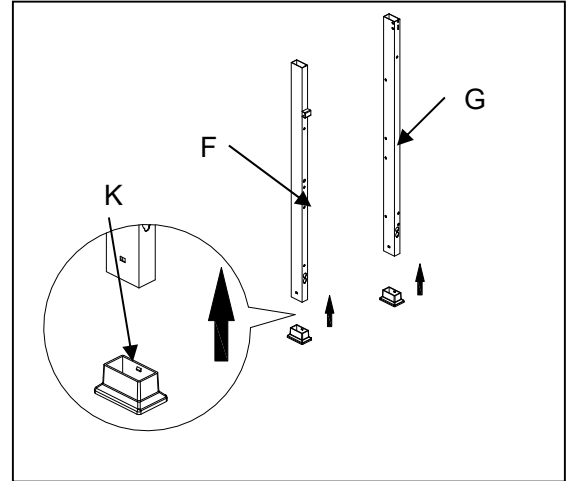
- Remarque : Lorsque vous faites face à l'avant de l'appareil, les côtés droit et gauche du gril sont respectivement à votre droite et à votre gauche.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Montage du chariot

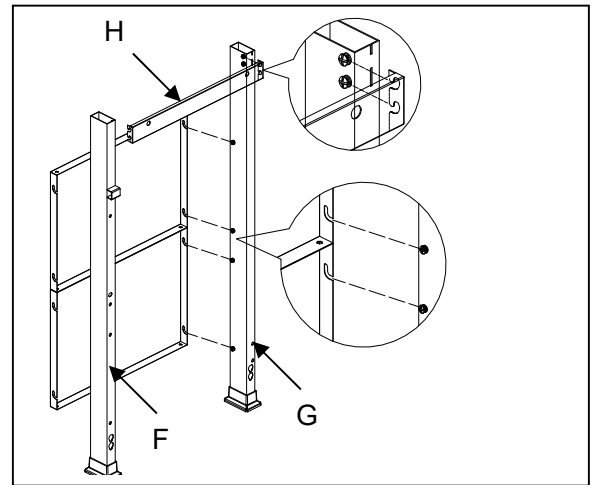
- a) Placez l'insert de roulette de la base à roulettes (K) dans le pied avant gauche (F) et dans le pied arrière gauche (G) de base à roulettes, comme illustré à la fig. 1.

Fig. 1



- b) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le pied avant gauche (F) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes. Fixez le pied avant droit (F) et le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes au cadre (H) de la base, en alignant les trous du cadre (H) de la base à roulettes. Serrez les vis qui avaient été desserrées.

Fig. 2



Fixez le panneau latéral gauche à 2 pièces au pied du chariot en alignant les trous sur le pied du chariot. Serrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

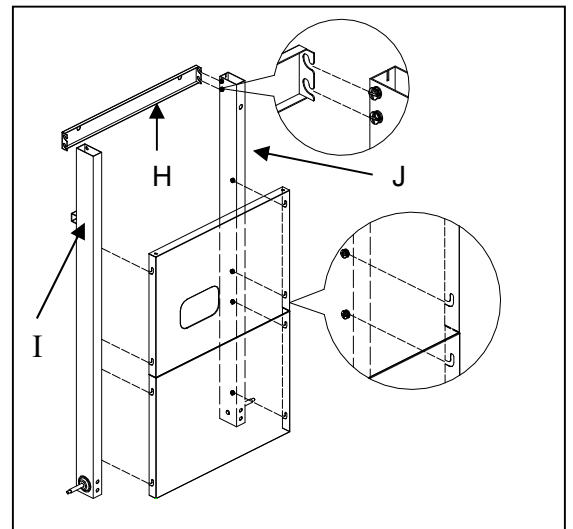
Remarque: Assurez-vous que le côté plat du cadre (H) de la base à roulettes est orienté vers la gauche lorsqu'il est fixé, comme illustré à la fig. 2.

Fig. 3

- c) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le pied avant droit (I) et sur le pied arrière droit (J) de la base à roulettes. Fixez le pied avant droit (I) et le pied arrière droit (J) de la base à roulettes au cadre (H) de la base, en alignant les trous du cadre (H) de la base à roulettes. Serrez les vis qui avaient été desserrées.

Fixez le panneau latéral droit à 2 pièces (le panneau latéral avec un trou doit être installé sur le dessus) en alignant les trous sur le pied du chariot. Serrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

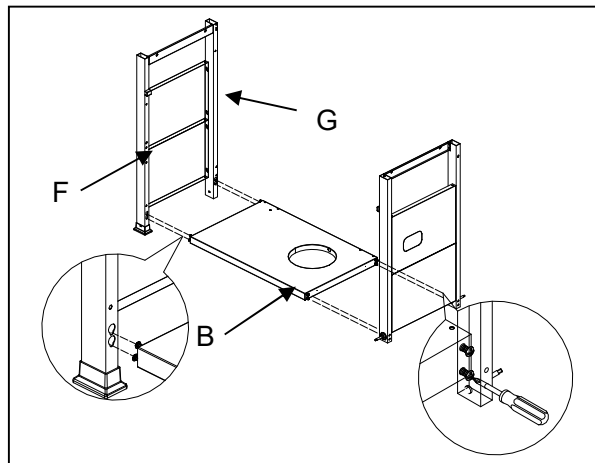
Remarque: Assurez-vous que le côté plat du cadre (H) de la base à roulettes est orienté vers la droite lorsqu'il est fixé, comme illustré à la fig. 3.



2. Montage du panneau inférieur

- Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le côté du panneau inférieur (B), alignez les trous sur le pied avant gauche (F) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes, puis placez les pieds sur les vis qui avaient été desserrées dans le panneau inférieur (B), comme illustré à la fig. 4.
- Serrez la vis de l'extérieur vers l'intérieur. Il y a droits au panneau inférieur en vous assurant que toutes les vis sont bien serrées.
- Répétez les étapes 2a et 2b pour fixer les pieds droits au panneau inférieur en vous assurant que toutes les vis sont bien serrées.

Fig. 4



3. Assemblage du support triangulaire

- Desserrez sans les retirer les quatre vis du panneau inférieur (B), les deux vis du pied arrière gauche (G) de la base à roulettes et les deux vis du pied arrière droit (J) de la base à roulettes. Alignez les trous des supports triangulaires avec les vis du panneau inférieur (B), du pied arrière gauche (G) et du pied arrière droit (J) de la base à roulettes, afin de raccorder le support triangulaire, à gauche et à droite (O, P) au pied arrière gauche (G) et au pied arrière droit (J) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 5.
- Serrez les vis qui avaient été desserrées à l'étape 3a.

Remarque : La section plate du triangle doit faire face à l'arrière du gril.

Fig. 5

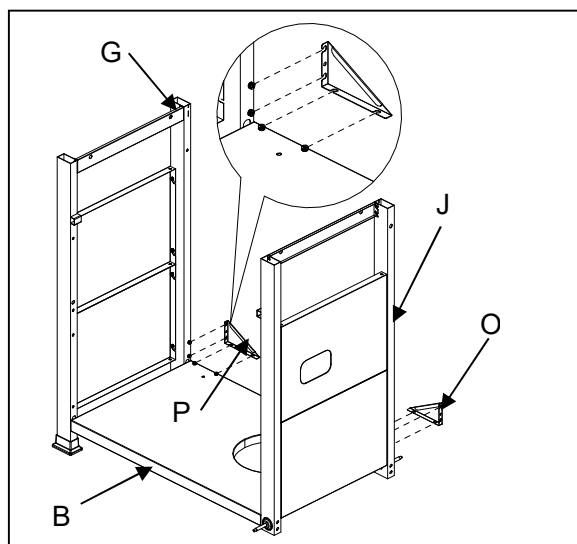
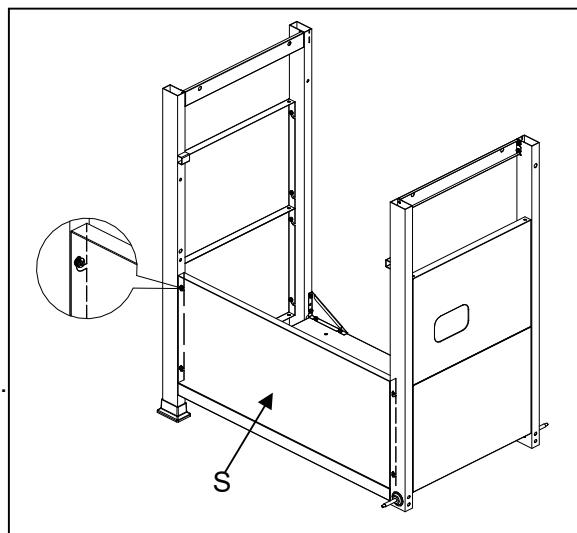


Fig. 6

4. Assemblage du panneau avant

- Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur les pieds de la base roulante; alignez les trous du panneau avant (S) avec la vis des pieds, puis placez le panneau avant (S) sur les vis des pieds de la base roulante, comme illustré à la fig. 6.
- Serrez les vis qui avaient été desserrées à l'étape 4a.

Remarque: Le côté plat du panneau avant (S) doit faire face.



5. Assemblage du plateau à condiments

- Retirez les vis préassemblées sur le panneau avant (S), puis fixez le plateau à condiments (T) au pied avant gauche (F) et au pied avant droit (I) de la base à roulettes en desserrant les deux vis de chaque pied. Alignez les trous du plateau à condiments (T) avec les vis. Notez les deux languettes alignées sur le panneau avant (S) et le plateau à condiments (T), comme illustré à la fig. 7.
- Serrez les vis qui avaient été desserrées et retirées à l'étape 5a.
- Replacer les vis de gauche et de droite enlevées du panneau de devant (S) à l'étape 5a. Placez-les à travers les trous sur le plateau à condiments (T) dans le panneau de devant (S).

Remarque: La vis au milieu sera utiliser dans l'étape fig. 8.

6. Montage de la barre fixe

Desserrez la vis qui est pré-assemblée à l'arrière gauche des pieds de devant du chariot (F), puis placez la barre à fixer (N) dans le trou pré-praticqué sur le côté gauche du plateau à condiments (T). Poussez à fond puis placez le côté droit de la barre à fixer (N) contre le trou pré-praticqué du plateau à condiments (T). Serrez la vis pré-assemblée située à l'arrière du pied gauche de devant du chariot (F).

7. Assemblage des roulettes

- Retirez les écrous et les rondelles préassemblées sur l'axe court, placez les roulettes (C) sur l'axe fixé au pied avant droit (I) et au pied arrière droit (J) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 9.
- Placez les rondelles et les écrous sur l'axe et serrez les écrous.

Fig. 7

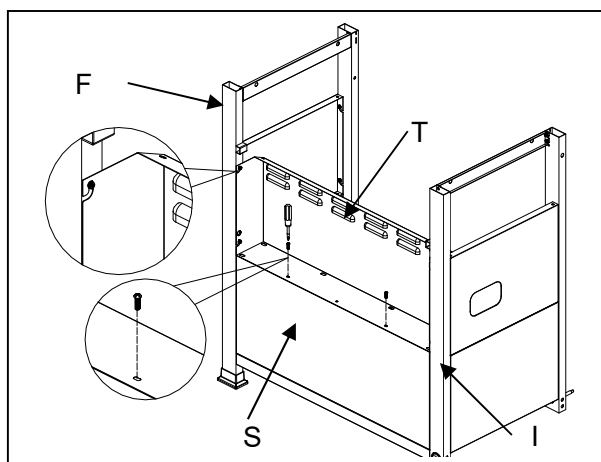


Fig. 8

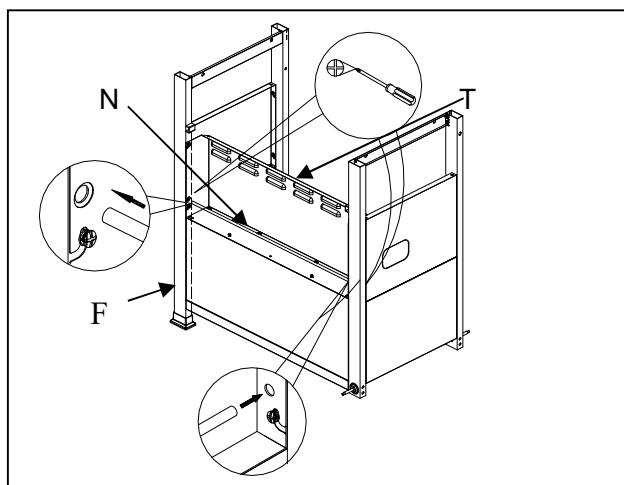
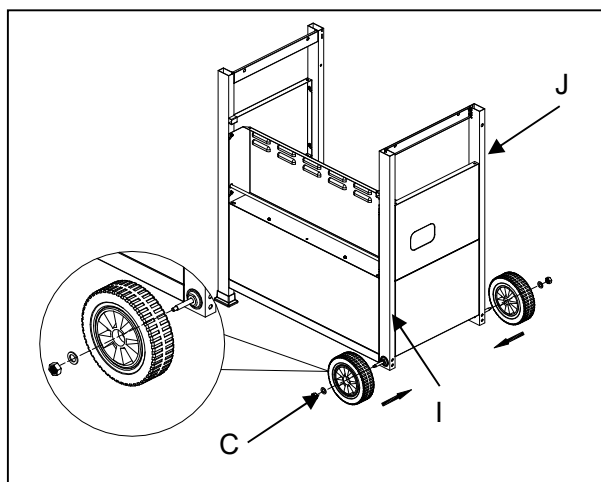
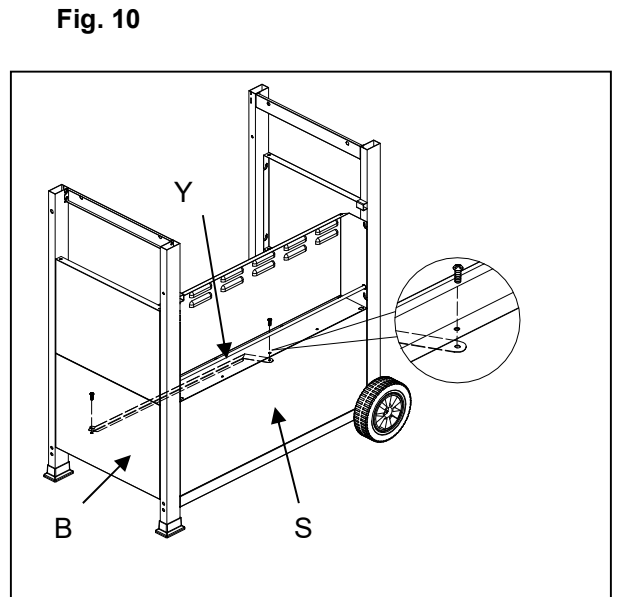


Fig. 9



8. Assemblage de la barrière en diagonale

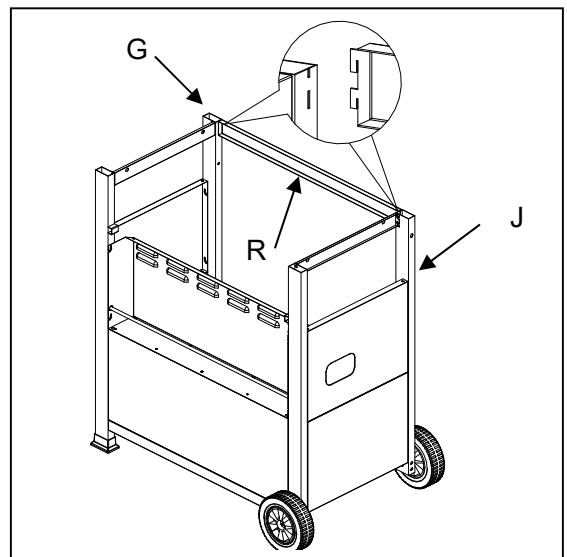
Desserrez mais n'enlevez pas la vis pré-assemblée sur le panneau du bas (B). Enlevez la vis qui est pré-assemblée sur la barre de barrière en diagonale (Y) et fixez l'extrémité de cette barre en diagonale (Y) en dessous des panneaux de devant (S) à travers le trou du milieu avec la vis qui avait été enlevée de la barre de barrière en diagonale (Y). Fixez ensuite l'autre extrémité de la barre de barrière en diagonale (Y) en vous servant de l'ouverture du trou et de la vis qui est pré-assemblée sur le panneau du bas (B). Serrez la vis qui est desserrée tel que le montre la figure 10.



9. Assemblage du montant de la base à roulettes

Insérez le montant (R) de la base à roulettes dans le pied arrière gauche (G) et dans le pied arrière droit (J) de la base à roulettes, en alignant les trous. Le montant de la base à roulettes (R) s'insérera dans les trous, comme montré à la fig. 11. Fixez le montant de la base à roulettes en appuyant fermement dans les trous des pieds de la base à roulettes.

Fig. 11

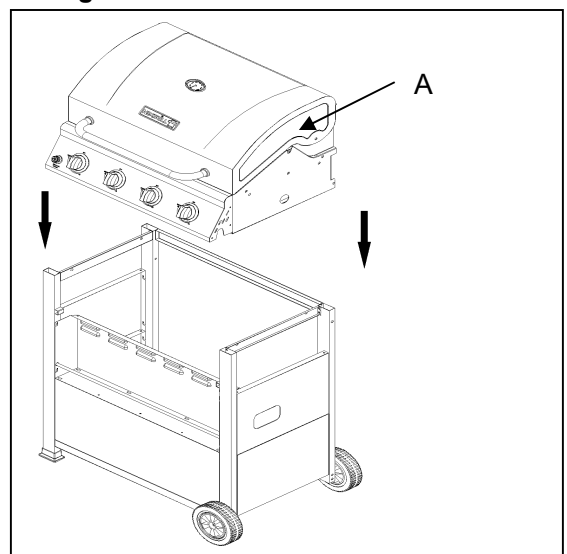


10. Assemblage du foyer

REMARQUE : Nous conseillons d'avoir recours à deux personnes pour soulever le foyer lors du montage. Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage pendant le montage.

- Retirez les deux vis préassemblées sur le pied arrière droit (J) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 13.
- Retirez les quatre vis fixées au cadre (H) de la base à roulettes, 2 à gauche et 2 à droite.
- Retirez l'assemblage du foyer (A) du carton et placez-le sur la base à roulettes du gril avec précaution. La poignée du couvercle fera face et sera située au-dessus du panneau avant, comme illustré à la fig. 12.

Fig. 12



- d) Lorsqu'il est en place, fixez l'assemblage du foyer (A) au pied arrière droit (J) et au pied arrière gauche (G) de la base à roulettes à l'aide des vis retirées à l'étape 10a, comme illustré à la fig. 13. A

Remarque : La tuyauterie à carburant et le régulateur sont à l'avant du pied du chariot. Devant à droite (I).

- e) Installez les quatre vis retirées à l'étape 10b, lesquelles fixent le foyer au cadre de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 13. B.

Fig. 13. A

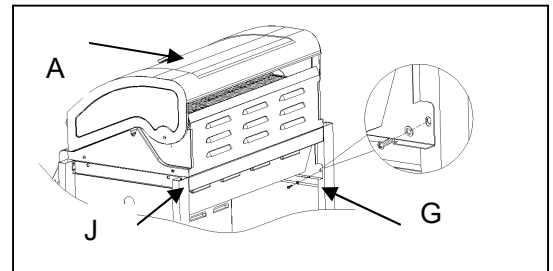
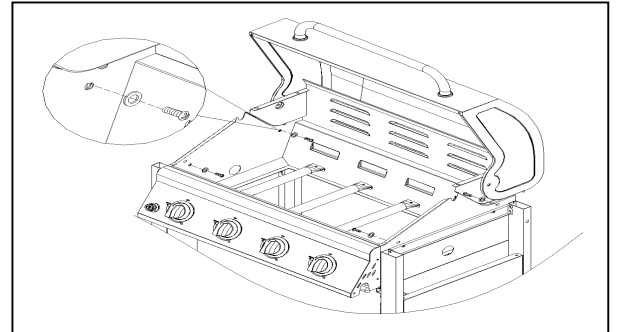


Fig. 13. B



11. Assemblage de la tablette du brûleur latéral

- a) Desserrez sans la retirer la vis préassemblée sur le pied de la base à roulettes. Retirez les deux vis qui sont fixées à la tablette du brûleur latéral (D) ainsi que les deux vis fixées au panneau de commande principal.
- b) Alignez les trous de la tablette du brûleur latéral (D) avec les vis desserrées situées sur le pied de la base à roulettes.
- c) À l'aide des deux vis retirées à l'étape 11a, depuis l'intérieur du foyer, fixez la tablette du brûleur latéral (D) foyer principal.
- d) Fixez le panneau de commande (D) du brûleurlatéral et le panneau de commande principal à l'aide de la vis préassemblée sur le panneau de commande principal, comme illustré à la fig. 14. Serrez toutes les vis.
- e) Serrez les vis desserrées à l'étape 11a. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

Fig. 14

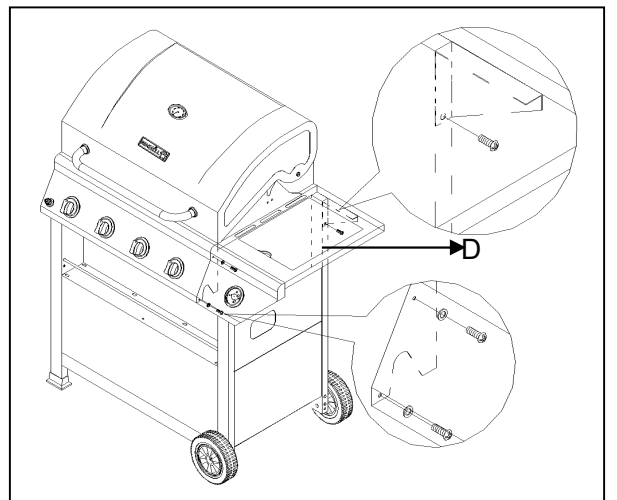
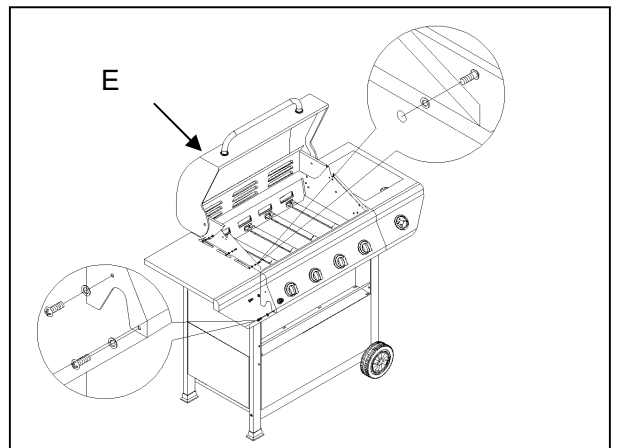


Fig. 15

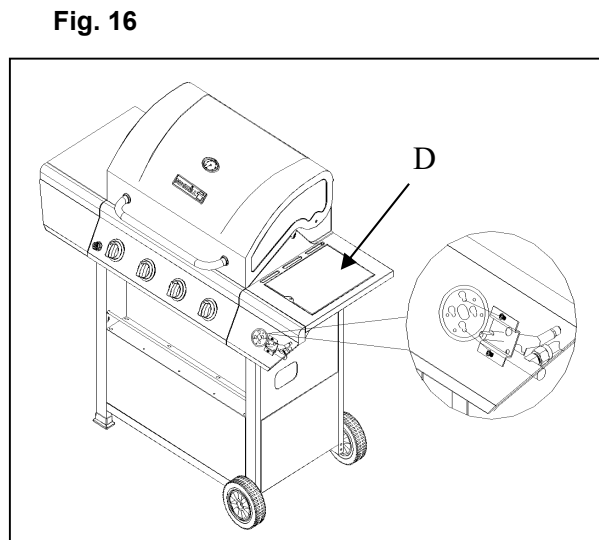
12. Assemblage de la tablette latérale gauche

Répétez l'étape 11 pour assembler la tablette latérale gauche (E), comme illustré à la fig. 15.

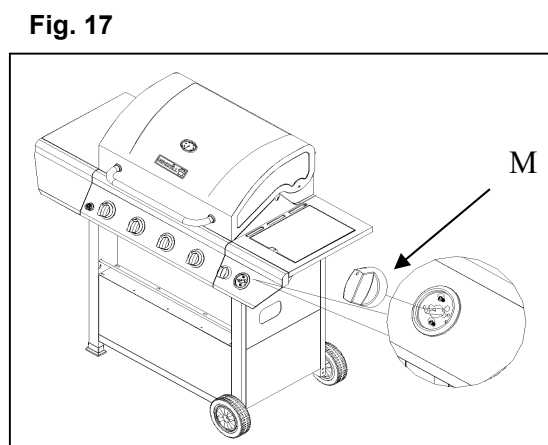


13. Installation de la valve du brûleur latéral

- a) Insérez la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (D). Alignez les vis sur la valve avec le côté des trous le plus grand sur la collerette. Desserrer légèrement les vis sans toutefois enlever les enlever. Glissez les vis vers les petits trous et serrez-les jusqu'au blocage, comme illustré à la fig. 16.



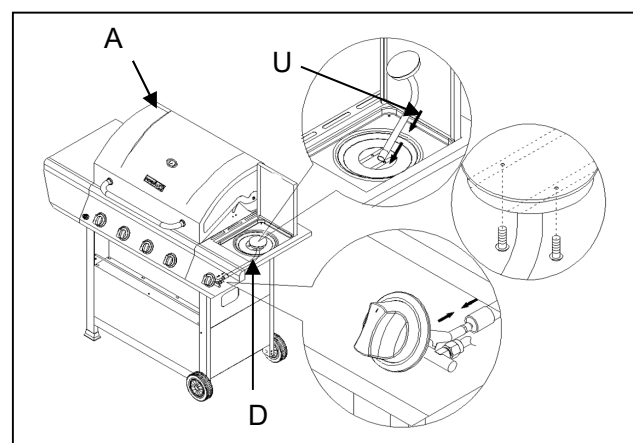
- b) Insérez le bouton de commande (M) du brûleur latéral sur la tige de la valve et serrez, comme illustré à la fig. 17.



14. Installation du brûleur latéral

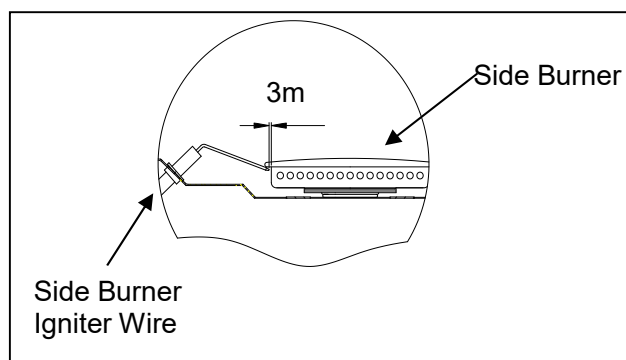
- a) De par en-dessous du brûleur latéral, retirez les deux vis qui sont assemblées dans le bas de la tablette de brûleur latéral (D). Soulevez le couvercle du brûleur latéral et faites passer le brûleur à tube latéral (U) par l'ouverture. Placez le brûleur à tube latéral (U) sur la valve de gaz du brûleur latéral et assurez-vous qu'elle est insérée dans le tube du brûleur latéral, comme illustré à la fig. 18.
- b) Ensuite, à l'aide des deux vis, insérez le brûleur latéral par en dessous la tablette de brûleur latéral (D), comme illustré à la fig. 18.
- c) De sous la tablette de brûleur latéral et le panneau de commande (D), branchez le fil d'allumage de l'assemblage du foyer (A) à la broche de l'allumeur de brûleur, comme illustré à la fig. 18.

Fig. 18



Remarque : Après avoir installé le brûleur latéral, assurez-vous que l'écart entre la broche de l'allumeur et l'allumeur ne dépasse pas 3 mm, comme illustré à la fig. 19.

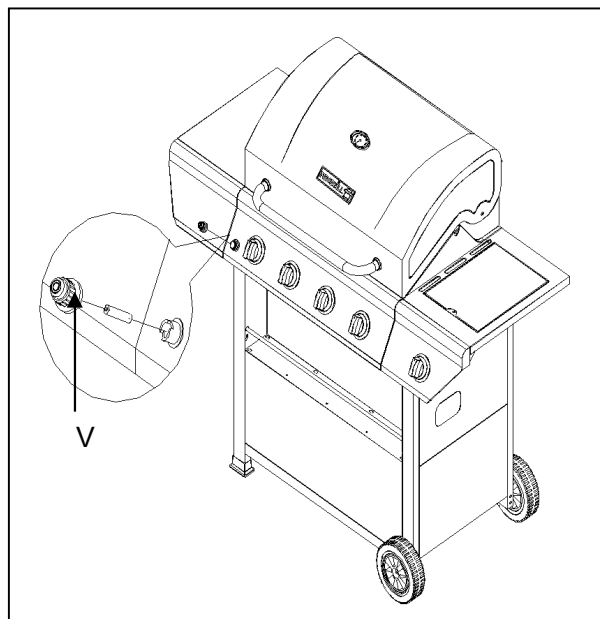
Fig. 19



15. Installation de la pile de l'allumeur électronique

Dévissez le bouton de l'allumeur électronique et placez la pile (V) dans le compartiment de pile avec la borne positive (+) orientée vers l'extérieur. Remettez le bouton d'allumage en place lorsque la pile a été installée, comme illustré à la fig. 20.

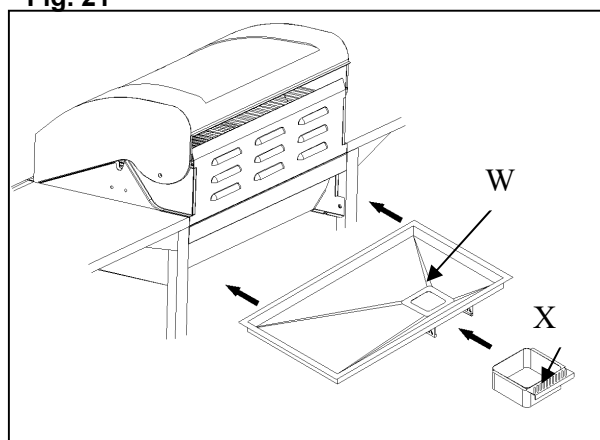
Fig. 20



16. Installation du bac de récupération des graisses

Installez le bac de récupération des graisses (X) depuis l'arrière du gril en le faisant glisser sur les coulisses situées à l'arrière du gril, jusqu'à ce qu'il soit centré sous la surface de cuisson, comme illustré à la fig. 21. Installez la boîte à graisse (W) sous le plateau à graisse.

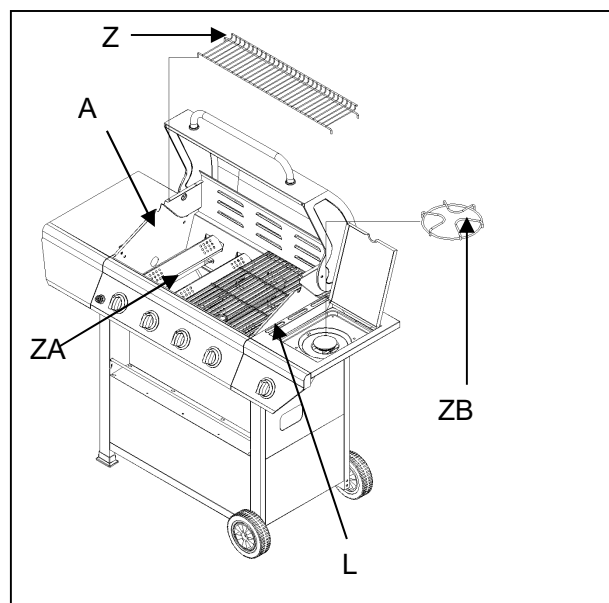
Fig. 21



17. Mise en place des régulateurs de flamme et des grilles de cuisson

- Les régulateurs de flamme (ZA) sont expédiés dans l'assemblage du foyer principal. Veuillez vérifier leur emplacement et veiller à ce que les régulateurs de flammes (ZA) se trouvent dans les rainures afin de vous assurer qu'ils sont centrés sur les brûleurs, comme illustré à la fig. 22.
- Les grilles de cuisson (L) sont également expédiées dans l'assemblage du foyer principal (A). Placez les grilles de cuisson (L) dans le foyer principal avant d'utiliser le gril. Les grilles de cuisson (L) devraient être posées de l'avant du foyer vers l'arrière pour bien s'insérer, comme illustré à la fig. 22.
- Placer la Grille de maintien au chaud (Z) sur ses supports supports. comme illustré à la fig. 22.

Fig. 22



- d) Placer la Grille de cuisson de brûleur latéral (ZB) dans le Grille de cuisson de brûleur latéral. comme illustré à la fig. 22.

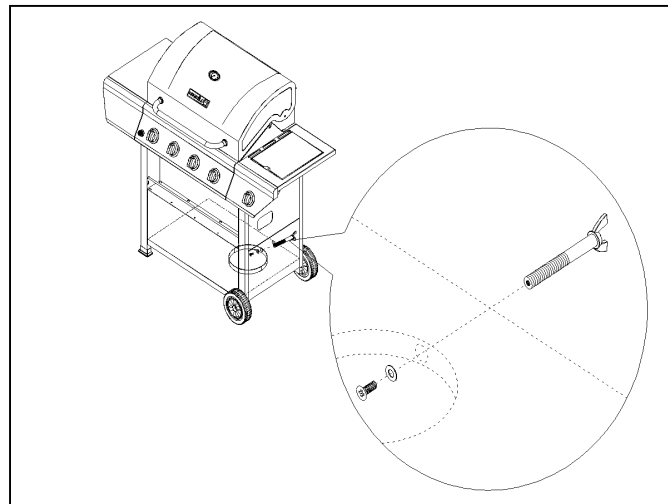


Fig. 23

18. Installation de la bouteille de propane Liquide

Placer la bouteille de propane dans le compartiment du Panneau Inférieur (B) à l'arrière du grill et fixer la bouteille sur la Bonbonne de Gaz (Q) du panneau inférieur et serrer. Illustration Fig. 23.



Maintenez toujours la bouteille de propane à 90 degrés (droite) pour autoriser le prélèvement de la vapeur.

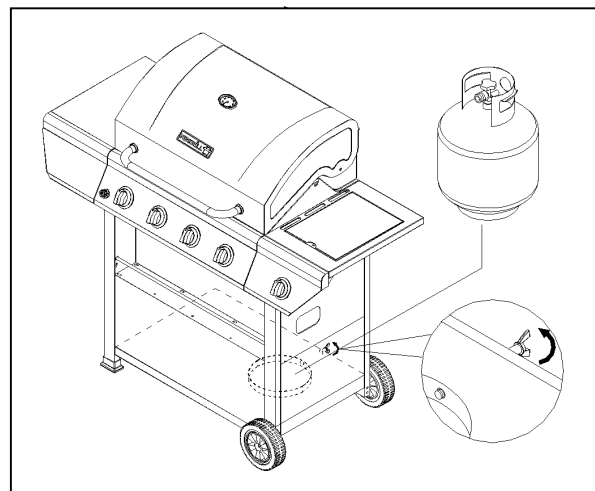


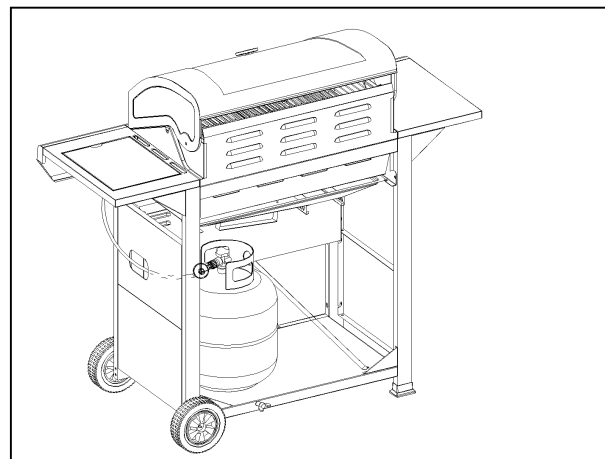
Fig. 24

19. Raccordement du propane liquide

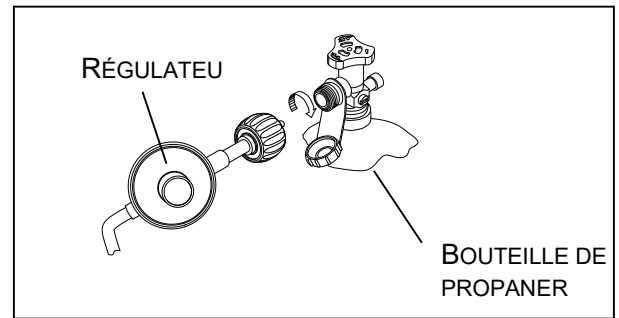
- a) Fixez le régulateur à la bouteille de propane en passant le tuyau du régulateur par le côté du chariot. comme illustré à la fig. 24.

REMARQUE : Assurez-vous que lors du raccordement du tuyau et du régulateur à la bouteille, le tuyau passe par l'orifice situé près de la partie supérieur du panneau latéral droit.

- b) Fixez le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre, comme illustré à la fig. 25. Si l'appareil de cuisson extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être tourné à la position « Fermée » sur la bouteille de propane liquide.



Avant chaque utilisation, vérifiez les raccords d'alimentation du gaz afin de vous assurer qu'ils ne fuient pas. N'utilisez pas le gril tant que les raccords n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'ils ne fuient pas (voir les instructions relatives à la section « Essai d'étanchéité » à la page 47.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

RACCORDEMENT DU GAZ

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le gril. Le détendeur et le tuyau flexible de rechange doivent être spécifiés par le fabricant du gril.

Ce gril a été conçu pour fonctionner au propane liquide. Ne l'utilisez pas avec du gaz naturel.

Consommation totale de gaz (à l'heure) pour tous les brûleurs réglés sur « HI » (ÉLEVÉ) :

Brûleurs principaux	48,000 BTU/Hr.
Brûleur latéral	12,000 BTU/Hr.
Total	60,000 BTU/Hr.

L'installation de ce gril doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national du gaz combustible, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code national d'installation du gaz propane ou à la norme CSA B149.2.

Au Canada, l'installation doit se conformer à la norme CAN/CGA-B149.2 (code d'installation pour les appareils et l'équipement au gaz) et aux codes locaux.

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

(Bouteille de 20 lb)

Une bouteille de propane liquide abîmée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de propane liquide de l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou de la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

La bouteille de 20 lb doit être munie d'un robinet d'arrêt terminé par une sortie désignée, selon le cas, pour le raccordement de type QCC1 décrit dans la norme ANSI/CGA-V-1 relative à la sortie de valve et au raccordement d'entrée des bouteilles de gaz comprimé.

Il est possible d'entreposer l'appareil de cuisson au gaz extérieur à condition que la bouteille de propane liquide soit débranchée et enlevée de l'appareil. La bouteille doit autoriser le prélèvement de la vapeur et être munie d'un manchon de protection du robinet.

Pression d'admission : (pendant le fonctionnement) 27,9 cm (11 po) colonne d'eau, (hors fonctionnement) 28,4 cm (11,2 po) colonne d'eau.

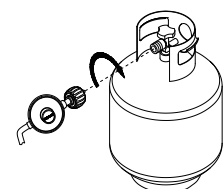
Les bouteilles de gaz propane doivent être fournies avec un dispositif répertorié de prévention contre un remplissage excessif.

Retirez le couvercle en plastique du robinet de la bouteille de propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux de gaz du gril ne rentrent pas en contact avec le bac de récupération des graisses ou le foyer quand la bouteille de propane liquide est placée dans la base à roulettes.

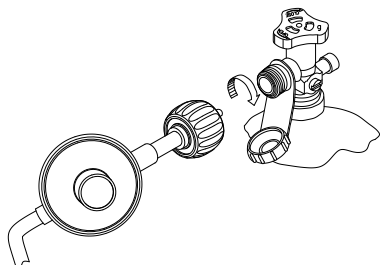
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Pour raccorder la bouteille d'alimentation de gaz propane liquide:

- Le robinet de la bouteille doit être à la position « OFF ». Si ce n'est pas le cas, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il



- s'arrête.
- b) Assurez-vous que le robinet de la bouteille est doté des raccords de filetage mâle extérieur de type -1 conforme à la norme ANSI Z21.81.
 - c) Assurez-vous que les valves des brûleurs sont à la position « OFF ».
 - d) Inspectez l'assemblage des raccords de valves, d'orifices de brûleur et de régulateur. Enlevez les débris et inspectez le tuyau afin de déterminer s'il est endommagé.
 - e) Lors du raccordement de l'assemblage du régulateur à la valve, serrez à fond l'écrou manuellement en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou à raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.
 - f) Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - g) Avant d'allumer le gril, vérifiez tous les raccords pour détecter les fuites en utilisant une solution d'eau savonneuse.
 - h) Si une fuite est décelée, mettez le robinet de la bouteille à la position « OFF » et n'utilisez pas le gril tant qu'il n'a pas été réparé par un détaillant de propane liquide local.



Assurez-vous que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille et le dispositif de raccordement fixé à l'entrée du régulateur de pression sont accouplés de façon adéquate et en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'utiliser du matériel endommagé ou obstrué. Pour toute réparation, consultez le détaillant de propane liquide local.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

1. Tournez les valves des brûleurs à la position « OFF » et assurez-vous que le gril est froid.
2. Mettez le robinet de la bouteille de propane liquide à la position « OFF » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Détachez l'assemblage du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Placez un protège-poussière sur la sortie du robinet lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de protection antipoussière fournie avec le robinet de la bouteille. D'autres types de protection ou bouchons pourraient entraîner une fuite de propane.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

INFORMATION D'ORDRE GÉNÉRAL

Bien que les raccordements de gaz du gril soient testés aux fins de détection de fuites avant l'expédition, un essai d'étanchéité complet doit être exécuté sur le site de l'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccordements de gaz aux fins de détection de fuites en procédant comme suit: Si vous percevez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement le système au complet pour détecter les fuites.

AVANT L'ESSAI

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé du gril, y compris les attaches de brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les raccords d'alimentation du gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. N'utilisez pas le gril tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'il n'y a pas de fuite. Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité. N'effectuez jamais l'essai d'étanchéité avec une flamme nue.

Préparez une solution composée d'une mesure de détergent liquide pour une mesure d'eau. Vous devrez utiliser un vaporisateur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer le mélange aux raccords. Assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine lors du premier essai d'étanchéité.

POUR PROCÉDER À L'ESSAI

1. Mettez les valves des brûleurs à la position « OFF ».
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Appliquez le mélange savonneux à tous les raccords de gaz. L'apparition de bulles de savon signale la présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, mettez immédiatement l'alimentation du gaz à la position « OFF » et serrez les raccords qui fuient.
5. Rétablissez l'alimentation à la position « ON » et vérifiez de nouveau.
6. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, mettez l'alimentation en gaz à la position « OFF » et communiquez avec le Service clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis.
7. En cas de signe d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. L'utilisation d'autres pièces annulera la garantie.

! AVERTISSEMENT

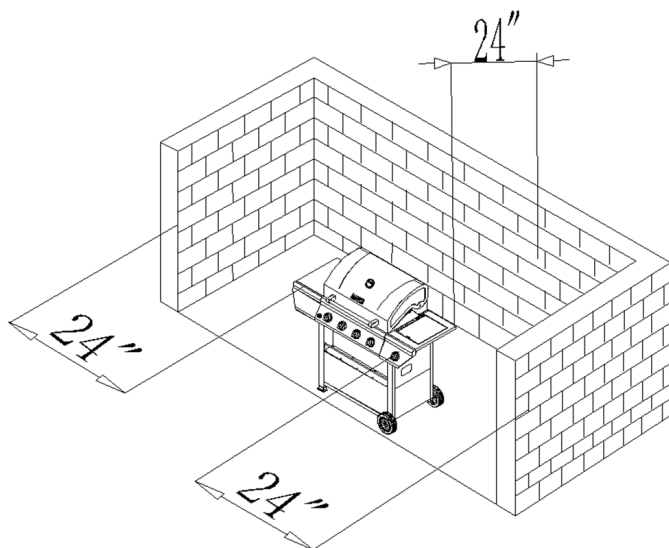
1. Il est possible d'entreposer l'appareil de cuisson au gaz extérieur à condition que la bouteille de propane liquide soit débranchée et enlevée de l'appareil.
2. La bouteille doit être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants et non dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.

DERNIÈRE VÉRIFICATION DE L'INSTALLATEUR

- Le dégagement spécifié de 61 cm (24 po) est maintenu entre les matériaux combustibles et la construction.
- Tout le matériel d'emballage intérieur a été enlevé.
- Le tuyau et le régulateur sont correctement raccordés à la bouteille de propane liquide.
- L'appareil a été testé et ne fuit pas.
- Le robinet d'alimentation du gaz a été repéré.
- Tous les brûleurs sont installés.

! AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas les bouteilles de propane liquide de rechange sous ou près de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
3. Si les instructions ci-dessus ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pourrait se produire et entraîner des blessures graves voire fatales.



Il est très important de maintenir l'appareil éloigné de tout matériau combustible. Maintenez un dégagement de 61 cm (24 po) au moins sur les côtés et derrière et n'utilisez pas l'appareil sous une construction combustible.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions d'utilisation de base du gril

Chaque brûleur principal a un débit calorifique de 12 000 BTU/h. Les brûleurs principaux du gril couvrent la zone de cuisson au complet et sont décalés pour minimiser les obstructions de graisse et de débris qui tombent. Les régulateurs de flamme se trouvent au-dessus des brûleurs. Les boutons des allumeurs sont situés sur la partie centrale du panneau des valves. Chaque allumeur rotatif est étiqueté sur le panneau de commande.

Utilisation du gril

Les grillades exigent une température très élevée pour saisir et dorer correctement. La plupart des aliments sont cuits au réglage « HI » pendant toute la durée de la cuisson. Cependant, pour griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la température après le saisissement initial. Cette méthode permet de cuire complètement les aliments sans en brûler l'extérieur.

Les aliments cuits pendant une longue période ou arrosés avec une marinade à base de sucre peuvent nécessiter une température moins élevée vers la fin de la cuisson.

Pour commencer :

1. Assurez-vous que le gril a été soumis à l'essai d'étanchéité et que son emplacement est adéquat. (Reportez-vous à la page 47.)
2. Enlevez tout le matériel d'emballage restant.
3. Allumez les brûleurs conformément aux instructions d'allumage de la page suivante.
4. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur le réglage « IGNITE/HI » et préchauffez le gril pendant 15 minutes. Le couvercle du gril doit être baissé pendant cette période de préchauffage.
5. Placez la nourriture sur le gril et cuisez à votre goût. Au besoin, réglez la température. Le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre « HI » et « LO ».

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Avant d'allumer

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir l'arrivée du gaz. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez-les avant d'utiliser le gril.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille et vérifiez les raccordements du tuyau et du régulateur pour détecter les fuites éventuelles avant d'utiliser le gril (reportez-vous aux instructions relatives à la section « Essai d'étanchéité » à la page 47).

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le gril. Ne remplacez jamais les régulateurs. Si un remplacement est nécessaire, communiquez avec le Service à la clientèle.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le gril s'il dégage une odeur de gaz. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis .

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

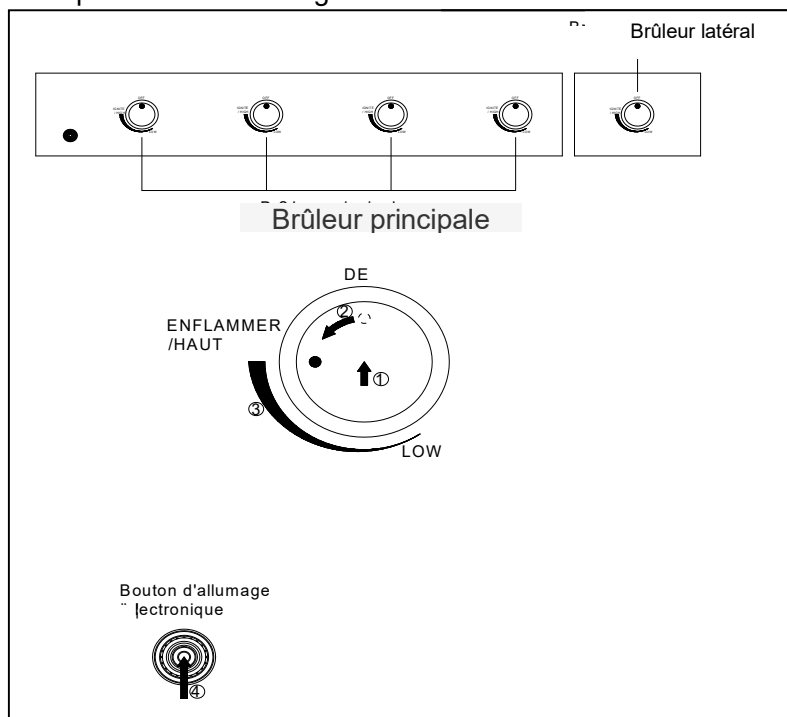
1. Soulevez le couvercle pendant l'allumage.
2. Assurez-vous que tous les boutons sont à la position « OFF », puis réglez le robinet de la bouteille de propane liquide à « ON » en tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position « IGNITE/HI » (ALLUMER/ÉLEVÉ), tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique.

4. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur à la position « OFF », patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL

1. Simultanément, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral à la position « IGNITE/HI » et appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique pour allumer le brûleur.
2. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur à la position « OFF », patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Fig. 26



POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si, après plusieurs essais avec les boutons de commande, le brûleur ne s'allume toujours pas, il est possible de les allumer avec une allumette.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez, maintenez votre tête et vos mains aussi éloignées que possible du gril.

⚠ MISE EN GARDE

Si vous utilisez une allumette pour allumer le gril, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage ci-incluse.

⚠ MISE EN GARDE

Enlevez la grille de maintien au chaud lorsque vous allumez le brûleur de rôtissoire avec une allumette.

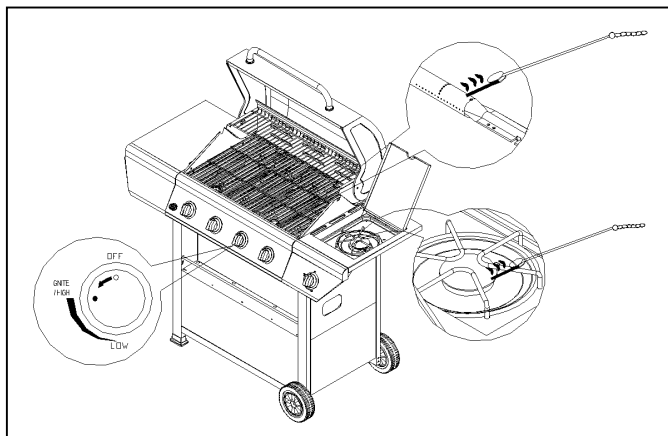
Brûleur principal

1. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, patientez 5 minutes pour permettre aux gaz accumulés de se dissiper.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage, tel qu'illustré à la fig. 27. Insérez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, mettez le bouton à la position « OFF », patientez 5 minutes et réessayez.

Brûleur latéral

1. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, patientez pendant 5 minutes pour permettre aux gaz accumulés de se dissiper.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage comme illustré à la fig. 27. Allumez l'allumette et tenez-la près du brûleur.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral à la position « IGNITE/HI ». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, mettez le bouton à la position « OFF », patientez pendant 5 minutes et réessayez.

Fig. 27



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Acier inoxydable

Il existe de nombreux produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours le processus de nettoyage le plus doux pour commencer, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de la laine d'acier car elle ratera la surface. Pour réparer des rayures visibles sur l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier de verre (grain 100) dans la direction du grain.

Des particules de graisse peuvent s'accumuler, cuire sur la surface en acier inoxydable et former des taches qui ressemblent à de la rouille. Pour les retirer, utilisez un tampon abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Grilles de cuisson

Il est plus facile de nettoyer le gril immédiatement après la cuisson, quand les flammes sont éteintes. Utilisez une poignée de barbecue pour vous protéger la main de la chaleur et de la vapeur.

Frottez les grilles de cuisson chaudes avec une brosse trempée dans de l'eau. Il vous sera plus difficile de nettoyer le gril si vous le laissez refroidir.

Bac de récupération des graisses

Le bac de récupération des graisses doit être vidé, essuyé et lavé après chaque utilisation, avec une solution composée d'eau tiède et de détergent doux. Vérifiez souvent le bac de récupération des graisses et ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder du bac.

Brûleurs du gril

Des précautions extrêmes doivent être prises pour retirer un brûleur. Vous devez correctement le centrer sur l'orifice avant d'essayer de rallumer le gril. La fréquence de nettoyage dépend du nombre de fois que le gril est utilisé.

Le fait de ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut provoquer un incendie derrière et sous le panneau de la valve, ce qui peut endommager le gril et rendre son utilisation dangereuse.

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons de commande sont à la position « OFF » et que les brûleurs ont refroidi.

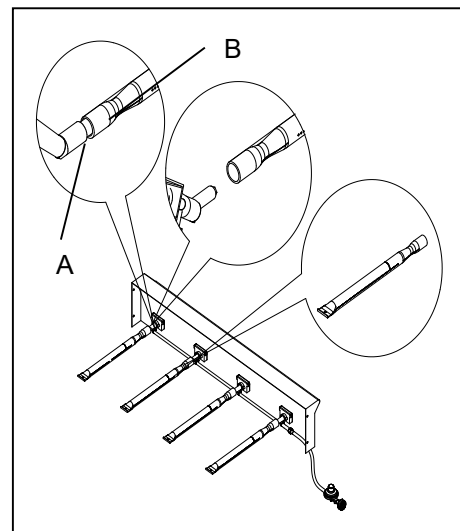
Fig. 28

Pour enlever les brûleurs principaux aux fins de nettoyage:

1. Repérez la vis de brûleur à l'arrière du foyer.
2. Retirez la vis et soulevez le brûleur hors du foyer.

Pour nettoyer les brûleurs du gril :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir en métal pour les tâches ou les débris persistants.
2. Nettoyez tous les orifices bouchés des brûleurs avec un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se briser et boucher l'orifice.
3. Vérifiez et nettoyez le brûleur et les tuyaux de venturi pour déloger les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un feu sous et derrière le panneau de commande principal.



Pour remettre en place les brûleurs principaux:

1. Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal (pièce n°15Q, page 56).
2. Assurez-vous que la tête d'injecteur à filetage mâle (A) est à l'intérieur du tube venturi (B) du brûleur, comme illustré à la fig. 28.
3. Alignez le trou de la vis du brûleur avec le trou du foyer, insérez la vis et serrez.



MISE EN GARDE

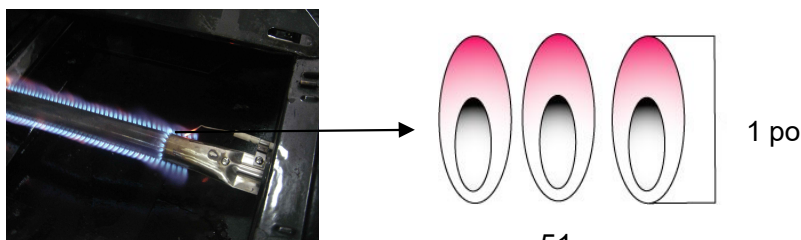
1. Maintenez la zone avoisinante de l'appareil de cuisson au gaz extérieur exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. N'obstruez pas l'écoulement du combustible et la ventilation d'air.
3. Maintenez les orifices de ventilation de l'enveloppe du gril exempts de débris.

Caractéristiques de la flamme

Vérifiez si la flamme montre les caractéristiques adéquates. Les flammes des brûleurs devraient être bleues, stables, sans pointe jaune. Elles ne devraient pas produire de bruit excessif ni se soulever comme illustré à la fig. 29. Suivez les étapes ci-après pour corriger les caractéristiques de la flamme:

1. Tournez les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide à la position « OFF ».
2. Laissez refroidir le gril et les brûleurs.
3. Si la flamme est jaune (pas assez d'air), tournez la vis de réglage à l'avant du brûleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Si la flamme est bruyante ou se soulève du brûleur (trop d'air), tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Si ces réglages ne corrigent pas le problème, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis .

Fig. 29



Problèmes	Solutions possibles
Le gril ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poussez et tournez le bouton et vérifiez s'il y a des étincelles. 2. Si c'est le cas, assurez-vous que le brûleur est alimenté en gaz. <ol style="list-style-type: none"> a. Évacuez l'air emprisonné de la conduite. b. Essayez d'allumer le brûleur avec une allumette. c. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent normalement. d. Vérifiez visuellement l'électrode et le fil tout en poussant sur le bouton de l'allumeur. Si une étincelle se produit ailleurs que sur l'extrémité de l'allumeur, celui-ci doit être remplacé.
La flamme du brûleur est jaune et il y a une odeur de gaz.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée, en particulier par des araignées et d'autres insectes. 2. Vérifiez si l'obturateur d'air est bien réglé. 3. Déterminez la source des fuites de gaz.
Flambées excessives.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relevez le couvercle lorsque vous faites des grillades. 2. Mettez les boutons d'allumage à la position de basse température. 3. Éteignez un brûleur au besoin. 4. Préchauffez le gril pendant 10 à 15 minutes pour brûler les jus. 5. Utilisez de la viande moins grasse. 6. Faites toujours cuire le poulet à feu doux, le côté chair en dessous pendant 20 minutes, puis le côté peau pendant 20 autres minutes. Suivez les étapes ci-dessus. 7. Si les flambées continuent, placez la viande sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que la flamme se régularise. 8. Ne pulvérisez jamais d'eau sur les flammes de gaz, vous détruiriez le gril.

Problèmes	Solutions possibles										
Le brûleur s'éteint.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si le brûleur présente des défauts. 2. Vérifiez si le brûleur est bien installé. 3. Assurez-vous que le mélange de gaz n'est pas trop pauvre. 4. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est suffisante. 5. Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. 										
Faible chaleur, gaz PL.	<p>Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de circulation de gaz destiné à assurer au gril un débit de gaz suffisant dans des conditions normales, tout en régulant l'excédent de gaz. Des modifications rapides de la pression peuvent déclencher le fonctionnement du régulateur et générer une flamme basse et une température faible. Si le robinet de la bouteille est ouvert pour autoriser le gaz à circuler alors que la valve du brûleur est ouverte, la pointe de pression active le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit équilibrée, ce qui devrait prendre moins de 5 secondes.</p> <p>Afin de vous assurer que cela ne cause pas de problème lors de l'allumage du gril, suivez les instructions ci-après:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez vous que les valves de tous les brûleurs sont à la position « OFF ». 2. Ouvrez le robinet de la bouteille et patientez 5 secondes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions d'allumage indiquées sur la porte gauche et à la page 49. 										
Faible chaleur, gaz naturel.	<p>La conduite de gaz et la longueur de la conduite de gaz provenant de la maison ont une incidence sur la pression gazeuse. Suivez les recommandations figurant dans le tableau ci-dessous.</p> <table border="1" data-bbox="633 1228 1380 1533"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="633 1228 1380 1260">De la maison au gril</th> </tr> <tr> <th data-bbox="633 1260 982 1312">Distance</th> <th data-bbox="982 1260 1380 1312">Taille du tuyau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="633 1312 982 1344">Jusqu'à 7,6 m (25 pi)</td> <td data-bbox="982 1312 1380 1344">9,5 mm (3/8 po) de dia</td> </tr> <tr> <td data-bbox="633 1344 982 1407">7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)</td> <td data-bbox="982 1344 1380 1407">13 mm (1/2 po) de dia</td> </tr> <tr> <td data-bbox="633 1407 982 1533">15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)</td> <td data-bbox="982 1407 1380 1533">17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur</td> </tr> </tbody> </table>	De la maison au gril		Distance	Taille du tuyau	Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	9,5 mm (3/8 po) de dia	7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)	13 mm (1/2 po) de dia	15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)	17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur
De la maison au gril											
Distance	Taille du tuyau										
Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	9,5 mm (3/8 po) de dia										
7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)	13 mm (1/2 po) de dia										
15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)	17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur										
La chaleur générée est faible lorsque le bouton est à la position « HI ».	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Vérifiez si le tuyau de carburant est plié ou courbé. 3. Assurez-vous que l'obturateur d'air est bien réglé. 4. Vérifiez si l'alimentation et la pression du gaz sont adéquates. 5. Préchauffez le gril pendant 15 minutes au moins. 6. Si vous utilisez du gaz PL, vérifiez si la bouteille est vide. 										

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 720-0697E)

Le fabricant garantit uniquement au consommateur-acheteur initial que cet appareil (modèle n° 720-0697E) sera exempt de défaut de fabrication et de main-d'œuvre après avoir été assemblé correctement et s'il en est fait un usage résidentiel raisonnable pendant la période indiquée ci-dessous qui commence à la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander des photos des dommages ou le renvoi des pièces défectueuses aux fins d'examen, frais de port ou d'affranchissement préparés par le consommateur.

- **BRÛLEURS À TUBE** : Garantie LIMITÉE de trois ans contre les perforations.
- **GRILLES DE CUISSON et RÉGULATEURS DE FLAMME** : Garantie LIMITÉE de 1 an; ne couvre pas les chutes, les écailles, les éraflures et les dommages de surface.
- **STAINLESS PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie LIMITÉE de 1 an contre les perforations; ne couvre pas les dommages d'apparence, tels que la corrosion de surface, les rayures et la rouille.
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie LIMITÉE de 1 an (comprend notamment mais non exclusivement, les valves, le cadre, l'enveloppe, la base à roulettes, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux flexibles) *Ne couvre pas les éraflures, la corrosion et les fissures de surface, les rayures et la rouille.

Sur présentation de la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-dessous, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèreront défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour ces réparations ou de tels remplacements seront gratuites à l'exception des frais de port, dans la mesure où la période de garantie qui commence à la date initiale d'achat est toujours en vigueur. L'acheteur-consommateur initial sera responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées, conformément aux clauses de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada; elle est uniquement accordée au propriétaire initial de l'appareil et n'est pas transférable. Le fabricant demande une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez donc conserver le reçu et/ou la facture. Si le produit est un cadeau, demandez à la personne ayant fait le cadeau d'envoyer le reçu de votre part à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à cette garantie limitée ne seront pas remplacées si la garantie n'a pas été enregistrée ou en l'absence de preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique au fonctionnement de l'appareil UNIQUEMENT et ne couvre pas les défauts d'apparence comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les produits de nettoyage abrasifs et les produits chimiques ou les outils utilisés pour le montage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'ont aucune incidence sur l'intégrité structurelle de l'appareil ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne prévoit pas le remboursement des frais liés au dérangement, à la nourriture, aux blessures ou aux dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera fournie. Tous les frais de transport des pièces remplacées conformément aux clauses de cette garantie limitée incombent au propriétaire.

LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

- Les réparations à domicile.
- Les réparations si votre produit est utilisé à des fins autres qu'un usage familial ou résidentiel.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'un usage, d'un entretien/nettoyage non appropriés, d'abus, d'un incendie, d'inondations, d'une calamité naturelle, d'une installation inadéquate, d'une installation qui enfreint le code d'électricité ou de plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture du fait de la défaillance de l'appareil.
- Les pièces de rechange ou les frais de main d'œuvre des appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison de l'appareil.
- Les frais d'envoi et de développement des photos envoyées aux fins de documentation.
- Les réparations des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
- L'enlèvement et/ou la réinstallation de votre produit.
- Les frais d'expédition, standard ou express, des pièces de rechange sous garantie ou non.

STIPULATION D'EXONÉRATION DES GARANTIES IMPLICITES, LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours aux termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages accessoires et secondaires résultant d'une violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou en cas de défaillance ou de dommages résultant de calamités naturelles, d'entretien inadéquat, d'incendie causé par la graisse, d'accident, de modification, de remplacement de pièces effectué par toute personne autre que le fabricant, d'usage non approprié, du transport, d'un environnement hostile (intempéries, catastrophes naturelles, altération causée par des animaux), d'une installation inadéquate ou enfreignant les codes locaux ou les instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPLICITE ACCORDÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL OU DESCRIPTION, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE RÉSULTANT DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER EST, PAR LA PRÉSENTE, LIMITÉE EN MATIÈRE DE DURÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Les concessionnaires et les détaillants qui vendent ce produit ne sont pas autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre des recours autres que ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximum du fabricant ne peut, en aucun cas, dépasser le prix d'achat indiqué de l'appareil payé par le consommateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant ou un revendeur autorisé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; certaines des limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas; cette garantie limitée vous donne les droits légaux spécifiques stipulés dans ce document. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Si vous souhaitez vous prévaloir d'une obligation au titre de cette garantie limitée, vous devriez écrire à:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

Pour toutes questions sur les retours, les commandes de pièces, les questions d'ordre général ou pour obtenir de l'assistance pour un dépannage, composez le 1-800-913-8999 aux États-Unis.

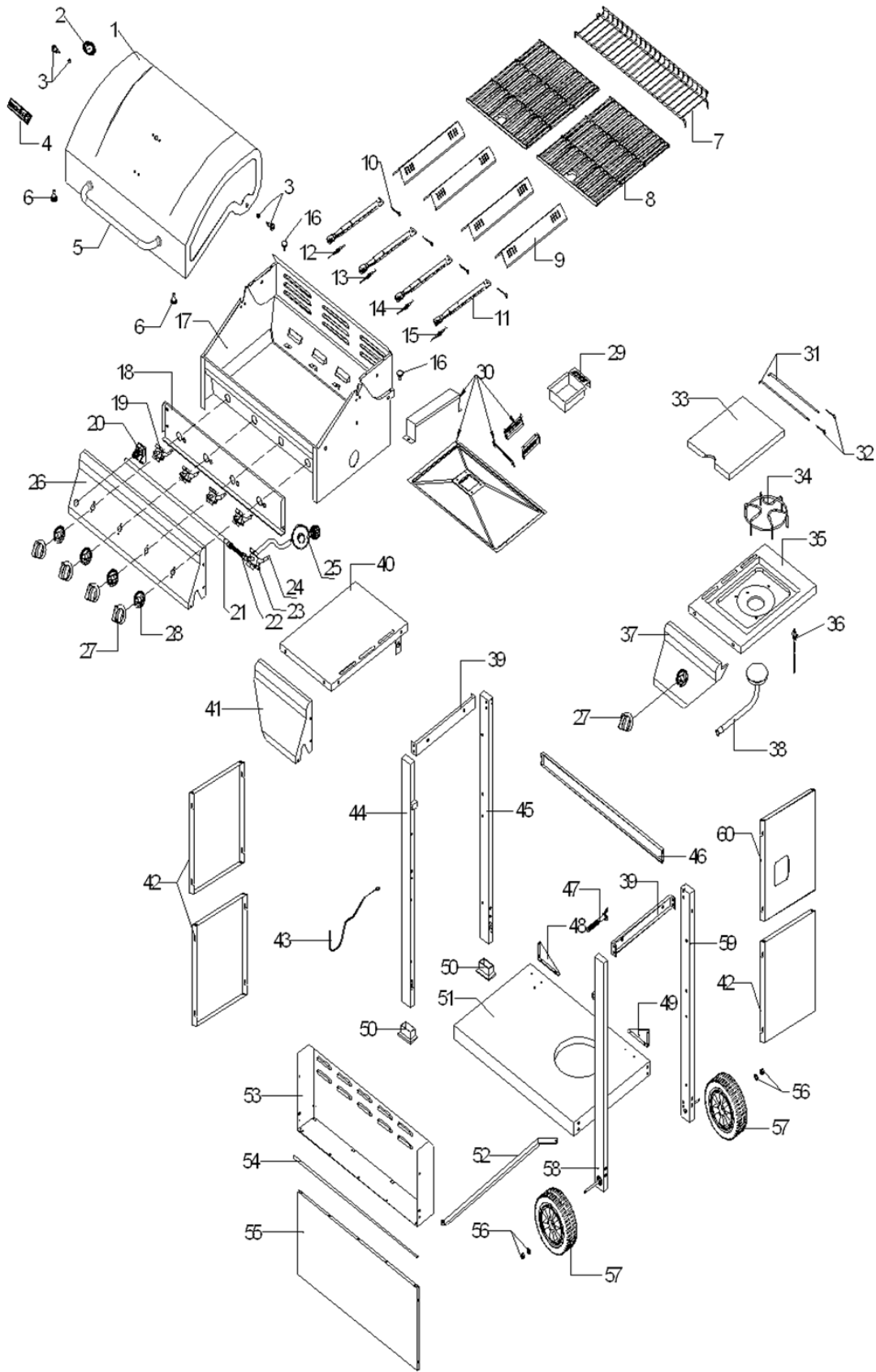
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis, du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure du Pacifique.

REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
01	Couvercle principal	1 an	1pc	12	Fil d'allumeur du brûleur principal A	1 an	1pc
02	Indicateur de température	1 an	1pc	13	Fil d'allumeur B du brûleur principal	1 an	1pc
03	Vis du couvercle principal	1 an	2pcs	14	Fil d'allumeur C du brûleur principal	1 an	1pc
04	Logo	1 an	1pcs	15	Fil d'allumeur D du brûleur principal	1 an	1pc
05	Tube de poignée du couvercle principal	1 an	1pc	16	Tampon de hotte B	1 an	2pcs
06	Tampon de hotte A	1 an	1pc	17	Assemblage de cuvette de brûleur principal	Non-remplaçable	1pc
07	Grille de maintien au chaud	1 an	1pc	18	Tampon avant	1 an	1pc
08	Grille de cuisson avec trou	1 an	2pcs	19	Valve de gaz principale	1 an	5pcs
09	Régulateur de flamme	1 an	4pcs	20	Module d'allumage à pulsation	1 an	1pc
10	Ergot du brûleur principal assemblage	1 an	4pc	21	Rampe principale	1 an	1pc
11	Brûleur principal	3 ans	4pcs	22	Tuyau de gaz souple du brûleur latéral	1 an	1pc

REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
23	Rampe latérale	1 an	1pc	34	Grille de cuisson de brûleur latéral	1 an	1pc
24	Valve du gaz du brûleur latéral	1 an	1pc	35	Assemblage de cuvette de brûleur latéral	1 an	1pc
25	Régulateur, PL	1 an	1pc	36	Fil d'allumeur du brûleur latéral	1 an	1pc
26	Panneau de commande principal	1 an	1pc	37	Panneau de commande du brûleur latéral	1 an	1pc
27	Bouton de commande	1 an	5pcs	38	Tuyau de brûleur latéral	1 an	1pc
28	Collerette	1 an	4pcs	39	Cadre de base à roulettes	1 an	2pcs
29	Boîte de récupération des graisses	1 an	1pc	40	Tablette latérale gauche	1 an	1pc
30	Bac de récupération des graisses	1 an	1pc	41	Panneau de tablette latérale avant	1 an	1pc
31	Tige de charnière de couvercle de brûleur latéral	1 an	2pcs	42	Panneau lateral,A	1an	3pcs
32	Charnière du couvercle du brûleur latéral ergot du bâtonnet	1 an	2pcs	43	Tige d'allumage	1 an	1pc
33	Couvercle de brûleur latéral	1 an	1pc	44	Pied avant gauche de la base à roulettes	1 an	1pc

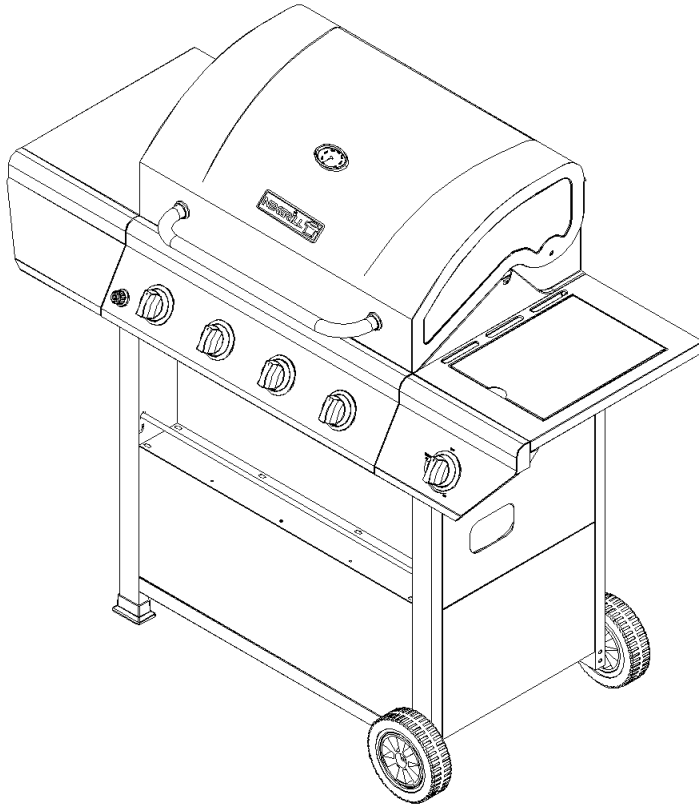
REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
45	Pied arrière gauche de la base à roulettes	1 an	1pc	54	Barre fixe	1 an	1pc
46	Cadre arrière de base à roulettes	1 an	1 pc	55	Panneau avant	1 an	1pc
47	Boulon de bouteille	1 an	1pc	56	vis de roue	1 an	2pcs
48	Support triangulaire gauche	1 an	1pc	57	Roulette	1 an	2pcs
49	Support triangulaire droit	1 an	1pc	58	Pied avant droit de la base à roulettes	1 an	1pc
50	Insert de roulette de base à roulettes	1 an	2pcs	59	Pied arrière droit de la base à roulettes	1 an	1pc
51	Panneau inférieur, PL	1 an	1pc	60	Panneau latéral, B	1 an	1pc
52	Barrière en diagonale	1 an	1pc				
53	Plateau à condiments	1 an	1pc				





LP GAS GRILL
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ
(page 29)
PARRILLA A GAS PROPANO
(página 60)

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0697E



! ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, el peligro de quemaduras u otras lesiones, lea atentamente y por completo el manual antes de utilizar su parrilla.

19000431A3

! ADVERTENCIA

PARA USO EN EXTERIORES SOLAMENTE.

! ADVERTENCIA

Esta parrilla no fue diseñada con la intención de ser instalada en vehículos recreacionales ni en botes.



Sólo a modo de ejemplo: SERIE N° _____ FECHA DE FAB _____ COMPRA : _____



¿Tiene preguntas, problemas o le faltan piezas? Antes de devolver el producto a la tienda minorista, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-913-8999 en Estados Unidos, de lunes a viernes de 7 a.m. a 5 p.m., hora del Pacífico

ÍNDICE

Información de seguridad	62
Lista del contenido del paquete	66
Preparación	67
Instrucciones para el ensamblado	68
Instrucciones para la instalación.....	76
Instrucciones para el funcionamiento	79
Cuidado y mantenimiento	82
Localización y solución de problemas	84
Garantía.....	86
Lista de repuestos	87

PELIGRO

Si detecta olor a gas:

1. Cierre el gas que va a la unidad.
2. Extinga cualquier llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado de la unidad y llame de inmediato a la compañía que le suministra el gas o al departamento de bomberos local.

ADVERTENCIA

1. No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de ésta ni de ninguna otra unidad.
2. No deberá almacenar cerca de la parrilla ni de ninguna otra unidad un cilindro de LP que no esté conectado para ser utilizado.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – procedimientos peligrosos o no seguros que PODRÍAN dar como resultado una lesión personal grave o la muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – procedimientos peligrosos o no seguros que PODRÍAN dar como resultado una lesión personal leve.

ADVERTENCIA

No intente encender este artefacto sin antes haber leído la sección “INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO” de este manual.

ADVERTENCIA

No utilice la parrilla si hay olor a gas. Contáctese con el servicio al cliente al 1-800-913-8999 en Estados Unidos.

ADVERTENCIA

Nunca intente utilizar un equipo dañado. Para reparar este producto, contáctese con su distribuidor local de propano líquido.

ADVERTENCIA

Antes de cada uso, revise todos los dispositivos de suministro de gas en busca de escapes. No utilice la parrilla hasta que se hayan revisado todas las conexiones y no haya escapes. No fume mientras esté realizando la prueba de escapes. Nunca realice la prueba de escapes con una llama expuesta.

ADVERTENCIA

No instale esta unidad en espacios cerrados que sean combustibles. Debe haber una distancia mínima de 24 pulgadas (61 cm) desde todos los lados hasta los materiales combustibles.

ADVERTENCIA

Esta parrilla no fue diseñada con la intención de ser instalada en vehículos recreacionales ni en botes.

ADVERTENCIA

No almacene la parrilla en interiores, a menos que el cilindro esté desconectado. No almacene el cilindro en ningún edificio, garaje ni en ninguna otra área cerrada, y manténgalo siempre alejado de los niños en todo momento.

ADVERTENCIA

El tamaño máximo del tanque de gas LP es de 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro por 18-1/2 pulgadas (47 cm) de alto. No utilice un tanque que no tenga un dispositivo de protección contra el sobrellenado (Overfill Prevention Device, OPD), que evita que el tanque se sobrellene y dañe la parrilla.

ADVERTENCIA

Cuando encienda la parrilla, mantenga la cara y las manos lo más lejos posible de la parrilla.

**ADVERTENCIA**

Mientras cocine, no deje la parrilla sin supervisión.

**ADVERTENCIA**

Si no se coloca el quemador correctamente sobre el orificio, se puede producir un incendio detrás o debajo del panel de válvulas y dañar la parrilla, lo que hace que su funcionamiento no sea seguro.

**PRECAUCIÓN**

Cuando use un fósforo para encender la parrilla, asegúrese de utilizar la varilla de encendido incluida.

**ADVERTENCIA**

Las arañas y los insectos pueden hacer nidos en los quemadores de la parrilla e interrumpir el flujo de gas.

Inspeccione la parrilla, por lo menos, dos veces al año.

**PRECAUCIÓN**

Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y las perillas de control estén en la posición "OFF" (cerrado) y que los quemadores estén fríos.

**PRECAUCIÓN**

La cabeza de la parrilla es pesada por lo que dos o más personas deberán levantarla y colocarla sobre el carrito de la parrilla.

ANTES DE ENCENDER

Inspeccione las mangueras de suministro de gas antes de abrir el gas. Si hay alguna evidencia de cortes, desgaste o abrasión, se la debe reemplazar antes de utilizar la parrilla.

Utilice solamente el regulador de presión y el ensamble de la manguera que se incluyen con la unidad. Nunca reemplace los reguladores que se incluyen con la parrilla. Contáctese con el servicio al cliente para que se los reemplacen.

Enrosque el regulador (tipo QCC1) en el cilindro. Antes de usar la parrilla, verifique si hay pérdidas en la mangueras y en las conexiones del regulador utilizando agua y jabón (vea las instrucciones para la "Prueba de escapes" en la página 77).

No abra el gas en el cilindro de gas LP, a menos que la manguera de gas esté bien conectada al sistema de tuberías de gas del quemador lateral y todas las válvulas del quemador estén en la posición "OFF" (cerrado).

Mantenga una botella con atomizador que contenga agua con jabón cerca de la parrilla y verifique las conexiones antes de cada uso.

No la utilice en interiores.

**ADVERTENCIA SOBRE LOS CILINDROS DE GAS LP**

1. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro artefacto.
2. No deberá almacenar cerca de la parrilla ni de ningún otro artefacto un cilindro de propano líquido que no esté conectado para utilizar.
3. No almacene los cilindros de gas propano líquido de reserva debajo ni cerca de este artefacto.
4. Nunca llene el cilindro más del 80 por ciento de su capacidad.
5. Los cilindros de propano líquido deberán venir con un dispositivo de protección clasificado contra el sobrellenado.
6. Si la información antes mencionada no se sigue con exactitud, puede producirse un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.

**ADVERTENCIA**

No intente encender este artefacto sin antes haber leído la sección "INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO" de este manual.

**ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA**

La quema de gas combustible genera algunos derivados conocidos por el estado de California como causantes de cáncer o daños reproductivos. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre utilice esta unidad de acuerdo con el manual de cuidados y usos, asegurándose de proporcionar buena ventilación cuando cocina con gas.

PROBADO DE ACUERDO CON LAS MÁS RECIENTES NORMAS ANSI Z21.58a Y CGA 1.6a-2008 PARA ARTEFACTOS A GAS PARA COCINAR EN EXTERIORES. ESTA PARRILLA DEBE SER UTILIZADA SÓLO EN EXTERIORES.

Revise los códigos locales de construcción para conocer el método de instalación adecuado. Si no los hubiera, revise el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, y el Código de Electricidad, ANSI/NFPA 70

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

Si cuida su parrilla adecuadamente, le brindará un servicio seguro y confiable por muchos años. Sin embargo, se debe tener extremo cuidado ya que la parrilla produce calor intenso que puede aumentar la posibilidad de un accidente.

Cuando utilice este artefacto, se deberán seguir procedimientos de seguridad básicos, incluso los siguientes:

No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla, a menos que este manual lo recomiende específicamente. Cualquier otro servicio se deberá enviar a un técnico calificado.

La parrilla debe ser utilizada sólo en exteriores.

La parrilla no fue diseñada con la intención de ser instalada en vehículos recreacionales ni en botes.

No se debe dejar a niños solos ni sin supervisión dentro del área donde se está utilizando la parrilla. No les permita sentarse, pararse ni jugar alrededor de la parrilla en ningún momento.

No almacene artículos de interés para los niños cerca ni debajo de la parrilla o del carrito. No permita que los niños gateen en el carrito.

No ponga en contacto ropa, agarraderas ni otros materiales inflamables con la parrilla, los quemadores o las superficies calientes hasta que estén frías. La tela se puede encender y ocasionar lesiones personales graves. Por su seguridad personal, use vestimenta adecuada. Cuando utilice este artefacto, nunca use ropa ni mangas sueltas. Algunas telas sintéticas son altamente inflamables; por lo tanto, no debe usarlas mientras cocina.

Únicamente ciertos tipos de vidrios, cerámicas, loza de barro u otros utensilios esmaltados son aptos para utilizar con la parrilla. Otros tipos de materiales pueden hacerse añicos con cambios bruscos de temperatura.

Utilice únicamente las posiciones de calor bajo o medio de acuerdo con las pautas del fabricante.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir porque la acumulación de presión puede hacerlos explotar.

Cúbrase la mano para abrir la tapa de la parrilla. Nunca se apoye sobre una parrilla cuando esté abierta.

Cuando encienda un quemador, siempre ponga mucha atención en lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué quemador está encendiendo para que su cuerpo y su ropa permanezcan lejos de las llamas expuestas.

Cuando utilice la parrilla, no toque la rejilla, el quemador ni los alrededores inmediatos, ya que estas áreas se ponen extremadamente calientes y pueden ocasionar quemaduras. Utilice únicamente agarraderas secas.

Las agarraderas húmedas, al ser colocadas sobre superficies calientes, pueden ocasionar quemaduras de vapor. No utilice toallas ni trapos abultados en lugar de agarraderas. No permita que las agarraderas toquen las partes calientes de la rejilla de la parrilla.

La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. No permita que se acumulen depósitos de grasa en la bandeja para la grasa ubicada en la parte inferior de la cámara de combustión. Limpie con frecuencia la bandeja para la grasa.

No utilice papel de aluminio para forrar las rejillas ni el fondo de la parrilla. Esto puede alterar severamente el flujo de aire o retener demasiado calor en el área de control.

Para el encendido y funcionamiento correctos de los quemadores, mantenga los orificios limpios. Para un funcionamiento óptimo, es necesario limpiarlos periódicamente. Los quemadores funcionarán únicamente en una posición y deberán instalarse correctamente para un funcionamiento seguro.

Tenga precaución cuando limpie la parrilla. Para evitar quemaduras de vapor, no utilice esponjas ni trapos mojados para limpiar la parrilla cuando aún está caliente. Algunos limpiadores producen humos nocivos o se pueden encender si se los aplica sobre superficies calientes.

Nunca utilice un cilindro de propano abollado u oxidado.

Apague todas las perillas de control y asegúrese de que la parrilla esté fría antes de utilizar cualquier tipo de limpiador en aerosol en la parrilla o cerca de esta. El químico producido por la pulverización, en presencia del calor, puede encenderse o corroer las piezas de metal.

No utilice la parrilla para cocinar carnes excesivamente grasosas u otros productos que pueden provocar llamaradas repentinas.

No ponga a funcionar la parrilla debajo de construcciones combustibles sin protección. Utilícela únicamente en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, cobertizos, corredores cubiertos ni en otras áreas cerradas.

Esta unidad fue diseñada para ser utilizada únicamente en exteriores.

Mantenga las áreas alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles, incluso líquidos, basura y vapores, como por ejemplo la gasolina o el líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de combustión ni la ventilación de aire. Si la unidad se almacena en interiores, asegúrese de que esté fría.

No utilice en la parrilla briquetas de ningún tipo.

Esta parrilla a gas propano líquido está diseñada para un funcionamiento óptimo sin el uso de briquetas. No coloque briquetas sobre los difusores de calor porque bloqueará la ventilación hacia los quemadores de la parrilla. Al agregar briquetas se pueden dañar los componentes del encendido y anular así la garantía.

Mantenga la parte posterior del carrito limpia y sin desechos. Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de superficies calientes.

Nunca utilice la parrilla cuando haya mucho viento. En caso de estar ubicada en un área muy ventosa (cerca del océano, en la cumbre de una montaña, etc.), se necesitará una protección contra el viento. Siempre cumpla con las especificaciones de espacio libre.

UBICACIÓN DE LA PARRILLA



ADVERTENCIA

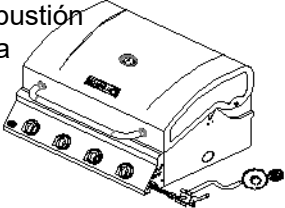
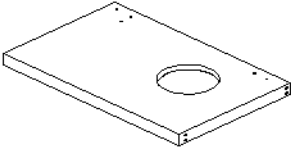

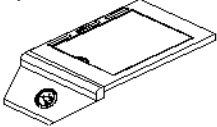
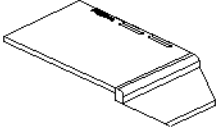





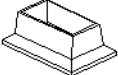
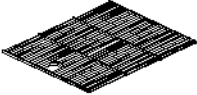


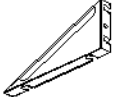

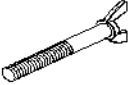


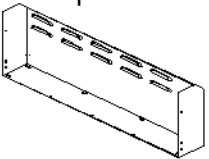
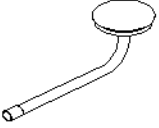
No instale esta unidad en espacios cerrados que sean combustibles. Debe haber una distancia mínima de 24 pulgadas (61 cm) desde todos los lados hasta los materiales combustibles.


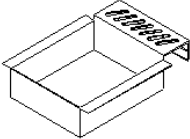
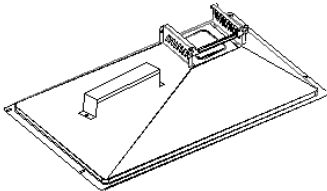

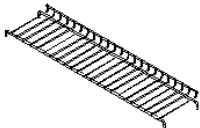
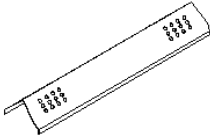
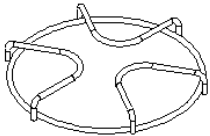
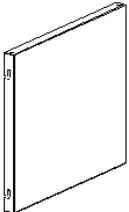
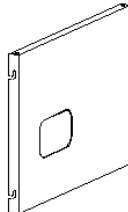
Los artefactos para cocinar en exteriores no deben ser utilizados debajo de construcciones combustibles techadas.

Cuando decida la ubicación adecuada de la parrilla, tenga en cuenta detalles, tales como la exposición al viento, la cercanía a los caminos transitados y la importancia de mantener las líneas de suministro de gas tan cortas como sea posible.

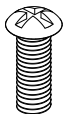
Coloque la parrilla en áreas bien ventiladas. Nunca coloque la parrilla en edificios, garajes, corredores cubiertos, cobertizos ni en otras áreas cerradas. Cuando se le dé mucho uso, la parrilla producirá mucho humo.

LISTA DEL CONTENIDO DEL PAQUETE

<p>A. Ensamble de la cámara de combustión -1pza</p> 	<p>B. Panel inferior-1pza</p> 	<p>C. Rueda-2pzas</p> 
<p>D. Estante del quemador lateral y panel de control-1pza</p> 	<p>E. Estante lateral izquierdo y panel de control-1pza.</p> 	<p>F. Pata frontal izquierda del carrito-1pza</p> 
<p>G. Pata trasera izquierda del carrito-1pza</p> 	<p>H. Armazón del carrito-2pzas</p> 	<p>I. Pata frontal derecha del carrito-1pza</p> 
<p>J. Pata trasera derecha del carrito-1pza</p> 	<p>K. Inserto de la ruedita del carrito -2pzas</p> 	<p>L. Rejillas para cocinar-2pzas</p> 
<p>M. Perilla de control del quemador lateral-1pza</p> 	<p>N. Barra de fijación-1pza</p> 	<p>O. Soporte triangular, derecho-1pza</p> 
<p>P. Soporte triangular, izquierdo -1pza</p> 	<p>Q. Perno del tanque-1pza</p> 	<p>R. Viga del carrito-1pza</p> 
<p>S. Panel frontal-1pza</p> 	<p>T. Bandeja para condimentos-1pza</p> 	<p>U. Quemador tubular lateral-1pza</p> 

<p>V. Batería alcalina de 1.5 V, "AA"-1pza</p> 	<p>W. Caja para la grasa-1pza</p> 	<p>X. Bandeja para la grasa-1pza</p> 
<p>Y. Barrera de la barra diagonal-1pza</p> 	<p>Z. Rejilla para calentar-1pza</p> 	<p>ZA. Difusores de calor-4pzas</p> 
<p>ZB. Rejilla para cocinar del quemador lateral-1pza</p> 	<p>ZC. Panel latera,A-3pzas</p> 	<p>ZD. Panel latera,B-1zas</p> 

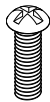
Nº DE REF	Descripción	CANT.
AA	Tornillo de cabeza ovalada de 1/4 in. x 15 mm con arandela	20pzas
BB	Arandela plana de 1/4 in.	18pzas
CC	Tornillo de cabeza ovalada de 5/32 in. x 10 mm	55pzas
DD	Tornillo de cabeza ovalada de 5/32 in. x 10 mm	2pzas
EE	Tornillo de cabeza ovalada de 5/32 in. x 10 mm	2pzas
FF	Tuerca de 1/4 in,	2pzas



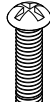
AA



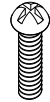
BB



CC



DD



EE

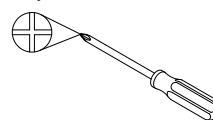


FF

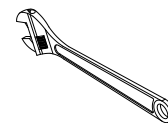
PREPARACIÓN

Antes de ensamblar, asegúrese de que no falte ninguna pieza. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama anterior. Si alguna de las piezas falta o está dañada, no intente ensamblar el producto. Contáctese con el servicio al cliente si necesita repuestos.

- Tiempo de ensamblado estimado: 40 minutos
- Herramientas necesarias para el ensamblado:



Destornillador de estrella



Llave inglesa

Destornillador de estrella (no incluido) y llave inglesa (no incluida)

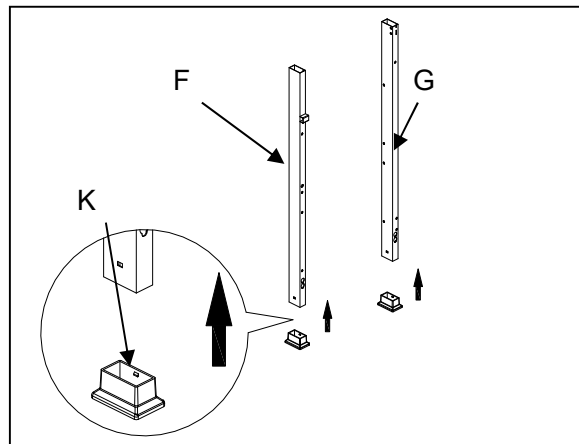
- Nota: los laterales derecho e izquierdo de la parrilla están designados como si usted mirara el frente de la parrilla.

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLADO

1. Ruedita del carrito y ensamble del carrito

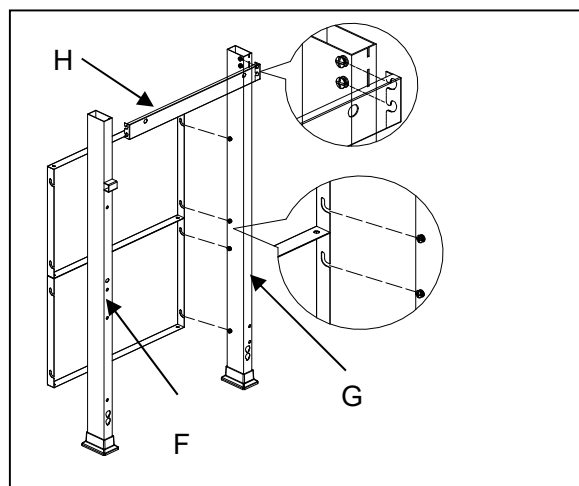
- a) Coloque el inserto de la ruedita del carrito (K) en la pata frontal izquierda del carrito (F) y en la pata trasera izquierda del carrito (G), como se muestra en la Fig. 1.

Fig. 1



- b) Afloje, pero no retire los tornillos que están preensamblados en la pata frontal izquierda del carrito (F) y en la pata trasera izquierda del carrito (G). Fije la pata frontal izquierda del carrito (F) y la pata trasera izquierda del carrito (G) al armazón del carrito (H) alineando los agujeros del armazón del carrito (H). Apriete los tornillos que se habían aflojado anteriormente.

Fig. 2



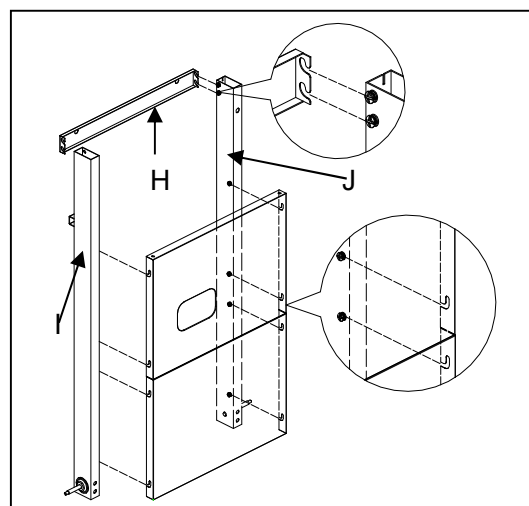
Coloque 2pcs panel lateral izquierdo a la pata del carrito, alineando los agujeros en la pata del carrito. Apriete los tornillos que fueron aflojados anteriormente.

Nota: Cerciórese de que el lado plano del armazón de carrito (H) esté orientado hacia la izquierda cuando lo fije, como se muestra en la Fig. 2.

Fig. 3

- c) Afloje, pero no retire los tornillos que están preensamblados en la pata frontal derecha del carrito (I) y en la pata trasera derecha del carrito (J). Fije la pata frontal derecha del carrito (I) y la pata trasera derecha del carrito (H) alineando los agujeros del armazón del carrito (H). Apriete los tornillos que se habían aflojado anteriormente.

Coloque 2pcs panel lateral derecho a la pata de carrito (el panel lateral con el agujero debe ser montado en la parte superior), alineando los agujeros en la pata del carrito. Apriete los tornillos que fueron aflojados anteriormente.



Nota: Cerciórese de que el lado plano del armazón del carrito (H) esté orientado hacia la derecha cuando lo fije como se muestra en la Fig. 3.

Fig. 4

2. Ensamble del panel inferior

- Afloje, pero no retire los tornillos que están preensamblados en el costado del panel inferior (B), alinee los agujeros de la pata frontal izquierda del carrito (F) y la pata trasera izquierda del carrito (G), luego coloque los tornillos que había aflojado en el panel inferior (B) en las patas del carrito, como se muestra en la Fig. 4.
- Apriete los tornillos desde el exterior hacia el interior. En la parte externa de la pata del carrito hay un agujero, como se muestra en la Fig. 4.
- Repita los pasos 2a y 2b para fijar las patas derechas al panel inferior, cerciorándose de que todos los tornillos estén apretados.

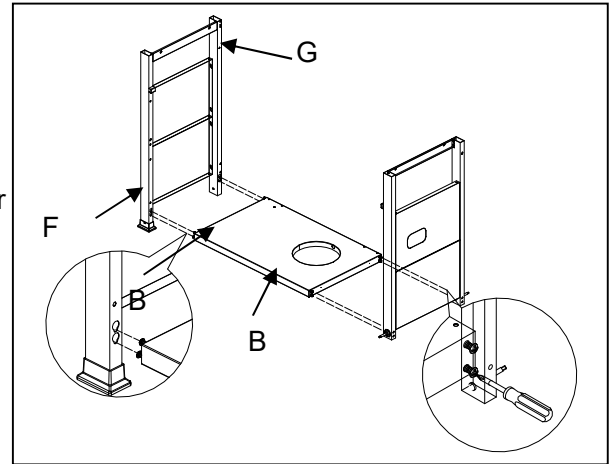


Fig. 5

3. Ensamble del soporte triangular

- Afloje, pero no retire, los cuatro tornillos del panel inferior (B), los dos tornillos de la pata trasera izquierda del carrito (G) y los dos tornillos de la pata trasera derecha del carrito (J). Alinee los agujeros de los soportes triangulares con los tornillos del panel inferior (B) y de la pata trasera izquierda del carrito (G) y de la pata trasera derecha (J) para conectar el soporte triangular izquierdo y derecho (O, P) a la pata trasera izquierda del carrito (G) y la pata trasera derecha del carrito (J). Como se ilustra en la Fig. 5.
- Apriete los tornillos que había aflojado en el paso 3a.

Nota: La porción plana del triángulo debe estar orientada hacia la parte posterior de la parrilla.

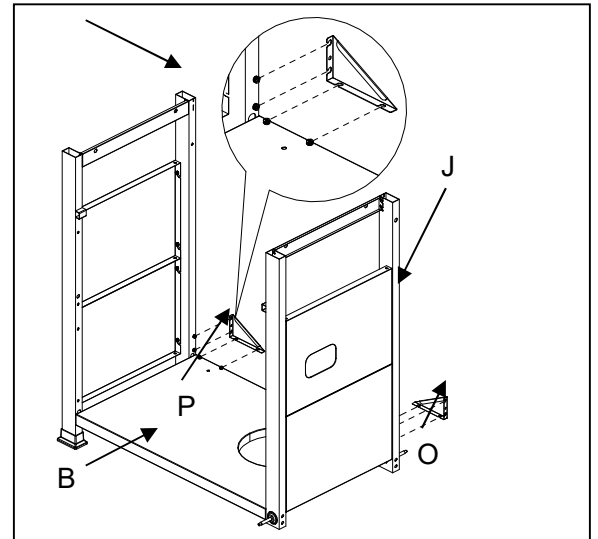
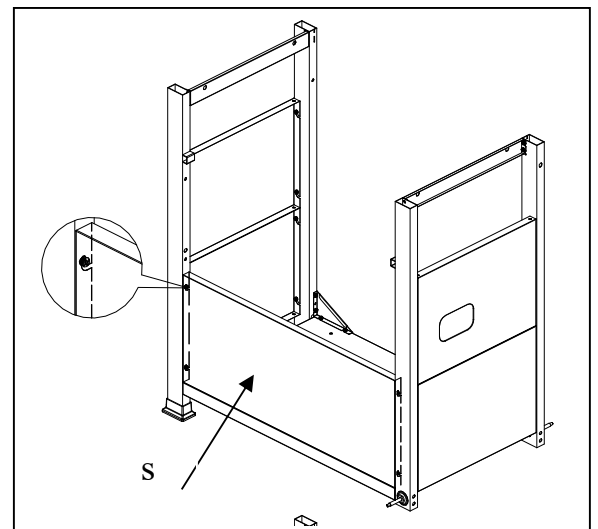


Fig. 6

4. Ensamble del panel frontal

- Apriete, pero no retire, los tornillos que vienen preensamblados en las patas del carrito, alinee los agujeros del panel frontal (S) con los tornillos de las patas y luego coloque los tornillos de las patas del carrito en el panel frontal (S), como se muestra en la Fig. 6.
- Apriete los tornillos que había aflojado en el paso 4a.

Nota: El lado plano del panel frontal (S) debe estar orientado hacia afuera.

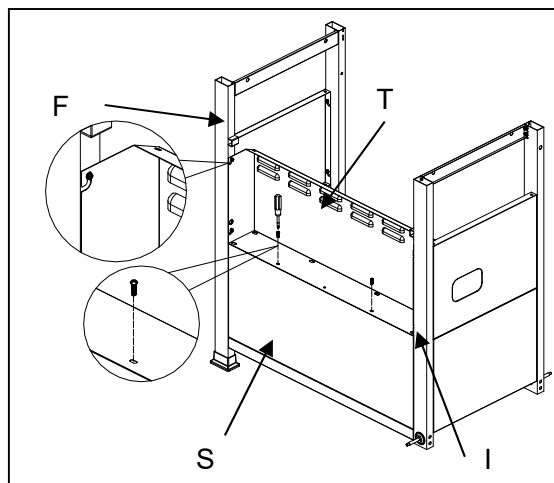


5. Ensamble de la bandeja para condimentos

- Retire los tornillos que vienen preensamblados en el panel frontal (S), fije la bandeja de condimentos (T) a la pata frontal izquierda del carrito y a la pata frontal derecha del carrito (I) aflojando los dos tornillos de cada pata del carrito. Alinee los agujeros de la bandeja de condimentos (T) con los tornillos. Observe que hay dos pestañas que alinean el panel frontal (S) y la bandeja de condimentos (T), como se muestra en la Fig. 7.
- Apriete los tornillos que había aflojado en el paso 5a.
- Reemplace los tornillos de la izquierda y de la derecha. Remueva del Panel Frontal (S) en el paso 5a. Colóquelos en los agujeros de la bandeja de condimentos (T) en el panel frontal (S).

Nota: El tornillo del medio será usado en el paso 8.

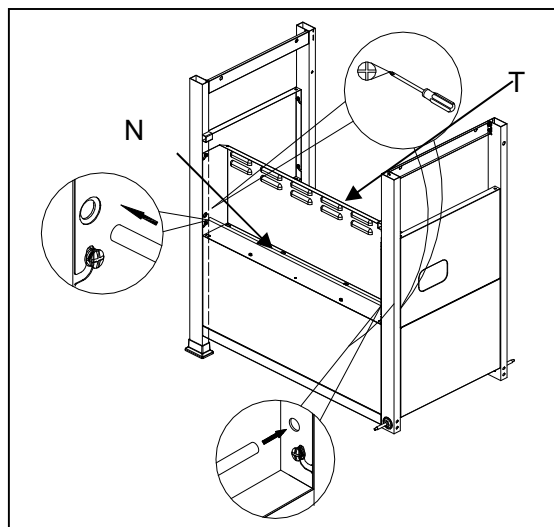
Fig. 7



6. Coloque la barra de fijación

Afloje el tornillo prearmado en la parte posterior de las patas del carro en el frente a la izquierda (F), luego coloque la barra fija (N) en el agujero previamente hecho en la parte izquierda de la bandeja de condimentos (T). Presione hasta el final y luego coloque la parte derecha de la barra fija (F) en el agujero previamente hecho a la derecha de la bandeja de condimentos (T). Ajuste el tornillo prearmado ubicado en la parte posterior de la pata del carro, izquierda al frente (F).

Fig. 8



7. Ensamble de la rueda

- Retire las tuercas y arandelas que vienen preensambladas en el eje corto, coloque las ruedas (C) en el eje que está fijado a la pata frontal derecha del carrito (I) y a la pata trasera derecha del carrito (J), como se muestra en la Fig. 9.
- Coloque las arandelas y tuercas en el eje y ajuste las tuercas.

Fig. 9

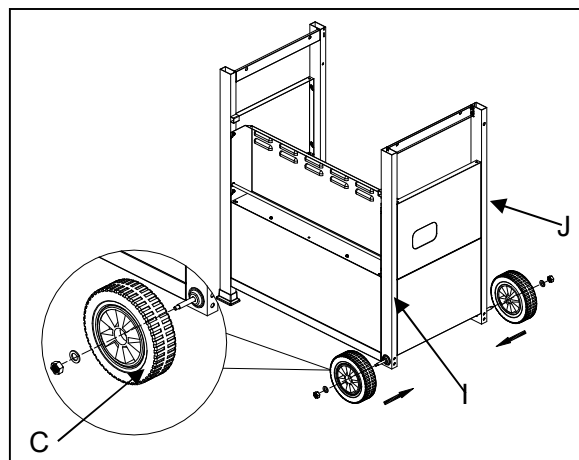


Fig. 10

8. Ensamble de barrera de la barra diagonal

Afloje pero no quite el tornillo prearmado en el panel inferior (B). Quite el tornillo prearmado en la barrera diagonal (Y) y asegure el extremo sólido en la barrera diagonal (Y) a la parte inferior de los paneles frontales (S) a través del agujero del medio con el tornillo que se quitó en la barra diagonal (Y). Asegure el otro extremo de la barra diagonal (Y) uniéndolo al agujero abierto con el tornillo prearmado en el panel inferior (B). Ajuste el tornillo aflojado, como se muestra en la Fig. 10.

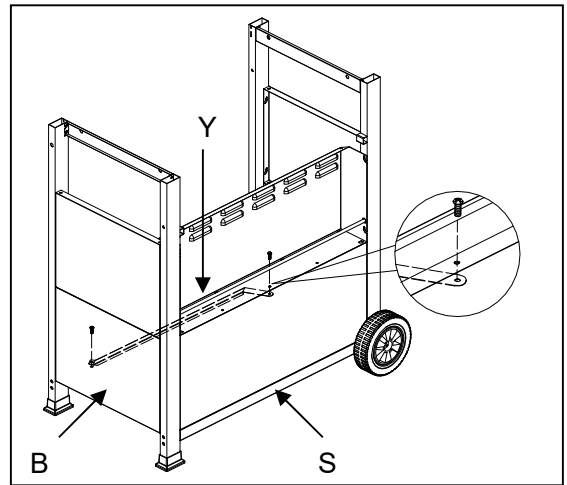
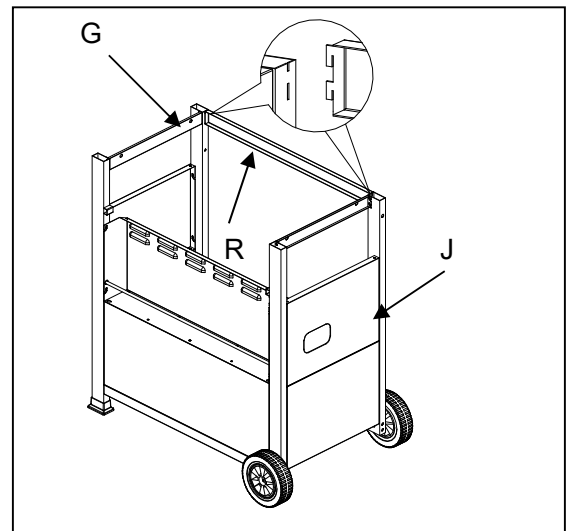


Fig. 11

9. Ensamble del travesaño del carrito

Inserte el travesaño del carrito (R) en la pata trasera izquierda (G) y en la pata trasera derecha (J) alineando los agujeros. El travesaño del carrito (R) encajará en los agujeros como se ilustra en la Fig. 11.

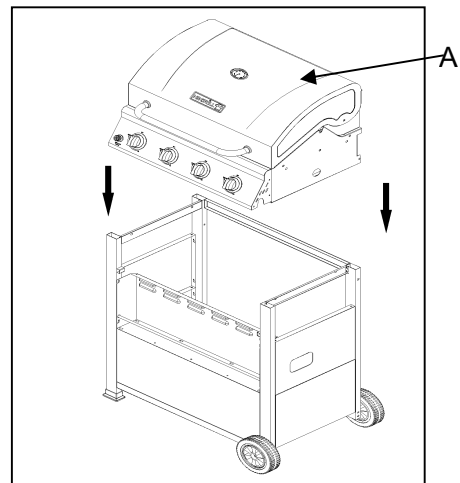


10. Ensamble de la cámara de combustión

NOTA: Sugerimos que levante la cámara de combustión entre dos personas cuando ensamble. Cerciñese de retirar todo el material de empaque durante el ensamblaje.

- Retire los dos tornillos que están preensamblados en la pata trasera derecha del carrito (J) y la pata trasera izquierda del carrito (G), como se muestra en la Fig. 13. A.
- Retire los cuatro tornillos que están colocados en el armazón del carrito (H), 2 tornillos a la izquierda y 2 a la derecha.
- Retire el ensamble de la cámara de combustión (A) de la caja y colóquelo cuidadosamente en el carrito de la parrilla. La manija de la tapa estará orientada hacia el frente y sobre el panel frontal, como se muestra en la Fig. 12.

Fig. 12



- d) Una vez que la cámara de combustión se encuentre en su lugar, asegure el ensamblado de la cámara de combustión (A) a la pata trasera derecha del carrito (J) y a la pata trasera izquierda del carrito (G) utilizando los tornillos que retiró en el paso 8a, como se muestra en la Fig. 13. A.

Observaciones: El tubo de gas y el regulador estarán frente a la pata del carro, frente a la derecha (I).

- e) Coloque los cuatro tornillos que retiró en el paso 10b asegurando la cámara de combustión al armazón de como se muestra en la Fig. 13. B.

Fig. 13. A

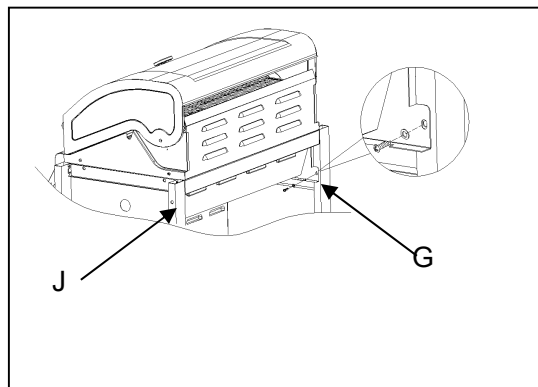
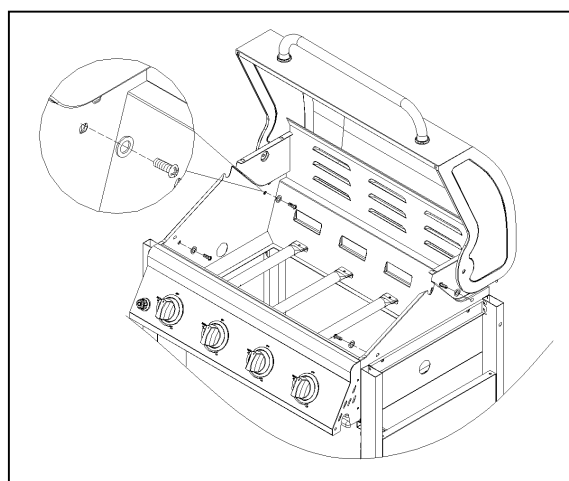


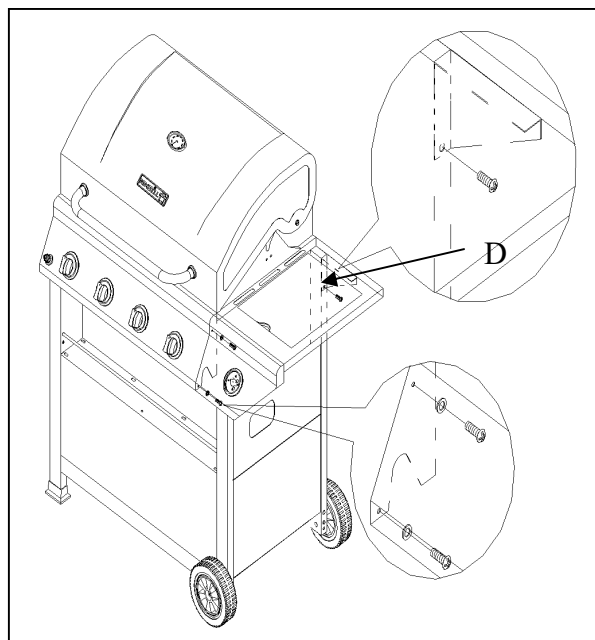
Fig. 13. B



11. Ensamble del estante del quemador lateral

- Afloje pero no retire los tornillos que vienen preensamblados en la pata del carrito. Retire los dos tornillos que están colocados en la estructura del estante del quemador lateral (D) y los dos tornillos que están colocados en el panel de control principal.
- Alinee los agujeros del estante del quemador lateral (D) con los tornillos que ha aflojado y que están ubicados en la pata del carrito.
- Fije el estante del quemador lateral (D) desde la parte interior de la cámara de combustión utilizando dos tornillos que fueron retirados en el paso 11a para fijar el estante del quemador lateral (D) a la cámara de combustión principal.
- Fije el panel de control del estante del quemador lateral (D) y el panel de control principal con un tornillo que viene preensamblado en el panel de control principal, como se muestra en la Fig. 14. Apriete todos los tornillos.
- Apriete los tornillos que aflojó en el paso 11a. Cerciérese de que todos los tornillos estén apretados.

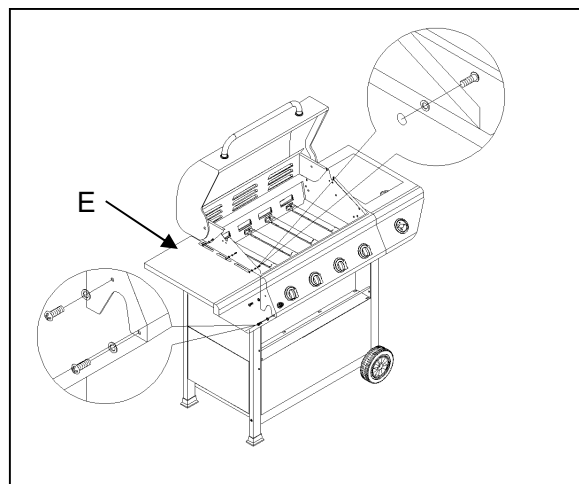
Fig. 14



12. Ensamble del estante lateral izquierdo

Repita el paso 11 para ensamblar el estante lateral izquierdo (E), como se muestra en la Fig. 15.

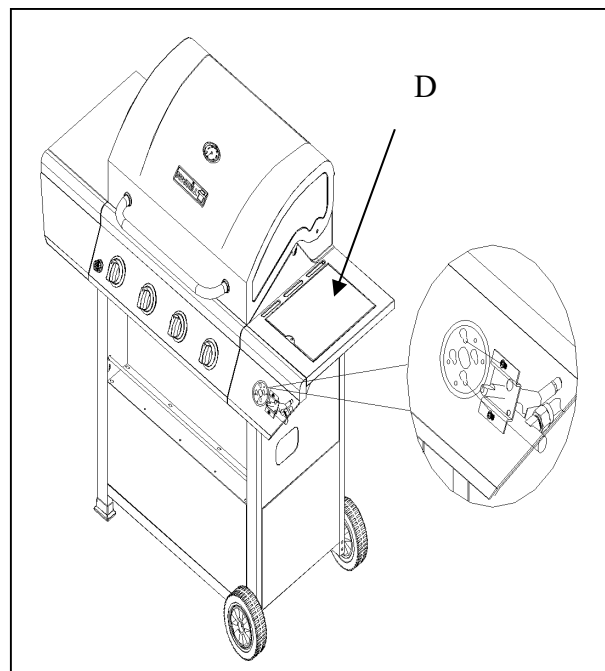
Fig. 15



13. Instalación de la válvula del quemador lateral

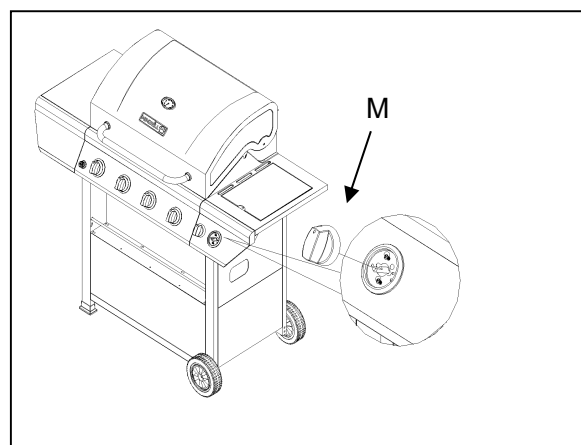
- a) Inserte la válvula del mechero lateral en el estante del mechero lateral del panel de control (D). Alinee los tornillos de la válvula con el lado grande de los orificios del bisel. Afloje levemente los tornillos sin retirarlos. Deslice los tornillos hacia abajo dentro de los orificios pequeños y ajústelos para asegurarlos. Retire los dos tornillos de 4 mm con las arandelas de, como se muestra en la Fig. 16.

Fig. 16



- b) Inserte la perilla de control del quemador lateral (M) en el vástago de la válvula y apriétela, como se muestra en la Fig. 17.

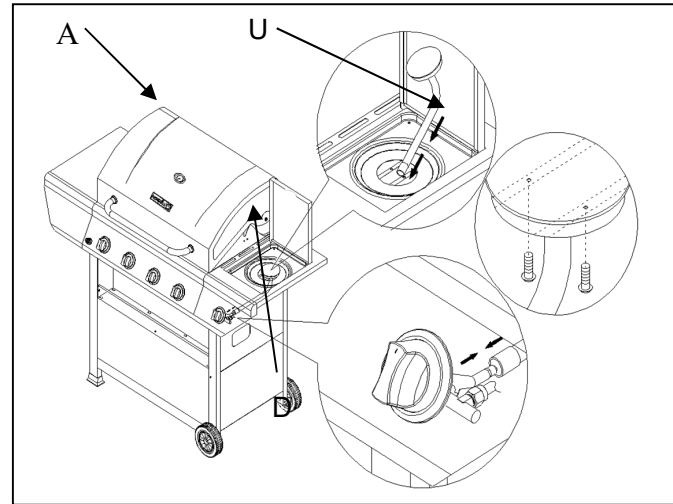
Fig. 17



14. Instalación del quemador lateral

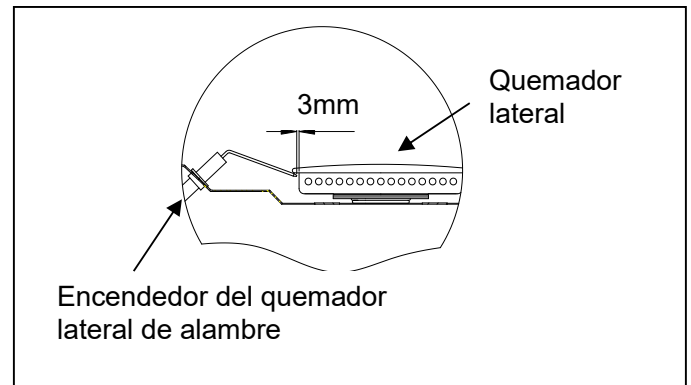
- a) Desde la parte inferior del quemador lateral, retire dos tornillos que se encuentran ensamblados en la parte inferior del estante del quemador lateral (D). Abra la tapa del quemador lateral y coloque el quemador de tubo lateral (U) a través de la abertura. Coloque el tubo del quemador de tubo lateral (U) sobre la válvula de gas del quemador lateral y cerciórese de que la válvula de gas del quemador lateral esté insertada en el tubo del quemador lateral, como se muestra en la Fig. 18.
- b) Luego asegure con dos tornillos el quemador lateral desde abajo al estante del quemador lateral (D), como se muestra en la Fig. 18.
- c) Conecte el cable de encendido del panel de control del ensamblaje de la caja de combustión (A) a la clavija del encendedor del quemador lateral desde la parte de abajo del quemador lateral y el panel de control (D), como se muestra en la Fig. 18.

Fig. 18



Nota: Después de terminar la instalación del quemador lateral, cerciórese de que no exista una separación de más de 3 mm entre la clavija del encendedor y el quemador, como se muestra en la Fig. 19.

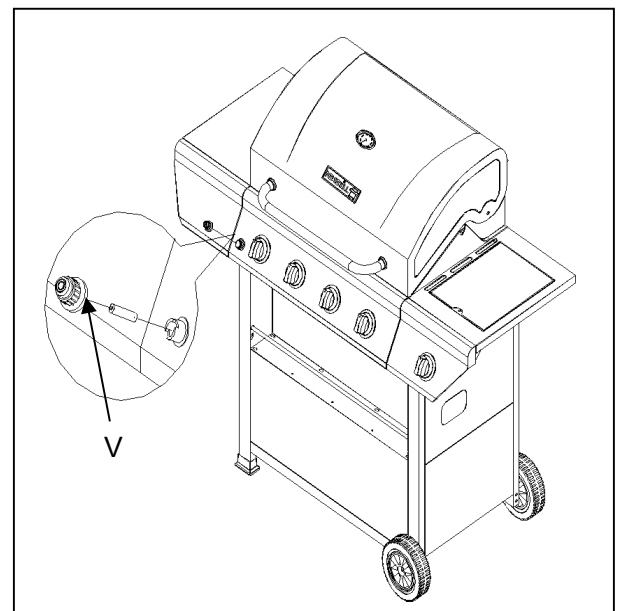
Fig. 19



15. Instalación de la batería del encendedor electrónico

Desenrosque el botón de encendido electrónico y coloque la batería (V) en la carcasa con el terminal positivo (+) orientado hacia afuera. Vuelva a colocar el botón de encendido después de que la batería haya sido instalada, tal como se muestra en la Fig. 20.

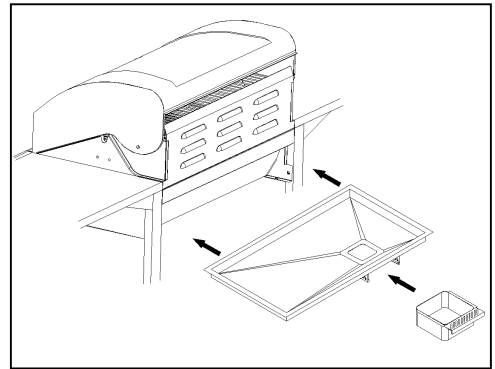
Fig. 20



16. Instale la bandeja para la grasa

Instale la bandeja para la grasa (X) desde la parte posterior de la parrilla deslizando la bandeja en las correderas que se encuentran en la parte trasera de la parrilla hasta que estén centradas debajo del área de cocción, como se muestra en la Fig. 21. Instale el recolector de grasa (W) debajo de la bandeja de grasa, como se muestra en la Fig. 21.

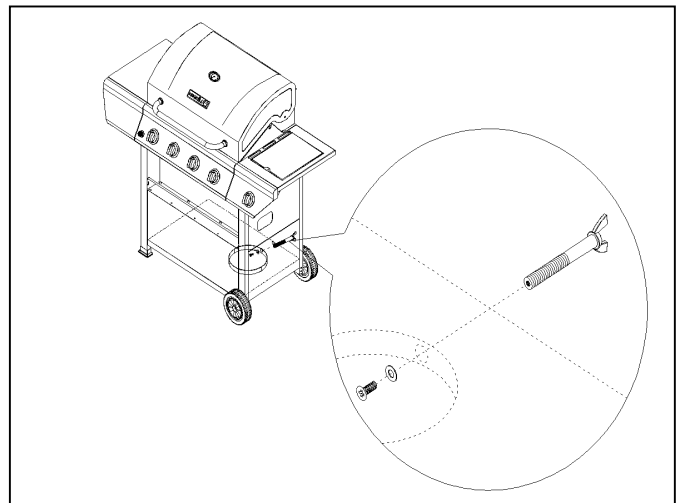
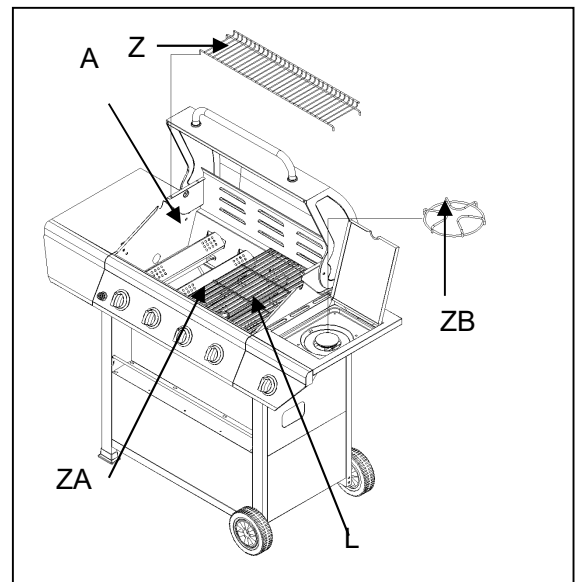
Fig. 21



17. Posición de los difusores de calor y de las rejillas para cocinar

- Los difusores de calor (ZA) se envían junto con el ensamble de la cámara de combustión principal. Revise su colocación y cerciórese de que los difusores de calor (ZA) se encuentren en los canales para comprobar que los difusores de calor estén centrados sobre los quemadores, como se muestra en la Fig. 22.
- Las rejillas para cocinar (L) también se envían junto con el ensamble de la caja de combustión (A). Coloque las rejillas para cocinar (L) en el ensamble de la caja de combustión principal antes de utilizar su parrilla. Las rejillas para cocinar (L) deben estar colocadas desde el frente de la caja de combustión hacia atrás para que encajen correctamente, como se muestra en la Fig. 22.
- Coloque el Rejilla para calentar (Z) en soportes. Como se muestra en la Fig. 22.
- Coloque el Rejilla para cocinar del quemador lateral (ZB) en la Ensamble del bol del quemador lateral. Como se muestra en la Fig. 22.

Fig. 22



18. Instalación del tanque de propano líquido

Coloque el tanque de gas propano en el compartimento Panel inferior de (B) a la parte trasera de la parrilla y establecer el botella de la botella de gas (Q) del panel bajar y apriete. Ilustración fig. 23.



Conserve siempre el cilindro de propano líquido a 90° (vertical) para proporcionar la eliminación del vapor.

Fig. 23

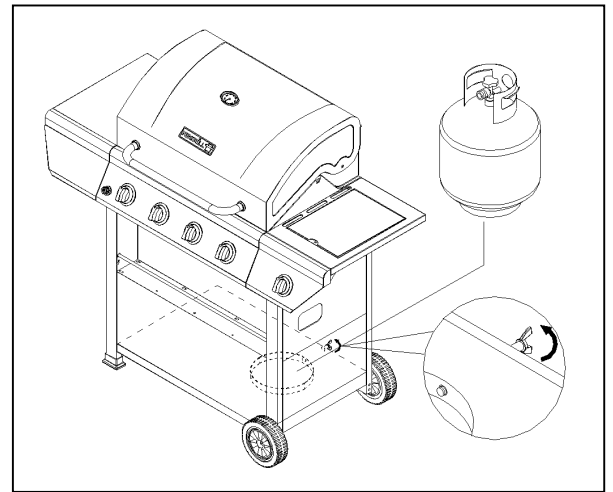


Fig. 24

19. Conexión de propano líquido

- Sujete el regulador al cilindro de propano en guiando la manguera del regulador a través del costado del carro. Como se muestra en la Fig. 24.

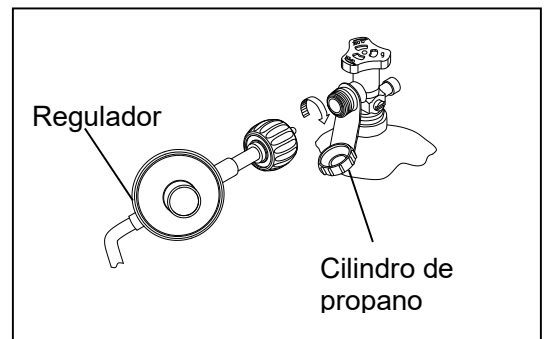
NOTA: Asegúrese que la manguera entre por el agujero localizado cerca de arriba del panel lateral derecho cuando conecte la manguera y regulador al tanque.



Fig. 25

- Adhiera el regulador al cilindro de propano líquido girando el asa del regulador en sentido horario, tal como se muestra en la Fig. 25. Si el artefacto para cocinar en exteriores no está en uso, se debe "cerrar" el gas, en la posición "CLOSED" en el cilindro de propano líquido.

Antes de cada uso, revise todos los dispositivos de suministro de gas en busca de escapes. No utilice la parrilla hasta que se hayan revisado todas las conexiones y no haya escapes (vea las instrucciones para la "Prueba de escapes" en la página 77).



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

CONEXIÓN DE GAS

Utilice solamente el regulador de presión y el ensamble de la manguera que se incluyen con la parrilla. Cualquier reemplazo del regulador de presión y del ensamble de la manguera debe ser especificado por el fabricante de la parrilla.

Esta parrilla está configurada para propano líquido. No utilice un suministro de gas natural.

Consumo total de gas (por hora) con todos los quemadores en "HI" (alto):

Quemadores principales	48,000 BTU/Hr.
Quemadores laterales	12,000 BTU/Hr.
Total	60,000 BTU/Hr.

La instalación de este artefacto debe cumplir con lo establecido en los códigos locales o, si no los hubiera, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código Nacional de Instalación de Gas Propano, CSA B149.2.

La instalación en Canadá debe realizarse de acuerdo con la Norma CAN/CGA-B149.2 (código de instalación para artefactos y equipos que queman gas) y los códigos locales.

REQUISITOS PARA LOS CILINDROS DE PROPANO LÍQUIDO

(cilindro de 20 libras [9 kg])

Un cilindro de propano líquido abollado u oxidado puede ser peligroso y su distribuidor deberá revisarlo. Nunca utilice un cilindro que tenga la válvula dañada. El cilindro de propano líquido debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano líquido del Departamento de transporte de los EE. UU. (Department of Transportation, DOT) o por las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, para cilindros, esferas y tubos para la Comisión de transporte de artículos peligrosos.

El cilindro de 20 libras (9 kg) debe poseer una válvula de cierre que termine en una salida de válvula especificada, según corresponda, para una conexión tipo QCC1 que es la norma para una conexión de entrada y salida de válvula de un cilindro de gas comprimido ANSI/CGA-V-1.

El almacenamiento en interiores de un artefacto a gas para cocinar en exteriores está permitido sólo si se desconecta el cilindro y se lo retira del artefacto. El sistema del cilindro deberá estar preparado para la eliminación de vapor. El cilindro debe incluir un anillo para proteger la válvula del cilindro.

Presión del distribuidor: (en funcionamiento) columna de agua (water column, W.C.) de 11 pulgadas (27.9 cm), (sin funcionar) columna de agua (W.C.) de 11.2 pulgadas (28.4 cm).

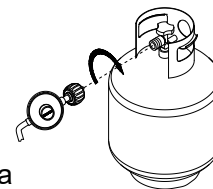
Los cilindros de propano líquido deberán venir con un dispositivo de protección clasificado contra el sobrellenado.

Quite la cubierta plástica de la válvula del cilindro de propano líquido. Asegúrese que las mangueras de gas de la parrilla no entren en contacto con la bandeja para la grasa ni con la cámara de combustión de la parrilla cuando el cilindro de propano líquido se coloca en el carrito.

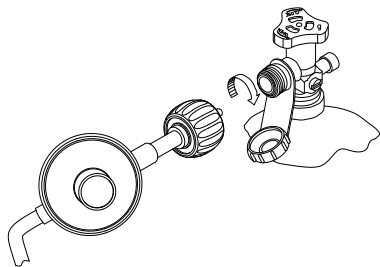
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Para conectar el cilindro de suministro de gas propano líquido:

- La válvula del cilindro debe estar en la posición "OFF" (cerrado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
- Asegúrese de que la válvula del cilindro tenga las conexiones de rosca extra macho adecuada, tipo -1 por ANSI Z21.81.
- Asegúrese de que las válvulas de los quemadores estén en la posición "OFF" (cerrado).
- Inspeccione las conexiones de la válvula, del puerto y del ensamble del regulador. Quite los desechos y verifique que no haya daños en la manguera.
- Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, utilice la mano para ajustar la tuerca en sentido horario hasta que se detenga. Si utiliza una llave puede dañar la tuerca de acoplamiento y provocar una situación peligrosa.
- Abra la válvula del cilindro por completo girando la válvula en sentido antihorario.
- Antes de encender la parrilla, utilice agua y jabón para verificar todas las conexiones en busca de escapes.



- h) Si encuentra un escape, coloque la válvula del cilindro en la posición "OFF" (cerrado) y no utilice la parrilla hasta que un distribuidor local de propano líquido repare el escape.



Compruebe que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro se adapte de forma adecuada y segura con el dispositivo de conexión fijado en la entrada del regulador de presión.

! ADVERTENCIA

Nunca intente utilizar un equipo dañado u obstruido. Para reparar este producto, contáctese con su distribuidor local de propano líquido.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

1. Coloque las válvulas de los quemadores en la posición "OFF" (cerrado) y asegúrese de que la parrilla esté fría.
2. Coloque la válvula del cilindro de propano líquido en la posición "OFF" (cerrado) girándola en sentido horario hasta que se detenga.
3. Desconecte el ensamble del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido antihorario.
4. Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Sólo instale en la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo que se incluye con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden provocar escapes de propano.

PRUEBA DE ESCAPES ASPECTOS GENERALES

A pesar de que las conexiones de gas de la parrilla son probadas en busca de escapes antes del envío, se debe realizar una prueba de escapes completa en el lugar de instalación de la parrilla. Antes de cada uso, revise todas las conexiones de gas en busca de escapes, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

Si se detecta olor a gas en cualquier momento, debe inspeccionar el sistema para verificar que no haya escapes.

ANTES DE REALIZAR LA PRUEBA

Asegúrese de que se hayan sacado todos los materiales de embalaje de la parrilla, incluidos los anclajes de suspensión de los quemadores.

! ADVERTENCIA

Antes de cada uso, revise todos los dispositivos de suministro de gas en busca de escapes. No utilice la parrilla hasta que se hayan revisado todas las conexiones y no haya escapes. No fume mientras esté realizando la prueba de escapes. Nunca realice la prueba de escapes con una llama expuesta.

Elabore una solución de jabón con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella con atomizador, un cepillo o trapo para aplicar la solución en las conexiones. Para la prueba inicial de escapes, asegúrese de que el cilindro de propano líquido esté lleno.

PARA REALIZAR LA PRUEBA

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Para abrir la válvula, gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido antihorario.

3. Aplique la solución de jabón en todas las conexiones de gas. Si hay un escape, usted verá la presencia de burbujas de jabón.
4. Si hay un escape, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete las conexiones donde haya un escape.
5. Vuelva a abrir el gas y verifique nuevamente.
6. Si el escape de gas continúa por alguna de las conexiones, cierre el suministro de gas y comuníquese con el servicio al cliente al 1-800-913-8999 en Estados Unidos.
Si hay indicios de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, se la debe reemplazar antes de poner en funcionamiento el artefacto a gas para cocinar en exteriores.

En la parrilla, se deben utilizar sólo las partes recomendadas por el fabricante. Cualquier sustitución anulará la garantía.

 **ADVERTENCIA**

1. El almacenamiento en interiores de un artefacto a gas para cocinar en exteriores está permitido sólo si se desconecta el cilindro y se lo retira del artefacto.
2. El cilindro debe almacenarse en el exterior fuera del alcance de los niños y no debe almacenarse en ningún edificio, garaje ni en ninguna otra área cerrada.

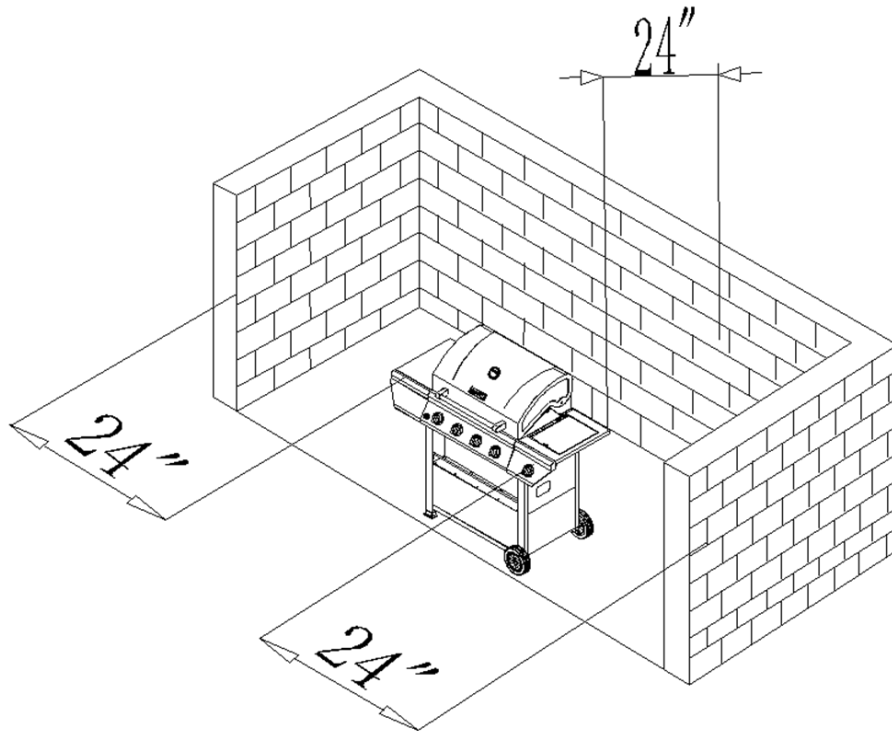
VERIFICACIÓN FINAL DE LA INSTALACIÓN

- Se debe mantener una distancia de 24 pulgadas (61 cm) de construcciones o materiales inflamables.
- Se quitaron todos los embalajes internos.
- La manguera y el regulador están conectados correctamente al cilindro de propano líquido.
- Se realizó la prueba de gas en la unidad y no presenta escapes.
- Se ubicó la válvula de cierre del suministro de gas.
- Todos los quemadores están instalados.

 **ADVERTENCIA**

1. No almacene los cilindros de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.
2. Nunca llene el cilindro más del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si la información antes mencionada no se sigue con exactitud, puede producirse un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.

Es muy importante mantener los artefactos despejados y alejados de cualquier material inflamable. Se debe mantener una distancia mínima de 24 pulgadas (61 cm) de los laterales y de la parte posterior del artefacto, y no se lo debe utilizar debajo de construcciones combustibles techadas.



INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Uso general de la parrilla

Cada quemador principal está estimado para 12,000 BTU/hora. Los quemadores principales de la parrilla abarcan toda el área de cocción y están ubicados a los laterales a fin de minimizar el bloqueo originado por la caída de grasa y desechos. Sobre los quemadores se encuentran los difusores de calor. Las perillas de encendido se encuentran en la parte central del panel de válvulas. Cada perilla de encendido giratoria está etiquetada en el panel de control.

Cómo utilizar la parrilla

Asar a la parrilla requiere de un fuego alto para que los alimentos se cocinen y doren correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición "HI" (alto) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando ase grandes porciones de carne roja o de ave, es posible que necesite bajar el fuego después del dorado inicial. Este método cocina lentamente los alimentos sin quemarlos por fuera.

Los alimentos que se cocinan por mucho tiempo o se espolvorean con marinada a base de azúcar puede que requieran un fuego más leve al finalizar la cocción.

Para comenzar:

1. Asegúrese de que no haya escapes de gas en la parrilla y de que la parrilla se encuentre correctamente ubicada. (Ver página 77.)
2. Quite los restos de materiales de embalaje.
3. Encienda los quemadores de la parrilla siguiendo las Instrucciones para el encendido en la página siguiente.
4. Gire las perillas de control hasta la posición "IGNITE/HI" (encendido/alto) y precaliente la parrilla durante 15 minutos. La tapa de la parrilla debe permanecer cerrada durante el período de precalentamiento.
5. Coloque los alimentos en la parrilla y cocínelos según el grado deseado de preparación. Si es necesario, regule el calor de la parrilla. Las perillas de control se pueden colocar en cualquier posición entre "HI" (alto) y "LO" (bajo).

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO

Antes de encender

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir el gas. Si hay alguna evidencia de cortes, desgaste o abrasión, se la debe reemplazar antes de utilizar la parrilla.

Enrosque el regulador (tipo QCC1) en el cilindro y verifique si hay escapes en las conexiones del regulador y en la manguera antes de poner en funcionamiento la parrilla (vea las instrucciones para la "Prueba de escapes" en la página 77).

Utilice solamente el regulador de presión y el ensamble de la manguera que se incluyen con la unidad. Nunca sustituya los reguladores. Si se requiere un reemplazo, comuníquese con el servicio al cliente para que se los reemplacen correctamente.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice la parrilla si hay olor a gas. Contáctese con el servicio al cliente al 1-800-913-8999 en Estados Unidos.

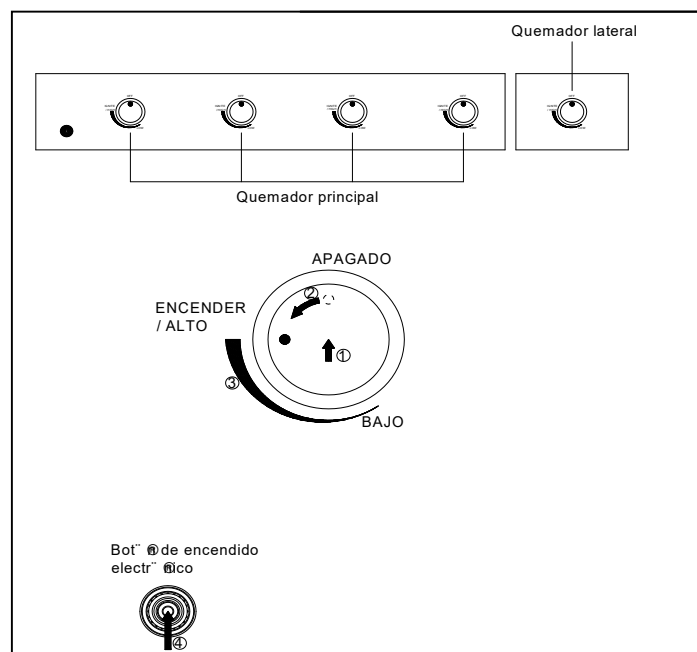
PARA ENCENDER LOS QUEMADORES PRINCIPALES

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición "OFF" (cerrado) y, luego, abra la válvula del cilindro de propano líquido girándola lentamente en sentido antihorario.
3. Presione y gire la perilla de control del quemador principal hasta la posición "IGNITE/HI" (encendido/alto) y, al mismo tiempo, presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.
4. Una vez que el quemador esté encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla.
5. Si la parrilla no se enciende en 5 segundos, gire la perilla hasta la posición "OFF" (apagado), espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndala con fósforos.

PARA ENCENDER EL QUEMADOR LATERAL

1. Presione y gire la perilla de control del quemador lateral hasta la posición "IGNITE/HI" (encendido/alto) y, al mismo tiempo, presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.
2. Una vez que el quemador esté encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla.
3. Si la parrilla no se enciende en 5 segundos, gire la perilla hasta la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndala con fósforos.

Fig. 26



PARA ENCENDER LA PARRILLA CON UN FÓSFORO

Si después de haber intentado varias veces con las perillas de control el quemador no enciende, puede encenderlo con un fósforo.

! ADVERTENCIA

Cuando encienda la parrilla, mantenga la cara y las manos lo más lejos posible de la parrilla.

! PRECAUCIÓN

Cuando use un fósforo para encender la parrilla, asegúrese de utilizar la varilla de encendido incluida.

! PRECAUCIÓN

Quite la rejilla para calentar cuando vaya a utilizar un fósforo para encender el quemador del asador.

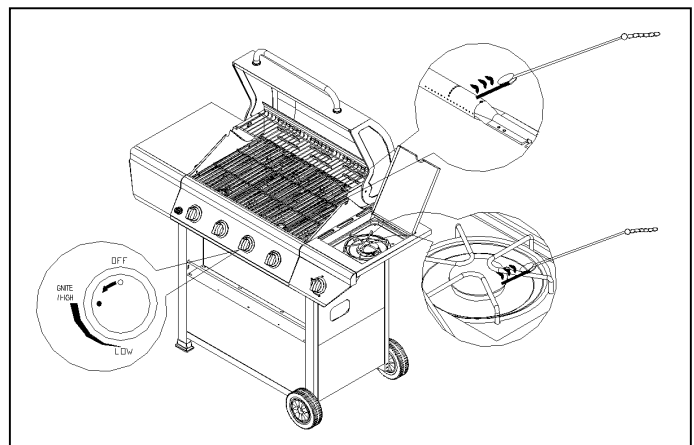
Quemador principal

1. Si ya intentó encender el quemador principal con el encendedor, espere unos 5 minutos para que se disipe cualquier gas acumulado.
2. Inserte un fósforo en la varilla de encendido, tal como se muestra en la Fig. 27. Encienda el fósforo e insértelo en el quemador a través de las rejillas para cocinar.
3. Si el quemador no enciende dentro de unos segundos, gire la perilla hasta la posición "OFF" (cerrado), espere 5 minutos e intente nuevamente.

Quemador lateral

1. Si ya intentó encender el quemador lateral con el encendedor, espere unos 5 minutos para que se disipe cualquier gas acumulado.
2. Inserte un fósforo en la varilla de encendido, tal como se muestra en la Fig. 27. Encienda el fósforo y sosténgalo junto al quemador.
3. Presione y gire lentamente la perilla del quemador lateral hasta la posición "IGNITE/HI" (encendido/alto). El quemador se deberá encender inmediatamente.
4. Si el quemador no enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla hasta la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos e intente nuevamente.

Fig. 27



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Acero inoxidable

Existen muchos limpiadores para acero inoxidable. Siempre utilice el procedimiento de limpieza más suave primero y friegue en el sentido de las vetas. No utilice lana de acero porque rayará la superficie. Para retocar ralladuras evidentes en el acero inoxidable, lije muy ligeramente con un papel de lija seco de 100 granos en el sentido de las vetas.

Se pueden formar manchitas de grasa sobre las superficies del acero inoxidable, adherirse y, por ende, dar la apariencia de óxido. Para quitarlas, utilice una esponja abrasiva con un limpiador para acero inoxidable.

Parrillas para cocinar

La forma más fácil de limpiar la parrilla es inmediatamente después de terminar de cocinar, cuando se apagaron las llamas.

Use una manopla para proteger su mano del vapor y del calor.

Friegue las parrillas para cocinar calientes mojando un cepillo de cerda para asado en agua corriente. Si se deja enfriar la parrilla, será más difícil limpiarla.

Bandeja para la grasa

La bandeja para la grasa debe vaciarse, se le debe pasar un trapo y se debe lavar después de cada uso con una solución de detergente suave y agua tibia. Revise la bandeja para la grasa frecuentemente y no permita que se acumule grasa en exceso y rebalse la bandeja para la grasa.

Quemadores de la parrilla

Se debe tener extremo cuidado al quitar un quemador. Debe estar correctamente centrado en el orificio antes de realizar cualquier intento de volver a encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de cuánto utilice la parrilla.

Si no se coloca el quemador correctamente sobre el orificio, se puede producir un incendio detrás o debajo del panel de válvulas y dañar la parrilla, lo que hace que su funcionamiento no sea seguro.

Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y las perillas de control estén en la posición "OFF" (cerrado) y que los quemadores estén fríos.

Para quitar los quemadores principales para limpiarlos:

1. Ubique el tornillo del quemador que se encuentra en la parte posterior de la cámara de combustión.
2. Quite el tornillo y levante el quemador de la cámara de combustión.

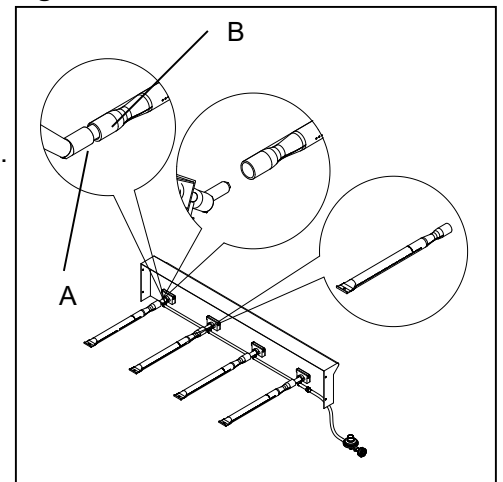
Para limpiar los quemadores de la parrilla:

1. Limpie la parte exterior de los quemadores con un cepillo de alambre. Utilice una espátula raspadora de metal para las manchas o los desechos difíciles.
2. Limpie los orificios obstruidos con un sujetador de papel estirado. Nunca utilice un palillo de madera ya que se puede quebrar y obstruir el orificio.
3. Controle y limpie los quemadores/tubos Venturi para detectar insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede generar un incendio debajo y detrás del panel de control principal.

Para volver a instalar los quemadores principales:

1. Inserte el quemador sobre la válvula de gas del quemador principal (pieza No. 15 de la página 87).
2. Asegúrese de que el pasador del orificio (A) esté dentro del tubo de operación del quemador (B), tal como se muestra en la Fig. 28.
3. Alinee el agujero del tornillo del quemador con el agujero de la cámara de combustión, inserte el tornillo y apriételo.

Fig. 28





PRECAUCIÓN

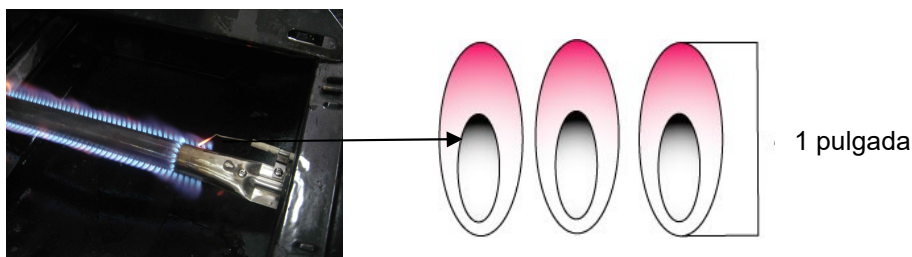
1. Mantenga el área del artefacto a gas para cocinar en exteriores despejada y sin materiales combustibles, gasolina ni otros líquidos y vapores inflamables.
2. No obstruya el flujo de combustión ni la ventilación de aire.
3. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto despejadas y sin desechos.

Características de la llama

Compruebe que las características de las llamas sean apropiadas. Las llamas deben ser estables y azules, sin puntas amarillas, ruidos excesivos ni llamaradas, tal como se muestra en la Fig. 29. Para corregir las características de las llamas, se deben seguir los siguientes pasos:

1. Gire las perillas de control y las válvulas del cilindro de propano líquido hasta la posición "OFF" (cerrado).
2. Deje que la parrilla y los quemadores se enfríen.
3. Si la llama es amarilla (no tiene suficiente aire), gire el tornillo de ajuste que se encuentra en la parte delantera del quemador en sentido antihorario.
4. Si la llama es ruidosa o se disipa del quemador (demasiado aire), gire el tornillo de ajuste en sentido horario.
5. Si estos ajustes no solucionan el problema, contáctese con el servicio al cliente al 1-800-913-8999 en Estados Unidos.

Fig. 29



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Soluciones posibles
La parrilla no enciende.	<ol style="list-style-type: none">1. Presione y gire la perilla, y verifique si hace chispas.2. Si hay chispa, controle para asegurarse de que el gas llegue al quemador.<ol style="list-style-type: none">a. Purgue la línea para liberar el aire atrapado.b. Verifique si puede encender el quemador con un fósforo.c. Verifique si los otros quemadores funcionan normalmente.d. Verifique visualmente el electrodo y el cable cuando presiona la perilla del encendedor. Si se produce una chispa en cualquier otro lugar excepto en la punta del encendedor, se debe reemplazar el encendedor.
La llama del quemador es amarilla y se siente olor a gas.	<ol style="list-style-type: none">1. Revise la entrada del quemador en busca de una obstrucción, especialmente arañas y otros insectos.2. Verifique el obturador de aire para un ajuste correcto.3. Revise para detectar la fuente de los escapes de gas.
Llamaradas excesivas.	<ol style="list-style-type: none">1. Levante la cubierta cuando esté asando.2. Mantenga las perillas en mínimo.3. Apague un quemador si es necesario.4. Realice un postcalentamiento de la parrilla durante 10 a 15 minutos; esto consumirá la grasa de cocción.5. Utilice carnes que contengan menos grasa.6. Ase el pollo siempre en mínimo, con la carne hacia abajo durante 20 minutos y voltéelo del lado de la piel durante otros 20 minutos. Siga los pasos descritos anteriormente.7. Si la llamarada continúa, lleve la carne a la rejilla para calentar hasta que la llama se aplaque.8. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas; destruirá su parrilla.

Problemas	Soluciones posibles											
El quemador se apaga.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique si hay algún defecto en el quemador. 2. Verifique si la instalación del quemador es correcta. 3. Asegúrese de que la mezcla de combustible no tenga una alta proporción de aire. 4. Asegúrese de que el suministro de gas sea suficiente. 5. Observe si el tanque de LP está vacío. 											
Poco calor, gas PL.	<p>El ensamble del regulador de propano incorpora un dispositivo de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla en condiciones normales de uso, sin embargo, controla el flujo excesivo de gas.</p> <p>Los cambios rápidos de presión pueden activar el dispositivo de flujo excesivo y pueden provocar llamas y temperaturas bajas. Si se abre la válvula del tanque para permitir el flujo de gas mientras la válvula del quemador está abierta, el aumento de presión hará que el dispositivo se active. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se nivele. Esto debe ocurrir dentro de cinco segundos.</p> <p>Para asegurarse de que esto no cause problemas al encender la parrilla, siga estas instrucciones :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición "OFF" (cerrado). 2. Abra la válvula del tanque y espere cinco segundos. 3. Encienda los quemadores uno a la vez siguiendo las instrucciones para el encendido que se mencionan en la puerta izquierda y en la página 78. 											
Poco calor, gas natural.	<p>La línea de gas y el largo de la línea que viene de la línea de gas de la casa influyen en la presión de gas. Siga las recomendaciones que se detallan en el siguiente cuadro.</p> <table border="1" data-bbox="492 1360 1446 1606"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="492 1360 1446 1402">Desde la casa hasta la parrilla</th> </tr> <tr> <th data-bbox="492 1402 873 1444">Distancia</th> <th data-bbox="873 1402 1446 1444">Dimensión de la tubería</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="492 1444 873 1486">Hasta 25 pies (7.6 m)</td> <td data-bbox="873 1444 1446 1486">3/8 in. (9.5 mm) de diámetro</td> </tr> <tr> <td data-bbox="492 1486 873 1528">26 -50 pies (7.9 m-15.2 m)</td> <td data-bbox="873 1486 1446 1528">1/2 in. (12.7 mm) de diámetro</td> </tr> <tr> <td data-bbox="492 1528 873 1606" rowspan="2">51-100 pies (15.3 m-30.5 m)</td> <td data-bbox="873 1528 1446 1570">2/3" de 3/4" (17 mm de 12.7 mm) del tramo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="873 1570 1446 1606">1/3" de 1/2" (8 mm de 12.7 mm) del tramo</td> </tr> </tbody> </table>	Desde la casa hasta la parrilla		Distancia	Dimensión de la tubería	Hasta 25 pies (7.6 m)	3/8 in. (9.5 mm) de diámetro	26 -50 pies (7.9 m-15.2 m)	1/2 in. (12.7 mm) de diámetro	51-100 pies (15.3 m-30.5 m)	2/3" de 3/4" (17 mm de 12.7 mm) del tramo	1/3" de 1/2" (8 mm de 12.7 mm) del tramo
Desde la casa hasta la parrilla												
Distancia	Dimensión de la tubería											
Hasta 25 pies (7.6 m)	3/8 in. (9.5 mm) de diámetro											
26 -50 pies (7.9 m-15.2 m)	1/2 in. (12.7 mm) de diámetro											
51-100 pies (15.3 m-30.5 m)	2/3" de 3/4" (17 mm de 12.7 mm) del tramo											
	1/3" de 1/2" (8 mm de 12.7 mm) del tramo											
Se genera poco calor con la perilla en la posición "HI" (alto).	<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. 											

GARANTÍA LIMITADA (Modelo No. 720-0697E)

El fabricante le garantiza al comprador consumidor original solamente que este producto (Modelo No. 720-0697E) no tiene defectos en el material ni en la mano de obra después de un ensamblado correcto y bajo un uso doméstico normal y razonable durante los periodos que se indican a continuación a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar evidencia fotográfica de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con franqueo o envío pagado por el consumidor, para que sean revisadas y examinadas.

- **QUEMADORES TUBULARES:** Garantía LIMITADA por tres (3) años contra perforaciones.
- **REJILLAS PARA COCINAR y DIFUSORES DE CALOR:** Garantía LIMITADA por un (1) año; no cubre caídas, descascaramientos, rayones ni daños en la superficie.
- **PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE:** Garantía LIMITADA por un (1) año contra perforaciones; no cubre cuestiones de apariencia tales como la corrosión, los rayones o el óxido en la superficie.
- **LAS DEMÁS PIEZAS:** Garantía LIMITADA por un (1) año (incluye, entre otros, las válvulas, el armazón, la carcasa, el carrito, el panel de control, el encendedor, el regulador, las mangueras). *No cubre descascaramientos, rayones, grietas, corrosión ni óxido en la superficie.

Una vez que el consumidor haya suministrado una prueba de compra según se estipula en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que se comprueben que están defectuosas durante el período de garantía correspondiente. La reparación o el reemplazo de las piezas se realizará sin costos para usted, con excepción de los costos de envío, siempre que el comprador esté dentro del período de garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas que se reemplazarán según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada solo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. Solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante exige una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar el recibo o la factura de compra. Si recibió la unidad como regalo, pídale a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo a su nombre a la dirección que figura a continuación. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada SÓLO se aplica al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones de apariencia tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración provocados por el calor, limpiadores abrasivos y corrosivos o cualquier herramienta utilizada durante el ensamble o la instalación del artefacto, la oxidación de la superficie o la decoloración de superficies de acero inoxidable. La oxidación o corrosión de la superficie o el descascarado de la pintura en polvo en las piezas metálicas que no afecte la integridad estructural del producto no se considera un defecto en el material o en la mano de obra y no está cubierto por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de ninguna molestia, alimento, lesiones personales o daños a la propiedad. Si no hay disponible una pieza de reemplazo original, se enviará una pieza de reemplazo equivalente. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas que se reemplazarán según los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Llamadas del servicio técnico a su casa.
- Reparaciones cuando su producto sea usado con otros fines que no sean el uso normal, doméstico, en viviendas de familia única o el uso residencial.
- Los daños ocasionados por accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento o de limpieza, abuso, incendios, inundaciones, actos fortuitos, instalación incorrecta o instalación que no sea conforme a los códigos de electricidad o plomería o el mal uso del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos por fallas en el producto.
- Los costos de los repuestos o de la mano de obra de reparación para unidades que funcionan fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- La recogida y la entrega de su producto.
- Los costos de franqueo o del revelado de las fotografías enviadas como documentación.
- Las reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
- El retiro y la reinstalación de su producto.
- Los costos de envío, de manera estándar o urgente, para las piezas con garantía/sin garantía y de reemplazo.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no se responsabilizará por los daños, incidentales o consiguientes que surjan del incumplimiento, ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado o mantenimiento inadecuados, incendios causados por aceite, accidentes, alteraciones, reemplazo de piezas por otra persona que no sea el fabricante, mal uso, traslado, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, contacto con algún animal), instalación incorrecta o instalación no conforme a los códigos locales o a las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN NI DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN DONDE SEA QUE ESTAS APAREZCAN, CON EXCEPCIÓN DE LO ESTABLECIDO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA CONFORME A LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD Y APTITUD PARA UN USO O FIN ESPECÍFICO, POR LA PRESENTE QUEDA LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni el comerciante ni el establecimiento minorista que vende este producto tiene la autoridad para ofrecer garantías adicionales o prometer recursos adicionales o que no concuerden con los mencionados anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades adquiridas en un distribuidor o revendedor autorizado. NOTA: algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, de manera tal que algunas de las limitaciones y exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos según se establece por la presente. Además, usted puede tener otros derechos que varían según el estado.

Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación conforme a esta garantía limitada, debe escribir a:

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

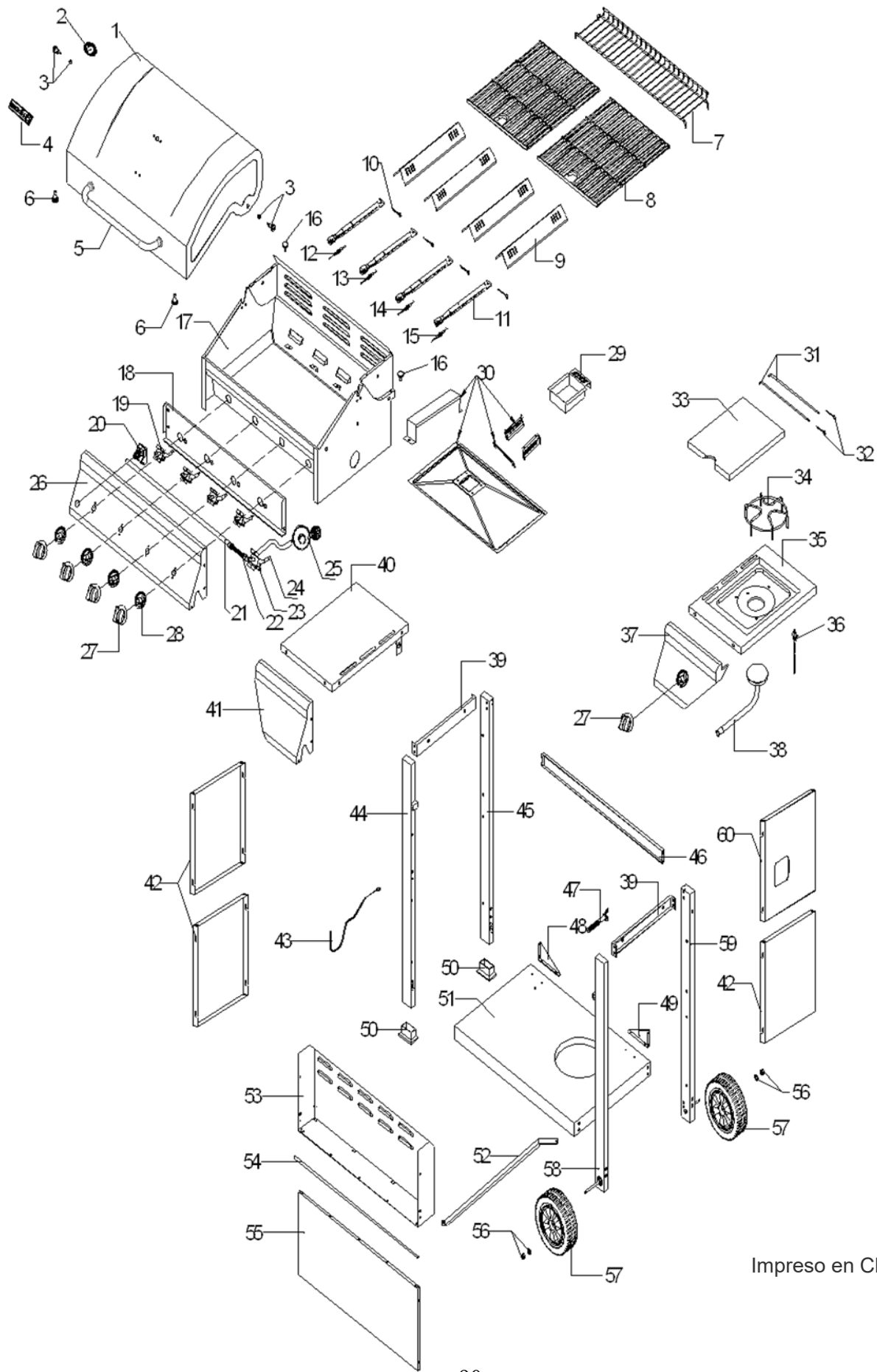
Todas las devoluciones, pedidos de piezas, preguntas generales y la asistencia en la solución de problemas de los consumidores, pueden atenderse llamando al 1-800-913-8999 en Estados Unidos.

LISTA DE REPUESTOS

Para solicitar repuestos, llame a nuestro departamento de servicio al cliente 1-800-913-8999 en Estados Unidos, de lunes a viernes de 7 a.m. a 5 p.m., hora del Pacífico.

Nº DE REF.	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA A	CANT.	Nº DE REF.	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA A	CANT.
01	Tapa principal	1 año	1pza	13	Cable del encendedor del quemador principal B	1 año	1 pza
02	Indicador de temperatura	1 año	1pza	14	Cable del encendedor del quemador principal C	1 año	1 pza
03	Tornillo de la tapa principal	1 año	2 pzas	15	Cable del encendedor del quemador principal D	1 año	1 pza
04	Logotipo	1 año	1 pza	16	Tope de la cubierta B	1 año	2 pzas
05	Tubo de la manija de la tapa principal	1 año	1pza	17	Ensamble del bol del quemador principal	No-reemplazable	1 pza
06	Tope de la cubierta A	1 año	2 pzas	18	Compuerta delantera	1 año	1 pza
07	Rejilla para calentar	1 año	1 pza	19	Válvula de gas principal	1 año	4 pzas
08	Rejilla para cocinar con agujero	1 año	2 pzas	20	Módulo del encendedor por impulsos	1 año	1 pza
09	Difusor de calor	1 año	4 pzas	21	Distribuidor principal	1 año	1 pza
10	Pasador del quemador principal ensamble	1 año	4pza	22	Tubo de gas flexible del quemador lateral	1 año	1 pza
11	Quemador principal	3 años	4 pzas	23	Distribuidor lateral	1 año	1 pza
12	Cable del encendedor del quemador principal A	1 año	1 pza	24	Válvula de gas del mechero lateral	1 año	1 pza

Nº DE REF.	DESCRIPCIÓN	COBERTUR A DE LA GARANTÍA	CANT.	Nº DE REF.	DESCRIPCIÓN	COBERTUR A DE LA GARANTÍA	CANT.
25	Regulador, LP	1 año	1 pza	44	Pata del carrito, delantera izquierda	1 año	1 pza
26	Panel de control principal	1 año	1 pza	45	Pata del carrito, trasera izquierda	1 año	1 pza
27	Perilla de control	1 año	4 pzas	46	Armazón del carrito, parte posterior	1 año	1 pza
28	Bisel	1 año	4 pzas	47	Perno para el tanque	1 año	1pza
29	Caja para la grasa	1 año	1 pza	48	Soporte triangular, izquierdo	1 año	1 pza
30	Bandeja para la grasa	1 año	1 pza	49	Soporte triangular, derecho	1 año	1 pza
31	Varilla de la bisagra de la tapa del quemador lateral	1 año	2 pzas	50	Inserto de la ruedita del carrito	1 año	2 pzas
32	Bisagra de la tapa del quemador lateral pasador de barra	1 año	2 pzas	51	Panel inferior, propano líquido (LP)	1 año	1pza
33	Tapa del quemador lateral	1 año	1 pza	52	Barrera de la barra diagonal	1 año	1pza
34	Rejilla para cocinar del quemador lateral	1 año	1 pza	53	Bandeja para condimentos	1 año	1pza
35	Ensamble del bol del quemador lateral	1 año	1 pza	54	Barra de fijación	1 año	1pza
36	Cable del encendedor del quemador lateral	1 año	1 pza	55	Panel frontal	1 año	1pza
37	Panel de control del quemador lateral	1 año	1 pza	56	Tornillo de rueda	1 año	2pza
38	Tubo del quemador lateral	1 año	1 pza	57	Rueda	1 año	2 pzas
39	Armazón del carrito	1 año	2 pzas	58	Pata del carrito, delantera derecha	1 año	1pza
40	Estante lateral, izquierdo	1 año	1 pza	59	Pata del carrito, trasera derecha	1 año	1pza
41	Panel del estante lateral, frontal	1 año	1 pza	60	Panel lateral,B	1 año	1 pza
42	Panel lateral,A	1 año	3 pzas	61			
43	Varilla de encendido	1 año	1 pza	62			



Impreso en China