

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU BARBECUE

AVERTISSEMENT : AVANT L'ALLUMAGE



- Inspecter le boyau d'alimentation avant d'ouvrir le robinet de propane. Si le boyau est usé, endommagé ou coupé, le remplacer avant l'utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il dégage une odeur de propane. Utiliser uniquement le régulateur de pression et le boyau fournis avec l'appareil. Ne jamais substituer d'autres pièces. S'il faut les remplacer, communiquer avec le fabricant pour se procurer des pièces de rechange adéquates. Utiliser les pièces de remplacement indiquées dans le manuel.
- Toujours brancher la fiche sur une prise mise à la terre.
- Ouvrir le couvercle du barbecue au moment d'allumer.

ATTENTION : Se tenir aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE

S'assurer que le barbecue est bien préparé et prêt à l'utilisation.

1. S'assurer que le barbecue est éteint, puis ouvrir le robinet de la bonbonne de propane.
2. Brancher la fiche sur une prise correctement mise à la terre. Le voyant à DEL rouge du bouton d'alimentation clignotera.
3. Appuyer sur le bouton d'**ALIMENTATION**. Le panneau d'affichage principal à DEL affichera la température actuelle du barbecue.
4. Ouvrir le couvercle du barbecue.
5. Appuyer sur le bouton **MODE**, puis **ZONE A**. Pour allumer le deuxième brûleur, appuyer sur le bouton **MODE**, puis **ZONE B**. À l'allumage, le barbecue produira un son sec, et les icônes d'allumage et de zone clignoteront. Après l'allumage, l'icône d'allumage s'éteindra, et celle de zone restera allumée. La température par défaut pour un brûleur est de 149 °C (300 °F) et pour deux, de 232 °C (450 °F).
6. Lorsqu'un ou deux brûleurs sont allumés, les indicateurs correspondants s'illumineront sur les panneaux de commande et de contrôle. Tourner le sélecteur pour régler la température voulue et appuyer sur celui-ci pour confirmer. La plage de température est de 93 à 204 °C (200 à 400 °F) pour un brûleur, et de 204 à 316 °C (400 à 600 °F) pour deux.

NE PAS TENTER D'ALLUMER LE BARBECUE S'IL DÉGAGE UNE ODEUR DE PROPANE. APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 1 800 913-8999.

ARRÊT DU BARBECUE

1. Pour éteindre les brûleurs individuellement, appuyer sur le bouton **ZONE** correspondant pour 3 secondes.
2. Pour éteindre le barbecue complètement, appuyer sur le bouton **ALIMENTATION**.
3. Débrancher le barbecue.
4. Attendre que le barbecue soit froid avant de le ranger.



NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST UTILISÉ.

CUISSON AVEC THERMOMÈTRE

Utiliser le thermomètre à viande fourni pour contrôler la température dans le barbecue comme suit :

1. Brancher le thermomètre sur le port au bas du panneau de commande*, en portant des gants isolants.
2. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la pièce de viande.
3. Placer la viande sur la grille et fermer le couvercle.
4. Une fois le code affiché (P1, P2, etc.), appuyer et tenir trois secondes pour régler la température cible. Tourner le sélecteur pour choisir la température et appuyer dessus pour la confirmer.

*** FONCTION DE RÉCHAUD AUTOMATIQUE :** Brancher le thermomètre sur le port P1 et régler la température cible pour activer la fonction de réchaud automatique. Lorsque le thermomètre atteint la température cible, la température du barbecue est automatiquement réglée à 82 °C (180 °F) et l'icône du mode réchaud s'affiche. Le barbecue reste en mode réchaud pour 10 minutes ou jusqu'à ce que l'utilisateur intervienne. Cette fonction aide à éviter la surcuisson lorsque l'utilisateur n'est pas à proximité au moment où la température cible est atteinte. Pour éviter que la fonction s'active, utiliser les ports P2 à P4. La fonction peut également être désactivée avec l'application NEX-FI.

MINUTERIE

Appuyer pour régler une minuterie, en minutes et en heures. Une alarme retentit une fois le temps écoulé.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur le bouton. Les chiffres du bas clignotent. Tourner le sélecteur jusqu'au nombre de minutes désiré et appuyer dessus pour confirmer.
2. Les chiffres du haut clignotent. Tourner le sélecteur jusqu'au nombre d'heures désiré et appuyer dessus. La minuterie démarre.

Les symboles « HR » et « MIN » clignotent, indiquant que la minuterie est en marche. Appuyer sur le bouton **MINUTERIE** une fois pour vérifier le temps restant. Appuyer et tenir trois secondes pour annuler.

AUTONETTOYAGE

Pour démarrer le cycle d'autonettoyage, appuyer sur le bouton **MODE**, puis **AUTONETTOYAGE**.

- Les icônes d'allumage et des ZONES A et B clignoteront. Après l'allumage, l'icône d'allumage s'éteindra, et celles des ZONES A et B resteront allumées.

Le barbecue fonctionnera à 316 °C (600 °F) pendant 10 minutes pour faire brûler les résidus, puis s'éteindra automatiquement. Pour annuler le cycle, appuyer sur le bouton **AUTONETTOYAGE** pendant 3 secondes ou **ALIMENTATION**.

CUISSON AVEC LE COUVERCLE OUVERT

Lors de la cuisson avec le couvercle ouvert, le thermocouple du barbecue n'atteindra pas la température cible; un message d'erreur s'affichera. Pour éviter cela, outrepasser la température cible en suivant les instructions suivantes :

1. Après avoir allumé un ou deux brûleurs, appuyer sur le bouton **ZONE A** ou **B**.
2. Appuyer sur le bouton **MODE** passer d'un réglage de température à l'autre (faible, moyenne, élevée). Une représentation horizontale chaque paramètre sera affichée.
3. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

Pour revenir à la sélection de température automatique, tourner le sélecteur jusqu'à atteindre la température voulue, et appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

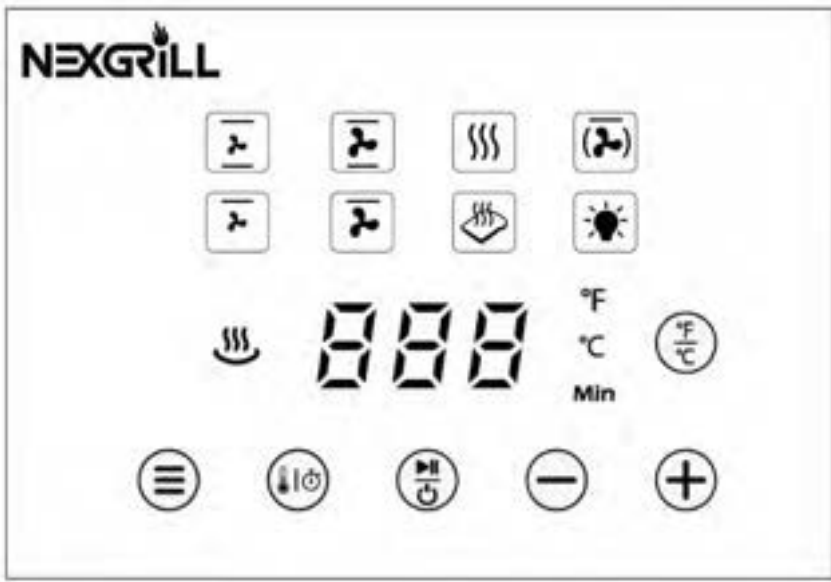


ATTENTION



- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane. Couper l'alimentation à la bonbonne de propane lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'entreposage de l'appareil à l'intérieur est autorisé uniquement si la bonbonne est débranchée et enlevée de l'appareil. La bonbonne doit être entreposée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, hors de la portée des enfants.
- Garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la soupape d'alimentation et vérifier les raccordements avant chaque utilisation.
- Chaque brûleur est mis à l'essai et ajusté en usine, mais des variations régionales du propane vendu nécessitent l'ajustement des brûleurs.

PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



MODE

Appuyer pour passer d'un mode pré-réglé à l'autre.

	CUISSON Chaleur en haut et en bas, ventilateur à basse vitesse.
	CUISSON A CONVECTION Circulation de l'air pour une chaleur uniforme.
	RÉCHAUD Aliments cuits gardés au chaud à basse température, sans ventilateur.
	FRITURE A L'AIR CHAUD Air très chaud circulant à grande vitesse pour rendre les aliments croustillants.
	CUISSON À FEU VIF Élément chauffant supérieur faisant dorer rapidement le dessus des aliments.
	CUISSON À FEU VIF À CONVECTION Circulation de l'air pour faire dorer uniformément les aliments.
	PAIN GRILLÉ 7 niveaux de cuisson pour un pain grillé à la perfection.



ICÔNE DE CHAUFFAGE

S'allume pour indiquer le chauffage en cours.



UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Appuyer pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice versa.



TEMPÉRATURE ET TEMPS

Appuyer pour basculer entre l'affichage de la température sélectionnée et le temps restant sur la minuterie.



LUMIÈRE

Appuyer pour allumer ou éteindre la lumière. Celle-ci s'éteindra automatiquement après une minute.



MARCHE/ARRÊT

Appuyer pour allumer le panneau de commande, pour démarrer la cuisson et la minuterie une fois le mode sélectionné, ou pour interrompre le programme pendant la cuisson.



DIMINUTION*

Appuyer pour diminuer la température ou le temps.



AUGMENTATION*

Appuyer pour augmenter la température ou le temps.

* Appuyer sur les boutons + et – pendant 3 secondes pour éteindre le son des touches.

LES INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES SE TROUVENT AUX PAGES SUIVANTES.

INSTRUCTIONS D' UTILISATION DU FOUR



NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1. Placer le four sur une surface plane et de niveau.
- 2. Vérifier que le plateau à miettes est en place et que le four est vide.
- 3. Brancher le cordon d'alimentation.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

- 1. Placer la grille, le plateau ou le panier voulu dans le four.
- 2. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour allumer le four. Le panneau de commande s'allumera et émettra un bip.
- 3. Appuyer sur le bouton **MODE** jusqu'à atteindre celui voulu.
 - Le mode de cuisson est sélectionné par défaut. Chaque mode a une température et une minuterie par défaut, qui peuvent être modifiées. Voir le tableau ci-dessous.
- 4. Le mode voulu et la température par défaut clignoteront. Appuyer sur le bouton **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION** pour régler la température.
- 5. Après avoir réglé la température, appuyer sur le bouton **TEMPÉRATURE ET TEMPS** pour régler la minuterie. Le temps par défaut clignotera. Appuyer sur le bouton **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION** pour régler la minuterie (120 minutes maximum).
- 6. Une fois les réglages confirmés, appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour démarrer la cuisson.
 - La température et la minuterie peuvent être modifiées en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **TEMPÉRATURE ET TEMPS**, puis sur **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION**.
- 7. Lorsque le temps est écoulé, le four émettra trois bips et cessera la cuisson. L'affichage reviendra aux réglages par défaut pour le mode. Pour annuler la cuisson, appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**.
- 8. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes pour éteindre le four.

N.B. : LES MODES DE CUISSON ET DE CUISSON À CONVECTION ONT UNE ÉTAPE DE PRÉCHAUFFAGE. LORSQUE LE FOUR EST ASSEZ CHAUD, IL ÉMETTRA UN BIP, ET AFFICHERA ET DÉMARRERA LA MINUTERIE.

MODE	VENTILATEUR À BASSE VITESSE	VENTILATEUR À HAUTE VITESSE	ÉLÉMENT SUPÉRIEUR (880 W)	ÉLÉMENT SUPÉRIEUR (820 W)	ÉLÉMENT INFÉRIEUR (820 W)	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE	MINUTERIE PAR DÉFAUT
CUISSON	X		X		X	180 °C (350 °F)	95 °C – 230 °C (200 °F – 450 °F)	30 MIN
CUISSON À CONVECTION		X	X		X	180 °C (350 °F)	95 °C – 230 °C (200 °F – 450 °F)	30 MIN
RÉCHAUD	X				X	65 °C (150 °F)	60 °C – 150 °C (140 °F - 300 °F)	30 MIN
FRITURE À L'AIR CHAUD		X	X	X		205 °C (400 °F)	95 °C – 230 °C (200 °F - 450 °F)	10 MIN
CUISSON À FEU VIF	X		X			230 °C (450 °F)	S.O.	5 MIN
CUISSON À FEU VIF À CONVECTION		X	X			230 °C (450 °F)	S.O.	5 MIN
PAIN GRILLÉ	X		X		X	NIVEAU 4	NIVEAUX 1 – 7	S.O.

FRITURE À L' AIR CHAUD

- Pour de meilleurs résultats, utiliser le panier à friture à l'air fourni en position supérieure dans le plateau de cuisson/d'égouttement.
- La friture à l'air chaud ne nécessite pas d'huile, mais en vaporiser légèrement peut aider à rendre les aliments dorés et croustillants. Appliquer légèrement de l'huile d'olive ou de cuisson avec un vaporisateur, la badigeonner sur les aliments avec un pinceau, ou la verser dans un bol et y remuer les aliments.
- La plupart des aliments n'ont pas besoin d'être retournés en cours de cuisson, sauf les gros aliments comme les escalopes de poulet pour qu'ils cuisent et dorent uniformément.
- Lors de la cuisson d'une grande quantité d'aliments qui remplit le panier, les remuer à la mi-cuisson pour qu'ils cuisent et dorent uniformément.

PAIN GRILLÉ

- Cette fonction sert à faire griller le pain et d'autres aliments.
- Mettre la grille à la position supérieure. Ne pas inverser la grille, car les aliments pourraient brûler.

CUISSON À FEU VIF

- Pour de meilleurs résultats, utiliser le panier à friture à l'air fourni en position supérieure dans le plateau de cuisson/d'égouttement.
- Ne jamais utiliser de plat en verre pour la cuisson à feu vif.
- Garder un œil sur les aliments, qui peuvent dorer très rapidement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



TOUJOURS DÉBRANCHER LE FOUR ET LE LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE NETTOYER.

ACIER INOXYDABLE

Il existe une foule de nettoyeurs pour acier inoxydable. Toujours commencer par l'option la plus douce et frotter dans le sens du fil du matériau. Ne pas utiliser de laine d'acier, car cela abîmera la surface. Pour retoucher les égratignures apparentes sur l'acier inoxydable, les sabler très légèrement avec du papier abrasif de grain 100 dans le sens du fil du matériau. Des gouttes de graisse peuvent cuire à la surface de l'acier inoxydable et prendre l'apparence de rouille. Pour les retirer, utiliser un tampon abrasif doux avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

GRILLE

Il sera plus facile de nettoyer la grille tout de suite après la cuisson, après avoir éteint les brûleurs. Porter des mitaines de four pour se protéger de la chaleur et de la vapeur. Tremper une brosse à barbecue en cuivre dans de l'eau et frotter la grille chaude. Tremper fréquemment la brosse dans l'eau. La vapeur créée aidera au nettoyage en ramollissant les résidus de nourriture. Si on laisse la grille refroidir, il sera plus difficile de la nettoyer.

S'ASSURER QUE LE ROBINET DU PROPANE EST FERMÉ ET QUE LE BARBECUE EST ÉTEINT. LAISSER REFROIDIR LES PIÈCES AVANT DE LES RETIRER.

PLATEAU À GRAISSE

Vider et essuyer le plateau à graisse et bien le laver avec un détergent doux et de l'eau tiède après chaque utilisation. Vérifier souvent le seau à graisse. Ne pas laisser l'excédent de graisse s'accumuler et déborder.

INTÉRIEUR

Nettoyer les parois intérieures avec un linge humide et une solution de savon doux, ou avec une solution en vaporisateur et une éponge. Retirer les résidus avec un linge propre humide. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, comme un tampon en laine d'acier, qui peuvent endommager la surface. Nettoyer régulièrement le haut du four à l'intérieur, pour éviter l'accumulation de graisse et préserver la performance du four.

GRILLES ET PLATEAUX

Laver la grille, le plateau de cuisson/d'égouttement, le panier à friture à l'air et le plateau à miettes à la main avec de l'eau chaude et savonneuse. Ces articles ne vont PAS au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Ne jamais utiliser le four sans plateau à miettes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Avertissement

Bien inspecter le bruleur avant l'utilisation du barbecue. Un bruleur mal monté peut causer un incendie ou des blessures. Remplacer le bruleur par une pièce de rechange autorisée de Nexgrill seulement.

BRULEURS

Faire extrêmement attention en déplaçant les bruleurs, car ils doivent être bien centrés sur l'orifice avant l'allumage. La fréquence de nettoyage des bruleurs dépend de la fréquence d'utilisation du barbecue.

NE PAS ARROSER LE BARBECUE AVEC UN TUYAU D' ARROSAGE OU UNE LAVEUSE À PRESSION POUR ÉVITER D' ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES.

BRULEUR PRINCIPAL

S'assurer que le robinet du propane est fermé et que le barbecue est éteint et a refroidi. Nettoyer l'extérieur des bruleurs avec une brosse métallique. Enlever les dépôts tenaces avec un grattoir métallique. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. Ne jamais utiliser de cure-dents en bois, car il pourrait se briser et boucher l'orifice. Vérifier qu'il n'y a pas d'insectes, de toiles d'araignée ou d'obstructions dans le conduit une fois par mois, et les retirer au besoin.

REEMPLACER LE BRULEUR PRINCIPAL

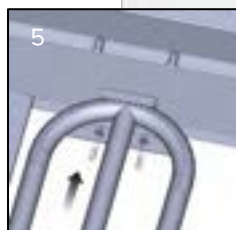
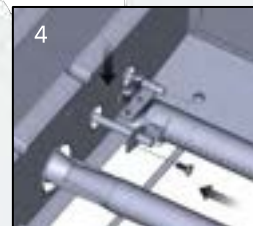
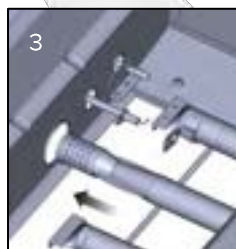
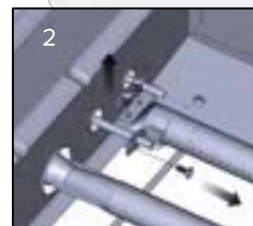
Étape 1. Retirer les goupilles bêta du bruleur principal à l'arrière de la chambre de cuisson avec des pinces à bec effilé.

Étape 2. Utiliser un tournevis pour retirer les vis de l'allumeur et du thermocouple, puis retirer le bruleur de l'avant de la chambre de cuisson.

Étape 3. Après le nettoyage, réinsérer le bruleur, en plaçant l'ouverture vis-à-vis de l'orifice.

Étape 4. Réinstaller les vis de l'allumeur et du thermocouple.

Étape 5. Fixer le bruleur principal à la paroi arrière de la chambre de cuisson avec la goupille bêta.





ATTENTION

1. Ne jamais utiliser le barbecue à proximité de matières combustibles, d'essence ni de vapeurs et de liquides inflammables.
2. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et d'aération.
3. Garder les ouvertures d'aération du boîtier cylindrique dégagées et libres de débris.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le barbecue ne s'allume pas immédiatement.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier s'il y a une étincelle à l'allumage. Si ce n'est pas le cas, s'assurer que l'allumeur est bien positionné et installé sur le support du conduit du bruleur.• Nettoyer les fils ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un coton propre. Essuyer avec un linge propre.• Vérifier si les autres bruleurs fonctionnent. Si c'est le cas, s'assurer que l'orifice de propane et le conduit ne sont pas obstrués.
Le régulateur fait du bruit.	<ul style="list-style-type: none">• Le boyau d'évacuation du régulateur peut être bouché, ou le régulateur, défectueux. S'assurer que l'orifice d'évacuation du régulateur n'est pas bouché. Éteindre le barbecue et déboucher l'orifice. Attendre 10 minutes et rallumer le barbecue.• Vérifier si les flammes se comportent normalement. Si ce n'est pas le cas (bruleur bruyant, retour de flamme, flammes instables), remplacer le régulateur.
Le barbecue ne devient pas plus chaud que 93-149 °C (200-300 °F).	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. En présence d'une odeur de propane, éteindre immédiatement le barbecue et soumettre tous les raccordements à un essai d'étanchéité.• Vérifier que le boyau d'alimentation n'est pas plié ou tordu.• Vérifier que les bruleurs et les orifices sont propres.• S'assurer qu'il n'y a pas d'araignée ou d'insecte dans le boyau du bruleur.• Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en cas de fuite. Le dispositif peut s'enclencher sans fuite. Pour le réinitialiser, éteindre tous les bruleurs et fermer le robinet de la bonbonne. Déconnecter le régulateur de la bonbonne et attendre une minute. Reconnecter le régulateur et ouvrir DOUCEMENT le robinet au complet. Allumer tous les bruleurs et vérifier la température.
Le barbecue prend du temps à préchauffer.	<ul style="list-style-type: none">• Le temps normal pour atteindre 260-316 °C (500-600 °F) est d'environ 10 à 15 minutes. Ce peut être plus long par temps froid ou venteux.
Les flammes du bruleur ne sont pas bleu pâle.	<ul style="list-style-type: none">• Trop ou trop peu d'air pour les flammes.• Souvent, l'élévation, et parfois le froid, peuvent avoir un effet sur le mélange. Ajuster le bruleur.• Le barbecue est dans un endroit venteux.• S'assurer qu'il n'y a pas d'araignée ou d'insecte dans le boyau du bruleur.



ATTENTION

- Si les bruleurs s'éteignent pendant le fonctionnement, éteindre l'alimentation en propane à la source et fermer le robinet. Ouvrir le couvercle et attendre 5 minutes avant de rallumer le barbecue, pour laisser le temps aux vapeurs de gaz de se dissiper.
- En cas d'incendie de graisse, éteindre l'alimentation en propane à la source, fermer le robinet et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que l'incendie s'éteigne de lui-même.
- NE PAS tenter de déconnecter les raccordements lorsque le barbecue est en marche. Comme pour tout appareil, le nettoyage et l'entretien adéquats du barbecue assureront son fonctionnement optimal et une longue durée de vie.

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

À de rares occasions, le panneau de commande détecte une erreur et affiche un code d'erreur. Consulter le tableau suivant pour savoir à quelle erreur correspond le code et quelle est la solution.

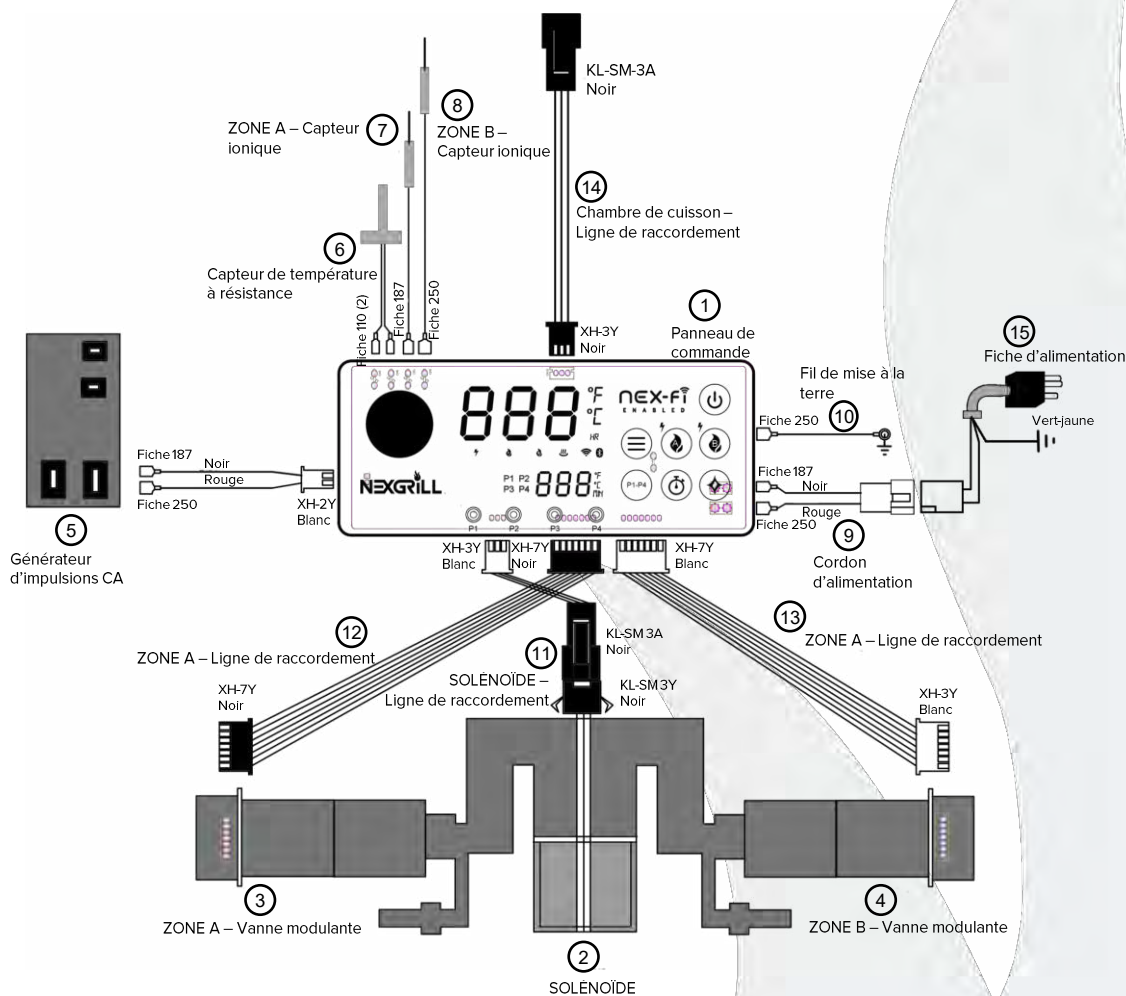
CODE D'ERREUR	ERREUR DE DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Erreur de communication du microcontrôleur	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le gril ne parvient pas à s'initialiser ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement.• Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 secondes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER2	Signal de marche/arrêt du solénoïde anormal	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le contrôleur ne parvient pas à détecter le signal du solénoïde en raison d'une mauvaise connexion filaire, d'une défaillance du composant du solénoïde et/ou d'une défaillance du contrôleur.• Assurez-vous que le câble du solénoïde est correctement branché au contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER3	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE A et la ZONE B anormal	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE A n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement.• Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER4	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE A anormal	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE A n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement.• Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER5	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE B anormal	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE B n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement.• Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER6	Défaillance du capteur de température à résistance du barbecue	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque le RTD n'est pas correctement branché ou lorsque le RTD ou le contrôleur ne fonctionnent pas correctement.• Assurez-vous que le RTD est correctement branché au contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER7	Erreur de données d'horloge	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsqu'il y a une erreur d'horloge avec le contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER8	Erreur d'état du système d'horloge	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsqu'il y a une erreur générale du système d'horloge.• Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 secondes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERA	ZONE A n'a pas de flamme continue	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque la ZONE A est éteinte en raison du manque de gaz du réservoir de propane ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement.• Remplacez le réservoir de gaz et redémarrez votre gril.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.

CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	ERREUR DE DESCRIPTION	SOLUTION
ERB	ZONE B n'a pas de flamme continue	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque la ZONE B est éteinte en raison du manque de gaz du réservoir de propane ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement.• Remplacez le réservoir de gaz et redémarrez votre gril.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERH	La température du gril dépasse 750 °F (399 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque la température du gril est trop élevée ou si le RTD ou le contrôleur ne fonctionne pas correctement.• Tournez le cadran pour diminuer la température.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERL	Gril ne change pas de température	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque la flamme n'est pas détectée en raison du mauvais fonctionnement du RTD ou du contrôleur.• Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERT	La température ambiante autour du contrôleur dépasse 176 °F (80 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Cette erreur se produit lorsque la température ambiante autour du contrôleur dépasse 176 °F (80 °C).• Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 minutes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation.

REMARQUE : Pour ignorer un code d'erreur, appuyer sur le sélecteur rotatif.

SCHÉMA DE CIRCUIT



COMMANDE DE PIÈCES

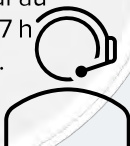
Pour commander des pièces de rechange, communiquer avec le service à la clientèle de Nexgrill ou se rendre sur mygrillparts.com. Pour s'assurer de commander les bonnes pièces, consulter la liste des pièces de rechange et le diagramme. Conserver le présent guide comme référence pratique et pour la commande de pièces.

RENSEIGNEMENTS À CONNAÎTRE POUR LA COMMANDE

- Numéro de modèle du barbecue (voir l'autocollant sur l'appareil)
- Numéro de la pièce de rechange requise
- Description de la pièce de rechange requise
- Quantité de pièces requises

APPELEZ-NOUS

Pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, appeler au 1 800 913-8999, du lundi au vendredi entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique).



IMPORTANT

N'utiliser que des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées est dangereuse et annulera la garantie.

GARANTIE LIMITÉE

Le fabricant garantit au premier acheteur seulement que ce produit (*modèle 720-1055*) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un montage approprié et dans des conditions normales et raisonnables d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée du produit, à la discrétion de Nexgrill.

- **BRÛLEURS TUBULAIRES**: Garantie LIMITEE de 5 ans contre toute perforation.
- **GRILLES**: Garantie LIMITEE de 1 an; ne couvre pas tout dommage lié à une chute, écaillage, érafflement ou endommagement de la surface.
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE**: Garantie LIMITEE de 1 an contre toute perforation; ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que la corrosion, les éraflures et la rouille.
- **COMPOSANTS ÉLECTRIQUES**: Garantie LIMITEE de un an.
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES**: Garantie LIMITEE de un an (y compris, sans limitation, vannes, bâti, enceinte, chariot, tableau de commande, allumeur, détendeur, tuyaux flexibles); ne couvre pas tout écaillage, érafflement, craquellement de la surface par corrosion, éraflures ou par la rouille.

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable, durant laquelle les pièces requises pour effectuer la réparation ou le remplacement seront gratuites à l'exception des frais de transport. Le premier acheteur est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. L'acheteur devrait donc conserver le reçu ou la facture. Si l'appareil est un cadeau, demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par la garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement du produit ou preuve d'achat. La garantie limitée couvre les problèmes fonctionnels **SEULEMENT** et non les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation d'outil durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille superficielle ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces en métal qui ne compromettent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme des défauts de matériaux ou de fabrication et ne sont donc pas couverts par la garantie. La garantie limitée ne couvre pas les désagréments, la perte d'aliments, les blessures et les dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce équivalente sera expédiée. Les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la garantie limitée sont à la charge de l'acheteur.

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES FRAIS LIÉS AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Visites à domicile.
- Réparations d'un produit dont l'utilisation ne correspond pas à un usage unifamilial ou domestique normal.
- Dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien ou de nettoyage, un usage abusif, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une installation fautive, une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie.
- Perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Pièces de remplacement ou frais de main-d'œuvre liés à la réparation pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Ramassage et livraison du produit.
- Port ou traitement des photographies envoyées à titre de preuve.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées.
- Retrait ou réinstallation du produit.
- Expédition standard ou accélérée des pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul recours en vertu de la garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires entraînés par la violation de la garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défauts ou des dommages causés par un cas de force majeure, un entretien et un nettoyage inadéquats, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, le remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport du produit, un usage commercial ou abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux) ou une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION EN MATIÈRE DE RENDEMENT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DES LOIS ÉTATIQUES OU PROVINCIALES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE DONNÉ, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni le détaillant ni le commerçant ne sont autorisés à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le premier acheteur. La garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur autorisé. N.B. : Puisque certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou accessoires, certaines des restrictions ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer. L'acheteur peut avoir d'autres droits selon l'endroit où il habite.

Pour demander l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, écrire aux coordonnées suivantes :

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

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 1 800 913-8999 aux États-Unis ou au 1 800 648-5864 au Canada, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique) en semaine. Service en français, en anglais et en espagnol.

PIÈCES DE RECHANGE

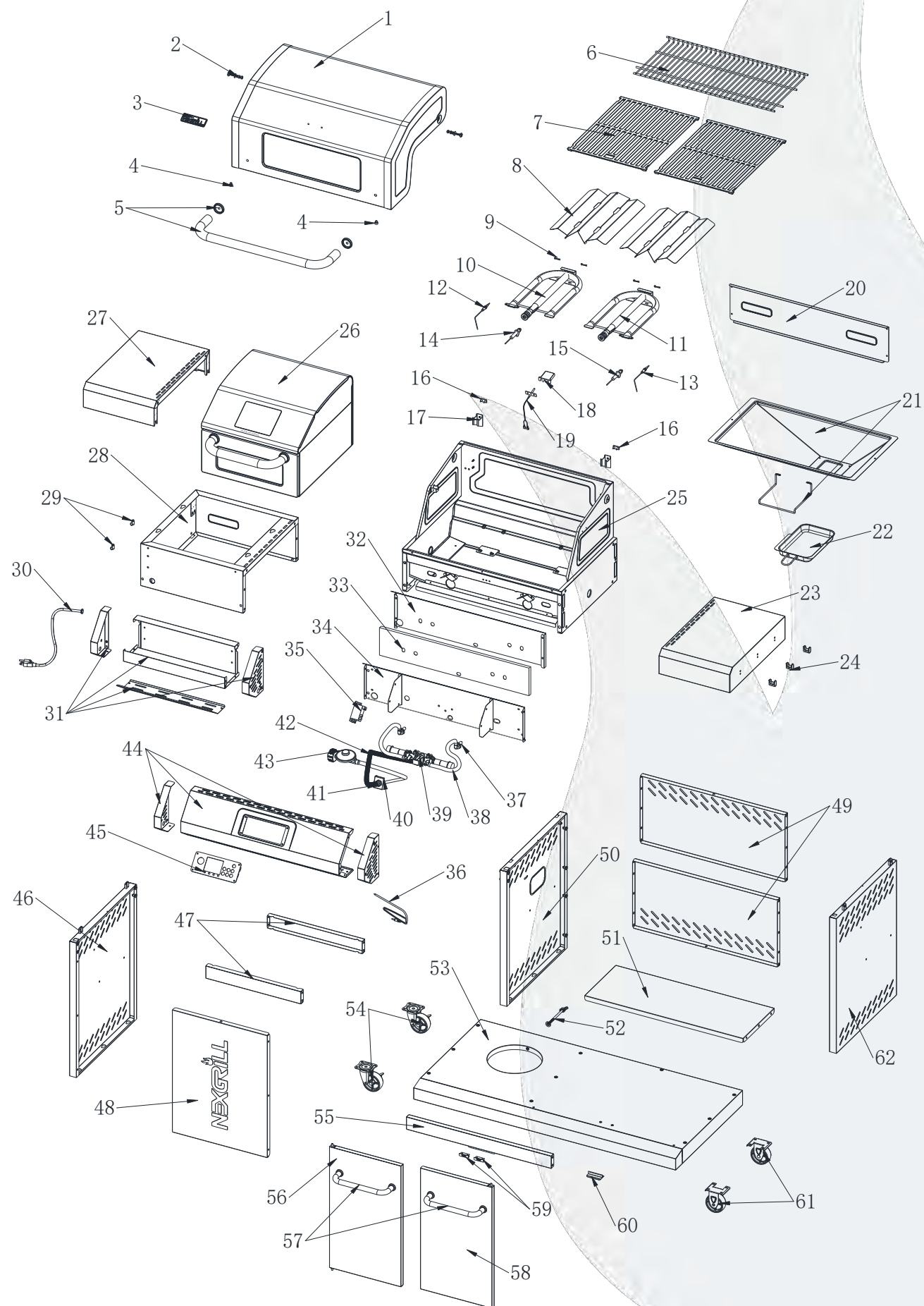


TABLEAU DES PIÈCES

Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
1	Couvercle principal	1 an	1	24	Crochet à ustensile	1 an	3
2	Vis de montage du couvercle principal	1 an	2	25	Chambre de cuisson	Non échangeable	1
3	Écusson	1 an	1	26	Four	1 an	1
4	Butée de couvercle A	1 an	2	27	Tablette latérale, gauche	1 an	1
5	Poignée du couvercle principal	1 an	1	28	Support inférieur du four	1 an	1
6	Grille de réchaud	1 an	1	29	Clip de cordon d'alimentation	1 an	2
7	Grille de cuisson	1 an	2	30	Cordon d'alimentation	1 an	1
8	Rabat-flammes	1 an	2	31	Compartiment à condiments	1 an	1
9	Goupilles du bruleur	1 an	4	32	Panneau thermique interne du panneau de contrôle	1 an	1
10	Bruleur principal A	5 ans	1	33	Isolation en coton	1 an	1
11	Bruleur principal B	5 ans	1	34	Panneau thermique du panneau de contrôle	1 an	1
12	Aiguille ionique A	1 an	1	35	Module d'allumeur	1 an	1
13	Aiguille ionique B	1 an	1	36	Sonde à viande	1 an	1
14	Allumeur A	1 an	1	37	Ensemble d'orifice du brûleur principal	1 an	2
15	Allumeur B	1 an	1	38	Boyau d'alimentation flexible de 7/16" pouces	1 an	2
16	Coussinet en silicone du panneau arrière de la chambre de cuisson	1 an	2	39	Vanne de régulation	1 an	1
17	Support de la grille de réchaud	1 an	2	40	Plaque de fixation du raccord	1 an	1
18	Couverture du capteur de température à résistance	1 an	1	41	Raccord	1 an	1
19	Capteur de température à résistance	1 an	1	42	Boyau d'alimentation flexible de 5/8" pouces	1 an	1
20	Panneau en arrière du foyer	1 an	1	43	Régulateur de propane	1 an	1
21	Ensemble de réceptacle à graisse	1 an	1	44	Panneau de contrôle	1 an	1
22	Seau à graisse	1 an	1	45	Panneau de commande	1 an	1
23	Tablette latérale, droite	1 an	1	46	Panneau latéral gauche du charriot	1 an	1

TABLEAU DES PIÈCES

Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
47	Poutre supérieure gauche du charriot	1 an	2	55	Poutre de porte du cadre du charriot	1 an	1
48	Panneau avant gauche du charriot	1 an	1	56	Porte, gauche	1 an	1
49	Panneau arrière du cadre du charriot	1 an	2	57	Poignée	1 an	2
50	Panneau latéral central du charriot	1 an	1	58	Porte, droite	1 an	1
51	Panneau central du cadre du charriot	1 an	1	59	Aimant de porte	1 an	2
52	Support de vis de bonbonne	1 an	1	60	Butée	1 an	1
53	Panneau inférieur du cadre du charriot	1 an	1	61	Roue fixe	1 an	2
54	Roulette pivotante avec frein	1 an	2	62	Panneau latéral droit du charriot	1 an	1

Conformité FCC: Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- (1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Ces limites sont conçues pour qu'il fournisse un rempart raisonnable contre de possibles interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radio électrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants:

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Branchez l'appareil sur un circuit électrique différent de celui où le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

Exposition aux fréquences radio (RF) de la FCC: Cet équipement se conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et de ISDE Canada, établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, qui peut dépasser les limites d'exposition aux fréquences radio FCC ou RSS-102.

Pour se conformer aux exigences de conformité CNR 102 RF exposition, une distance de séparation d'au moins 20 cm doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et toutes les personnes.

Conformité IC: Le présent appareil est conforme aux CNR d'ISDE Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

ICES 003: Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme NMB-003 du Canada.

L'exposition à l'énergie radiofréquence: La puissance de sortie rayonnée de cet appareil est conforme aux limites de la FCC/ISDE Canada limites d'exposition aux fréquences radio. Cet appareil doit être utilisé avec une distance minimale de séparation de 20 cm entre l'appareil et le corps d'une personne.

ATTENTION : L'utilisateur est averti que tout changement ou toute modification n'étant pas formellement approuvé(e) par Nexgrill Industries, Inc. pourrait annuler ses droits lui permettant de faire fonctionner/d'utiliser le matériel.

Nom du Produit : Barbecue digital intelligent Neevo 720 Plus en noir avec four à air

Numéro de Modèle: 720-1055

Partie responsable (contact pour les questions FCC uniquement) :

NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
14050 LAURELWOOD PLACE,
CHINO, CA. 91710 USA
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA:

1. No almacene ni utilice gasolina u otro líquido inflamable o vapores cerca de este o de cualquier otro aparato.
2. Un tanque de gas no conectado para usar no debe almacenarse cerca de este u otro aparato.
3. Si el cable está dañado, debe reemplazarse con un cable especial del fabricante o su agente de servicio.

PELIGRO: QUE HACER SI HUELE GAS

1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos local.

PELIGRO



1. No opere nunca este aparato sin supervisión.
2. No opere este aparato a menos de 3,05 m / 10 pies de cualquier estructura, material combustible u otro gas.
3. No opere este aparato a menos de 7,62 m / 25 pies de cualquier líquido inflamable.
4. No llene el recipiente de cocina más allá de la línea de llenado máxima.
5. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45 °C / 115 °C o menos.
6. Este aparato no se diseñó y no debe usarse como calefactor.
7. Si se produce un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos local. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

SI NO SE CUMPLEN ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÍA PROVOCARSE UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, MUERTES O DAÑO A LA PROPIEDAD.

LA PARRILLA ESTARÁ MUY CALIENTE. NUNCA SE APOYE SOBRE EL ÁREA DE COCCIÓN MIENTRAS USE LA PARRILLA. NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN, LA CARCASA DE LA PARRILLA U OTRAS PIEZAS DE LA PARRILLA MIENTRAS ESTÉ EN USO O HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO DESPUÉS DE USARLA.



ADVERTENCIA SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA

Este producto y los combustibles usados para operar este producto (propano líquido), y los productos de combustión de dichos combustible pueden exponer a los usuarios a químicos, entre ellos el benceno, que el Estado de California sabe que provoca cáncer y daños reproductivos.

Para obtener más información, vaya a: www.P65Warnings.ca.gov.

En el Estado de Massachusetts, se utilizan las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones debe realizarlas un contratista calificado o autorizado, un plomero o un instalador de gas calificado o autorizado por el Estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser del tipo con mango T.
- Un conector de gas flexible, si se usa, no debe superar los 3 pies.



ADVERTENCIAS

- No intente encender el aparato sin leer la sección «INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO» de este manual.
- Mantenga una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula del suministro de gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.

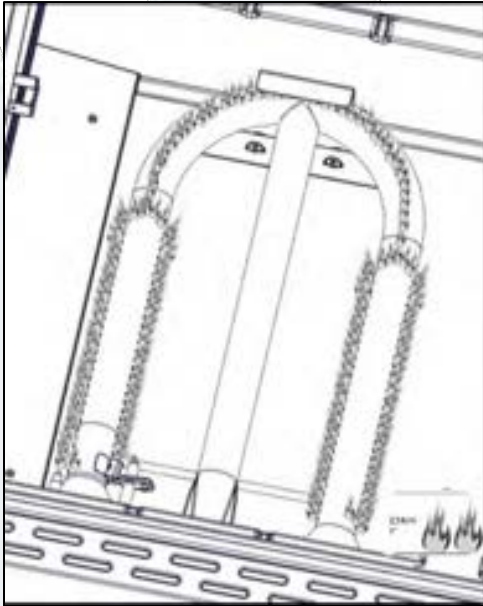
PROBADO DE ACUERDO CON LA NORMA ANSI Z21.58-2018 • CSA1.6-2018 PARA APARATOS DE GAS PARA COCINAR EN EXTERIORES. ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA PARRILLA.

Consulte los códigos de edificación locales para conocer el método correcto de instalación. Si no hay códigos locales, esta unidad debe instalarse de acuerdo con el Código de Gas Combustible Nacional ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo líquidos, ANCI/NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

USO CORRECTO DEL TANQUE DE GAS PL

Los modelos de parrillas de gas PL están diseñados para usarse con un estándar de 9,07 kg (20 lb). Tanque de gas PL no incluido con la parrilla. Nunca conecte la parrilla de gas a un tanque de gas PL que exceda esta capacidad.



NOTA

El flujo normal de gas a través del regulador y la manguera puede hacer un zumbido. Este ruido con un volumen bajo es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es ruidoso y excesivo, es posible que deba purgar aire del conducto de gas o restablecer el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento de purgado debe hacerse cada vez que se conecte un tanque de gas PL a la parrilla.

Verifique visualmente las llamas del quemador antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la imagen. De lo contrario, consulte la parte de mantenimiento del quemador de este manual.

INSPECCIÓN DE TELAS DE ARAÑA

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO CON EL REBOTE DE LLAMA

Las arañas y otros pequeños insectos en ocasiones tejen telarañas o hacen nidos en los tubos del quemador de la parrilla durante el traslado o almacenamiento. Estas telarañas pueden obstruir el flujo de gas, lo que puede provocar un incendio dentro y alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de incendios se conocen como “FOGONAZOS” y pueden causar daños graves en la parrilla y crear una condición de funcionamiento insegura para el usuario.

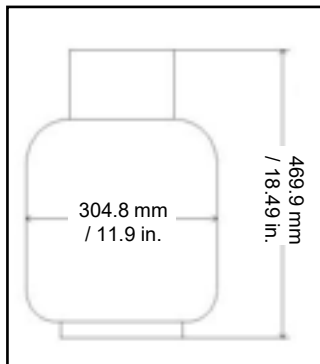


Aunque un tubo del quemador obstruido no es la única causa de «FOGONAZOS», es la más frecuente.

Para reducir la posibilidad de “FOGONAZOS”, debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar la parrilla, y al menos una vez al mes, a finales del verano o a principios del otoño cuando las arañas están más activas. También realice este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si la parrilla no se usa durante mucho tiempo. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.

SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS PL

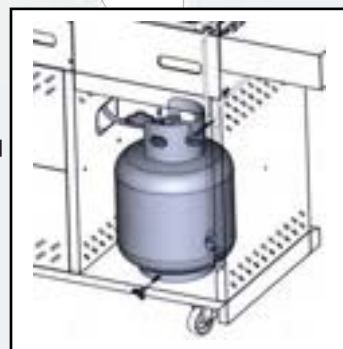
- Si no se sigue la información con exactitud, se podría producir un incendio que provoque la muerte o una lesión grave.
- El cilindro de suministro de gas PL que se utilizará debe estar construido y marcado de conformidad con las especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de Transporte (Department of Transportation, DOT) de los Estados Unidos o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, sobre los tanques, las esferas y los conductos para el transporte de mercancías peligrosas y la comisión.
- El tanque de gas PL debe tener una válvula de cierre que termine en una salida de válvula de PL que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas PL debe tener una válvula de cierre que termine en una salida de válvula especificada para el tipo de conexión QCC1 de la norma de la conexión de salida y entrada de válvulas en cilindros de gas comprimido ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas PL debe estar equipado con un dispositivo de protección de sobrellenado (Overfill Protection Device, OPD). El tanque de gas PL también debe tener un dispositivo de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. El dispositivo evita que el tanque se llene en exceso, lo que puede provocar el mal funcionamiento del tanque, del regulador o de la parrilla.



- El tanque de gas PL que debe utilizarse debe tener un tamaño máximo de 9,07 kg (20 lb) de peso, 304,8 (11,9 in) de diámetro y 469,9 mm (18,49 in) de alto.
- El sistema de suministro de tanque debe permitir la extracción de vapor.
- El tanque de gas PL debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
- Coloque un tapón antipolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro en la salida. Otros tipos de tapones o tapas pueden provocar fugas de propano.
- Nunca conecte un tanque de gas PL no regulado en la parrilla a gas.
- No guarde un tanque de gas PL de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- Nunca llene el tanque más del 80 por ciento.
- Mantenga siempre los tanques de gas PL en posición vertical.
- Pídale a un distribuidor de gas propano de buena reputación que llene el tanque de gas PL y que lo inspeccione visualmente y lo vuelva a calificar cada vez que lo llene.

ESTA ES UNA PARRILLA QUE USA PROPANO LÍQUIDO. NO INTENTE RECONFIGURAR LA PARRILLA PARA USARLA CON GAS NATURAL.

- Este aparato a gas para cocinar en exteriores está equipado con un conjunto de manguera/regulador de alta capacidad que se conecta a un tanque de gas PL estándar de 9.07 kg (20 lb).
- No almacene ni utilice gasolina u otro líquido inflamable o vapores cerca de este o de cualquier otro aparato.
- Se puede guardar un aparato a gas para exteriores en lugares cerrados solo si el tanque está desconectado y retirado del aparato para cocinar en exteriores.
- Cuando la parrilla a gas no esté en uso, se debe apagar el gas en el tanque de gas PL.
- Cualquier marca de tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) es aceptable para ser usado con el asador, siempre y cuando sea compatible con los medios de retención del asador.
- El tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) deberá ser montado y asegurado.



COLOCACIÓN Y DISTANCIA CORRECTAS DE LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla a gas en un garaje, porche, cobertizo, corredor o cualquier otra área cerrada. La parrilla de gas solo se puede usar en exteriores.
- No instale esta unidad en recintos combustibles. La distancia mínima a los lados y en la parte de atrás de la unidad de la estructura combustible debe ser 91 cm / 36 in. a los lados y 91 cm / 36 in. atrás.
- No use este aparato debajo de las superficies combustibles superiores.
- El tanque a gas PL debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Los tanques a gas PL desconectados no deben guardarse en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor de la carcasa de la parrilla a gas. Solo use el conjunto del regulador y la manguera que viene con la parrilla a gas. Los conjuntos de regulador y manguera de repuesto deben ser los especificados en este manual.
- El conjunto de regulador y manguera debe inspeccionarse antes de cada uso de la parrilla. Si hay un exceso de abrasión o desgaste, o si está cortada, debe reemplazarse la manguera antes de poner en funcionamiento la parrilla. El conjunto de repuesto de la manguera debe ser el especificado por el fabricante.
- Se debe usar el conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con el aparato a gas para cocinar en exteriores. Nunca lo sustituya con otros tipos de regulador. Comuníquese con el Servicio al Cliente para conseguir las piezas de repuesto especificadas por el fabricante.

PRECAUCIÓN: PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, CONÉCTELA CORRECTAMENTE SOLO A TOMAS DE TIERRA, PARA REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y FUERA DEL SUELO.

COLOCACIÓN Y DISTANCIA CORRECTAS DE LA PARRILLA

- Este aparato a gas para cocinar en exteriores está equipado con un regulador de presión que cumple con la norma de Válvulas de Regulación de Presión para Gas PL ANSI/UL 144.
- La parrilla está diseñada para lograr un óptimo rendimiento sin el uso de briquetas. No coloque briquetas en el fuego ya que bloqueará el área de ventilación de los quemadores de la parrilla. Incorporar briquetas puede dañar los componentes y la perilla de encendido, y anular la garantía.
- Mantenga el carro lateral y trasero despejado y sin suciedad. Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- Nunca use la parrilla en condiciones extremadamente ventosas. Si se coloca en un área con viento constante (frente al océano, en la montaña, etc.), se necesita un rompeviento. Cumpla siempre con las distancias especificadas.
- Nunca use un tanque de propano abollado u oxidado.
- Al encender, mantenga la cara y las manos lo más lejos posible de la parrilla.
- Solo se debe ajustar el quemador después de que la parrilla se enfríe.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

- Cuando la parrilla se cuida adecuadamente, será segura y ofrecerá un servicio confiable por muchos años. Sin embargo, debe tenerse un extremo cuidado ya que la parrilla produce un calor intenso que puede aumentar los posibles accidentes. Al usar este aparato, deben seguirse las prácticas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende de forma específica en este manual. Todo mantenimiento debe hacerlo un técnico calificado.

NUNCA CONECTE UNA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS NO REGULADO AL APARATO. USE EL CONJUNTO DE REGULADOR/MANGUERA PROPORCIONADO.

- Este aparato a gas para cocinar en exteriores no debe instalarse dentro o sobre barcos u otros vehículos recreativos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde se esté usando la parrilla. No permita que se sienten, se paren o jueguen sobre la parrilla o alrededor de esta en ningún momento.
- No guarde artículos de interés para niños alrededor o debajo de la parrilla.
- No permita que ropa, portacazuelas u otros materiales inflamables entren en contacto o estén muy cerca de parrillas, quemadores o superficies calientes hasta que se hayan enfriado. Las telas podrían prenderse fuego y provocar lesiones personales.
- Por seguridad personal, use indumentaria correcta. No se deben usar accesorios o mangas sueltas mientras se usa este aparato. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no deben usarse al cocinar.
- Solo determinados tipos de vidrio, cerámica a prueba de calor, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para la parrilla. Estos materiales pueden romperse con los cambios repentinos de temperatura. Úselos solo en contextos de calor bajo o medio de acuerdo con las pautas del fabricante.
- No caliente contenedores de alimentos cerrados. Una acumulación de presión podría hacer que los contenedores exploten.
- Cúbrase la mano al abrir la tapa de la parrilla.
- Nunca se apoye sobre una parrilla abierta.
- Al encender un quemador, preste mucha atención a lo que hace. Asegúrese de qué quemador está encendiendo, para alejar el cuerpo y la ropa de las llamas abiertas.
- Al usar la parrilla, no toque la plancha de la parrilla, la rejilla del quemador ni los lugares circundantes, ya que estas áreas se calientan extremadamente y podrían causar quemaduras. Use solo portacazuelas secas. Los portacazuelas húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían provocar quemaduras por vapor. No use una toalla o un trapo voluminoso ni portacazuelas. No permita que los portacazuelas entren en contacto con partes calientes de la plancha de la parrilla.



ADVERTENCIA

LA PARRILLA ESTARÁ MUY CALIENTE. NUNCA SE APOYE SOBRE EL ÁREA DE COCCIÓN MIENTRAS USE LA PARRILLA. NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN, LA CARCASA DE LA PARRILLA U OTRAS PIEZAS DE LA PARRILLA MIENTRAS ESTÉ EN USO O HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO DESPUÉS DE USARLA.

DE NO CUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÍA PROVOCAR LESIONES CORPORALES GRAVES.

- La grasa es inflamable. Espere a que la grasa se enfríe antes de manipularla. No permita que se acumulen depósitos de grasa en la bandeja de la parte inferior de la base del fuego de la parrilla. Limpie la bandeja de grasa con frecuencia.
- Para el correcto encendido y rendimiento de los quemadores, mantenga limpios las cavidades de los quemadores. Es necesario limpiarlas periódicamente para un rendimiento óptimo. Los quemadores solo funcionan en una posición y deben colocarse correctamente para una operación segura.
- Limpie la parrilla con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no use una esponja o trapo húmedos para limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos o pueden prenderse fuego si se colocan en una superficie caliente.

NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA RECUBRIR LOS ESTANTES O EL FONDO DE LA PARRILLA. ESTO PUEDE ALTERAR GRAVEMENTE EL FLUJO DE AIRE DE COMBUSTIÓN O ATRAPAR UN CALOR EXCESIVO EN LA ZONA DE CONTROL.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

- Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que esté fría antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol en la parrilla o a su alrededor. El químico que produce la acción en aerosol podría prenderse fuego o corroer las piezas metálicas en presencia de calor.
- No use la parrilla para cocinar carnes muy grasosas u otros productos que provoquen llamas.
- No utilice la parrilla en construcciones combustibles sin protección. Úsela solo en áreas bien ventiladas. No la use en edificios, garajes, cobertizos, pasillos u otras áreas cerradas.
- Mantenga el área alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles, incluidos líquidos, basura y vapores, como gasolina o líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de combustión y el aire de ventilación.
- El aparato debe ser observado y atendido mientras esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN: COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Desenchufe la parrilla del tomacorriente cuando no se use y antes de limpiarla. Espere a que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- Cuando el aparato de gas para cocinar en exteriores se instala, debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, Parte I, CSA C22. 1.
- Al conectarla, primero conecte el enchufe al aparato a gas para cocinar en exteriores y luego enchúfelo al tomacorriente.
- Revise el receptáculo del enchufe antes de usarlo. No enchufe la parrilla si el receptáculo del enchufe está dañado.
- No utilice ningún aparato a gas para cocinar en exteriores si tienen un cable o un enchufe dañados, o después de que haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el fabricante para repararlo.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa ni toque superficies calientes.
- Nunca extraiga el enchufe a tierra ni use un adaptador de 2 clavijas.
- Use únicamente cables de extensión con un enchufe a tierra de 3 clavija, clasificados para la potencia del equipo, y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A.
- Use únicamente un circuito protegido con interruptor de falla de conexión a tierra (GFI) con este aparato a gas para cocinar en exteriores.
- Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja cables ni enchufes en agua u otro líquido.
- El alto voltaje usado para encender la parrilla puede provocar choques eléctricos o incluso la muerte. No use la parrilla cerca de fuentes de agua o bajo la lluvia.
- Al desenchufar la parrilla, nunca tire del cable. Siempre tome el enchufe.
- No use un aparato a gas para cocinar en exteriores para fines que no correspondan a esa función.
- Este aparato no se diseñó para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que haya supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una persona responsable por su seguridad.

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica indicada en el juego de cables o cable de extensión deberá ser por lo menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Deberá arreglarse el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la parte superior de la mesa, en donde los niños podrían jalarlo o tropezarse con él accidentalmente; y
 - 3) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable eléctrico de extensión deberá ser un cable de conexión a tierra de 3 terminales.

Clasificación eléctrica:

PARRILLA A GAS DIGITAL: 120 V~, 60 HZ, 72.8 mA, 8.75 W

HORNO DE AIRE: 120 V~, 60 HZ, 12.5 A, 1500 W

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

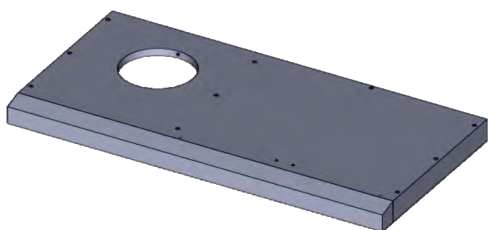
Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las manijas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no introduzca cables, enchufes o cualquier pieza eléctrica del aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar el aparato cuando se utilice cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar las piezas.
6. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato ha funcionado mal o si se ha dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que un profesional lo examine, repare o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. Usar únicamente en exteriores, no exponer a lluvia.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla caliente de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a «Apagado» y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. No introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
15. Puede producirse un incendio si material inflamable como cortinas, tapices, paredes y elementos similares cubren o están en contacto con el horno tostador cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No limpie con paños metálicos abrasivos. Pequeñas piezas pueden desprenderse del paño metálico y tocar las partes eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
17. Extreme las precauciones cuando utilice recipientes que no sean de metal o de vidrio.
18. Cuando el horno no esté en uso, no almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y productos similares.
20. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provocará que el horno se sobrecaliente.
21. Para apagar el horno de forma correcta, mantenga presionado el botón de inicio/pausa durante tres segundos.
22. Extreme las precauciones cuando retire la bandeja o elimine la grasa caliente.
23. No limpie con paños metálicos abrasivos. Pequeñas piezas pueden desprenderse del paño metálico y tocar las partes eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
24. Los cables de extensión para exteriores solo deben usarse con productos diseñados para uso en exteriores y están marcados con "W" en la superficie y con una etiqueta que diga "Apto para uso con electrodomésticos de exterior".
25. CUIDADO: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seco y elevado del nivel del suelo.
26. Almacene los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.
27. No limpie este producto con agua pulverizada o similar.
28. CUIDADO: Para asegurar la protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conéctelo solamente a contactos con conexión a tierra.
29. Uso Doméstico.

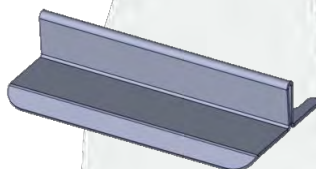
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

LISTA DE PIEZAS

1



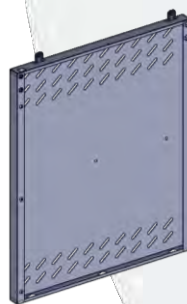
2



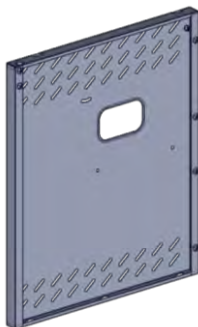
3



4



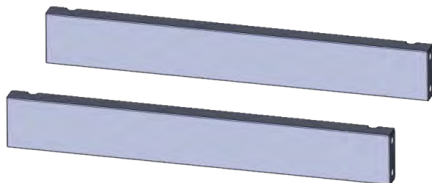
5



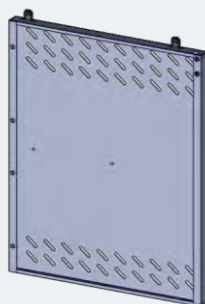
6



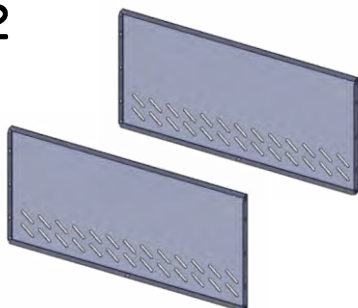
7 X2



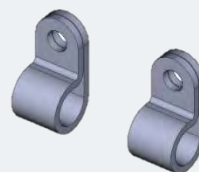
8



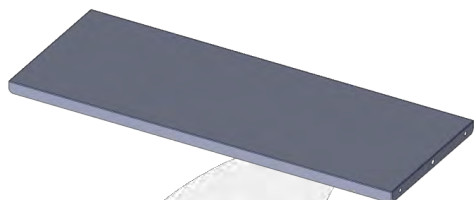
9 X2



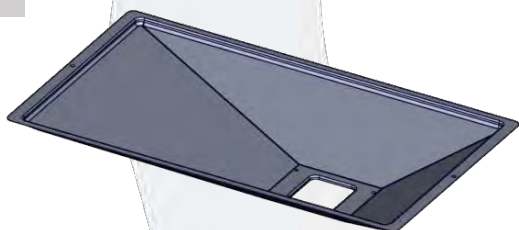
10 X2



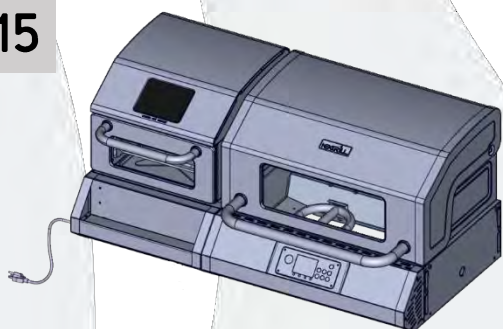
11



13



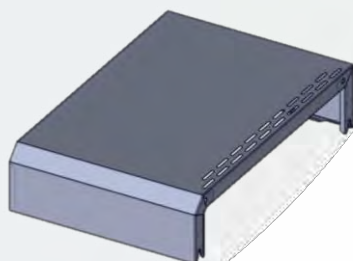
15



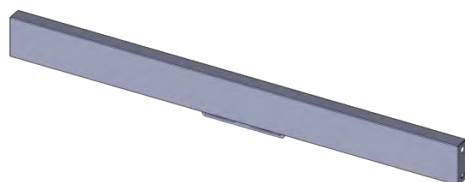
17



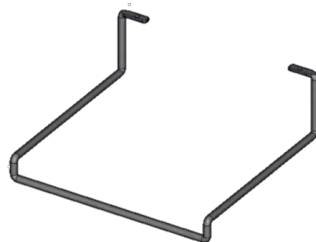
19



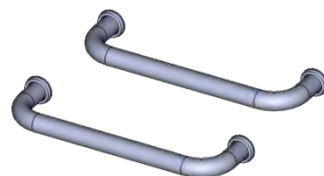
12



14



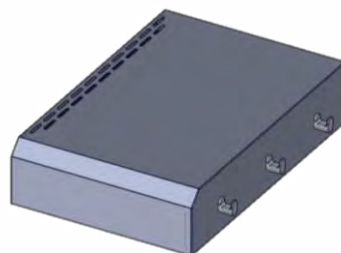
16 X2



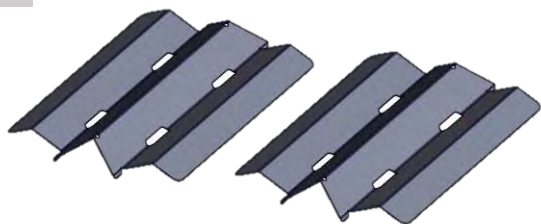
18



20



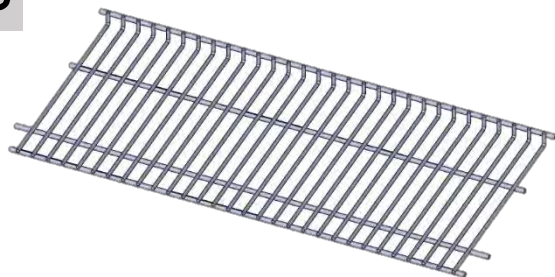
21 X2



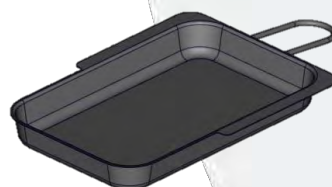
22 X2



23



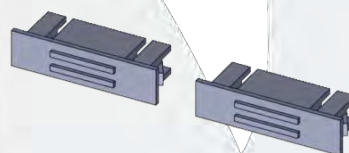
24



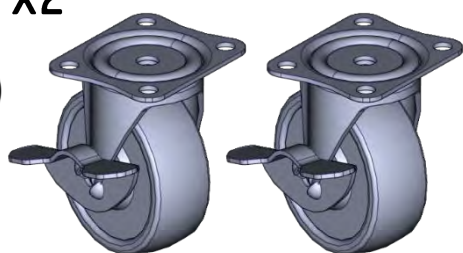
25



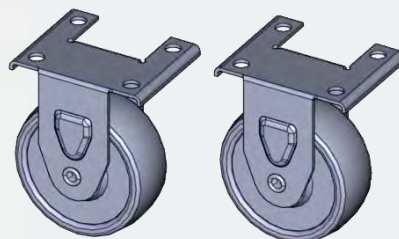
26 X2



27 X2



28 X2



29





¿Consultas, problemas, piezas que faltan?

Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro Servicio al Cliente en EE. UU., llamando al 1-800-913-8999, de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacífico.

LISTA DE HERRAJES

A 45



B X16



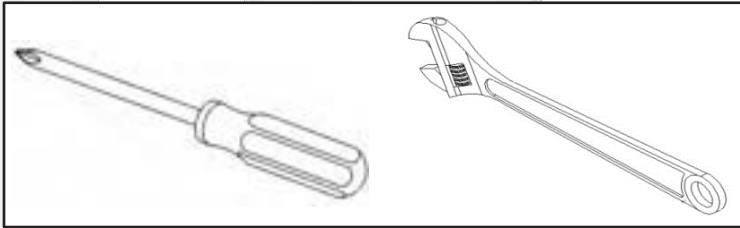
C X2



D X2



HERRAMIENTAS NECESARIAS (no se incluyen)



PREPARACIÓN



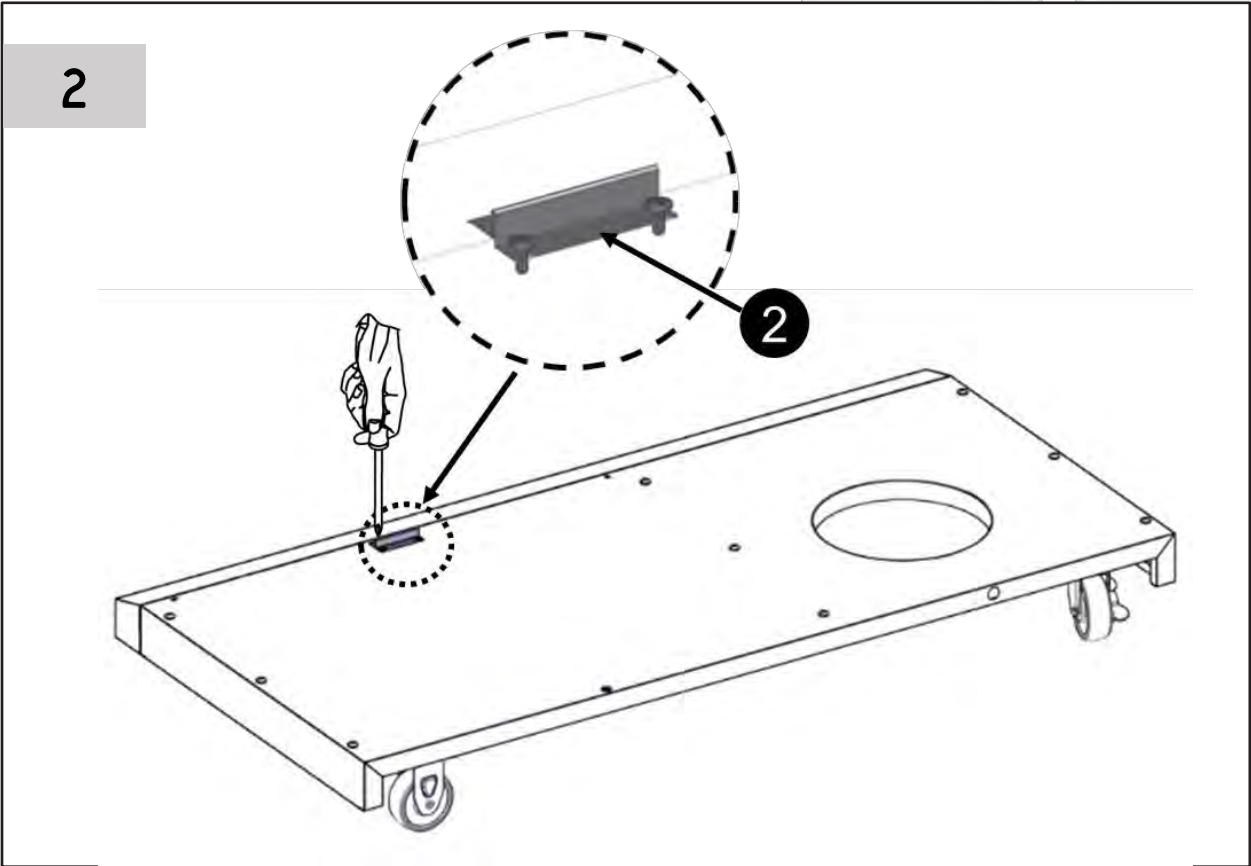
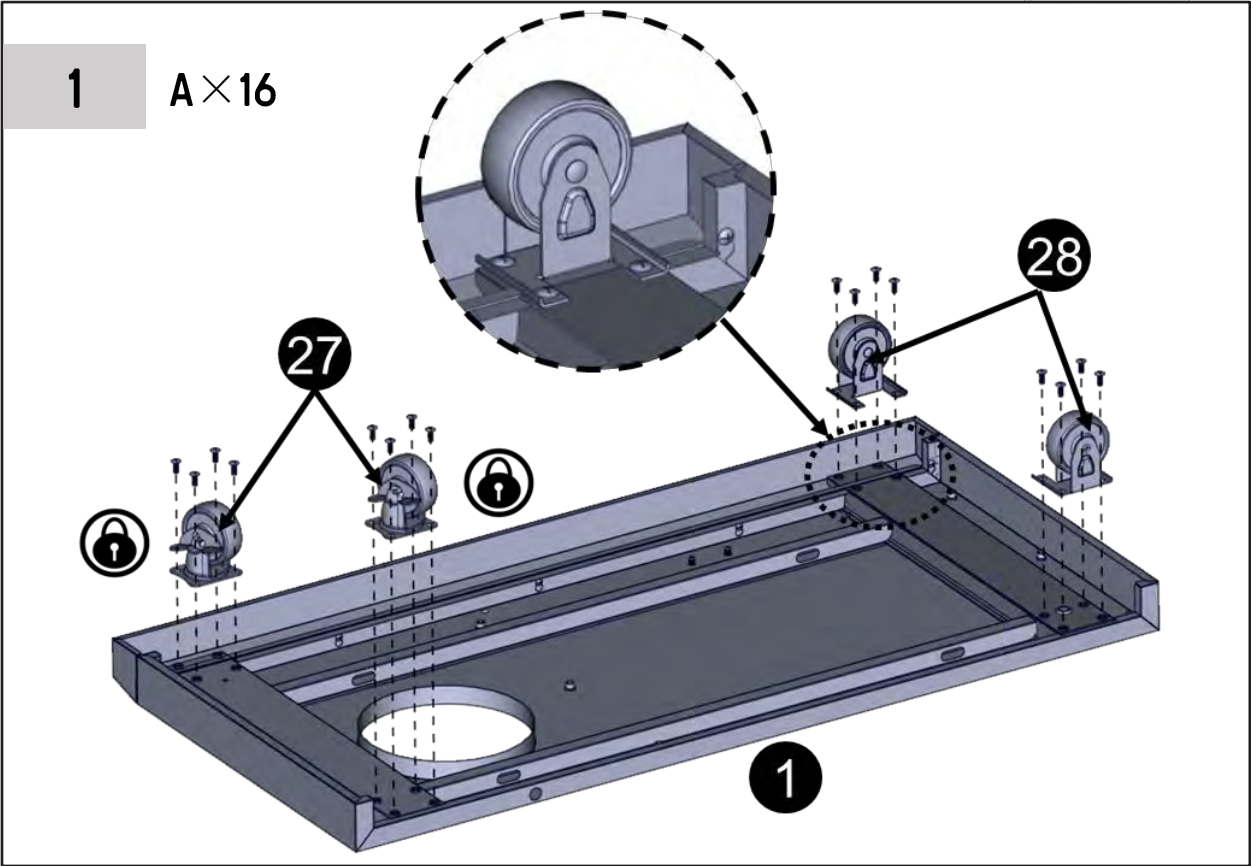
Antes de comenzar a montar, instalar o usar el producto, asegúrese de tener todas las piezas y de que no estén dañadas comparándolas con la lista de contenido del paquete. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente montar, instalar o usar el producto. Comuníquese con el Servicio al Cliente para conseguir las piezas de repuesto.

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE REALIZAR EL MONTAJE

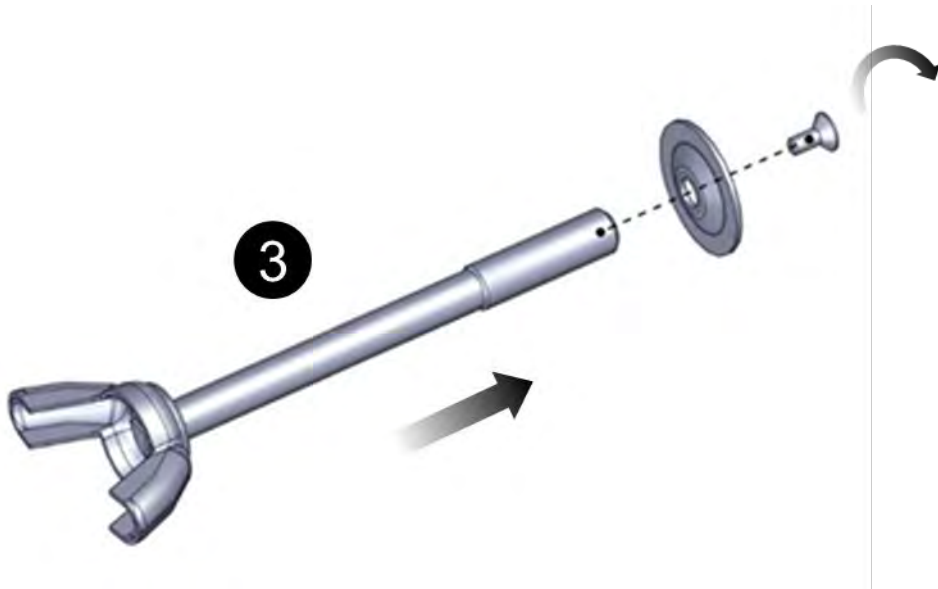


ALGUNAS PIEZAS VIENEN CON TORNILLOS PREINSTALADOS. AFLÓJELOS Y AJÚSTELOS EN EL MONTAJE FINAL.

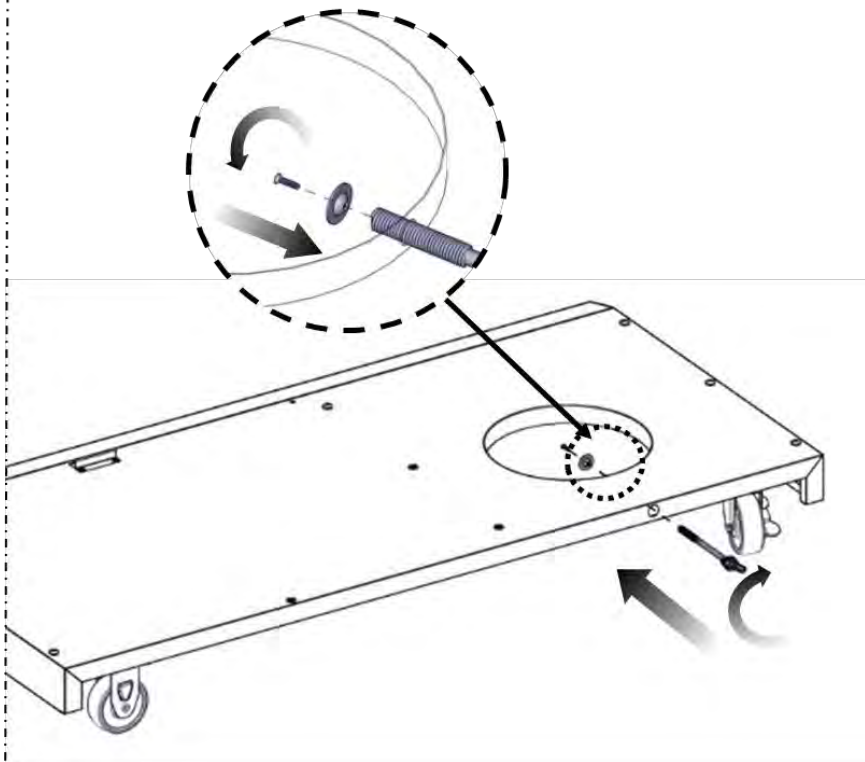
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



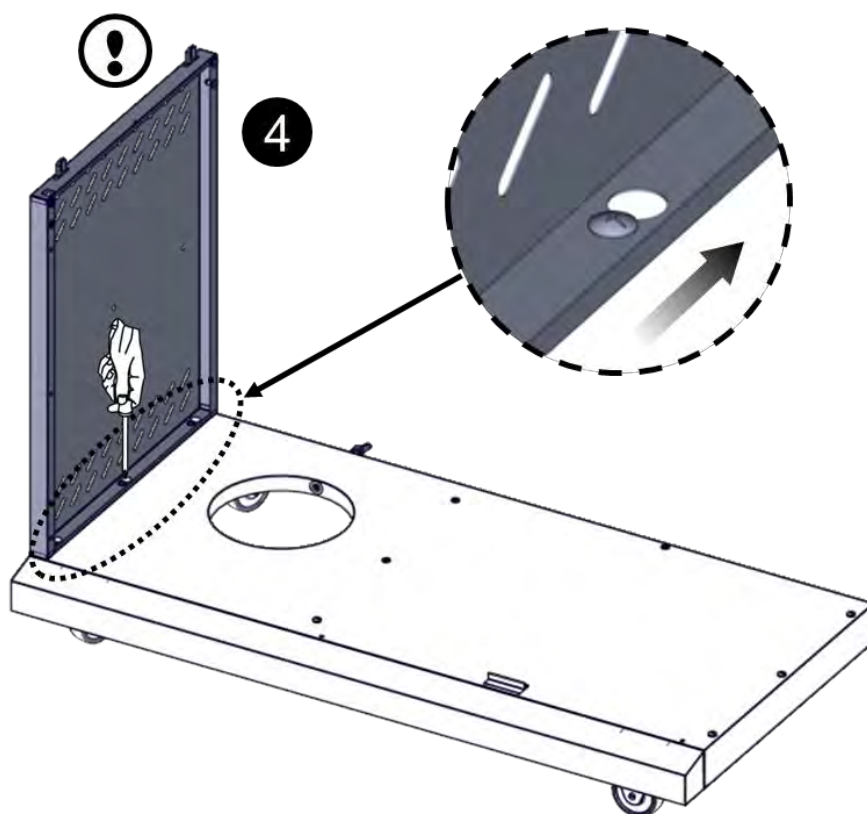
3



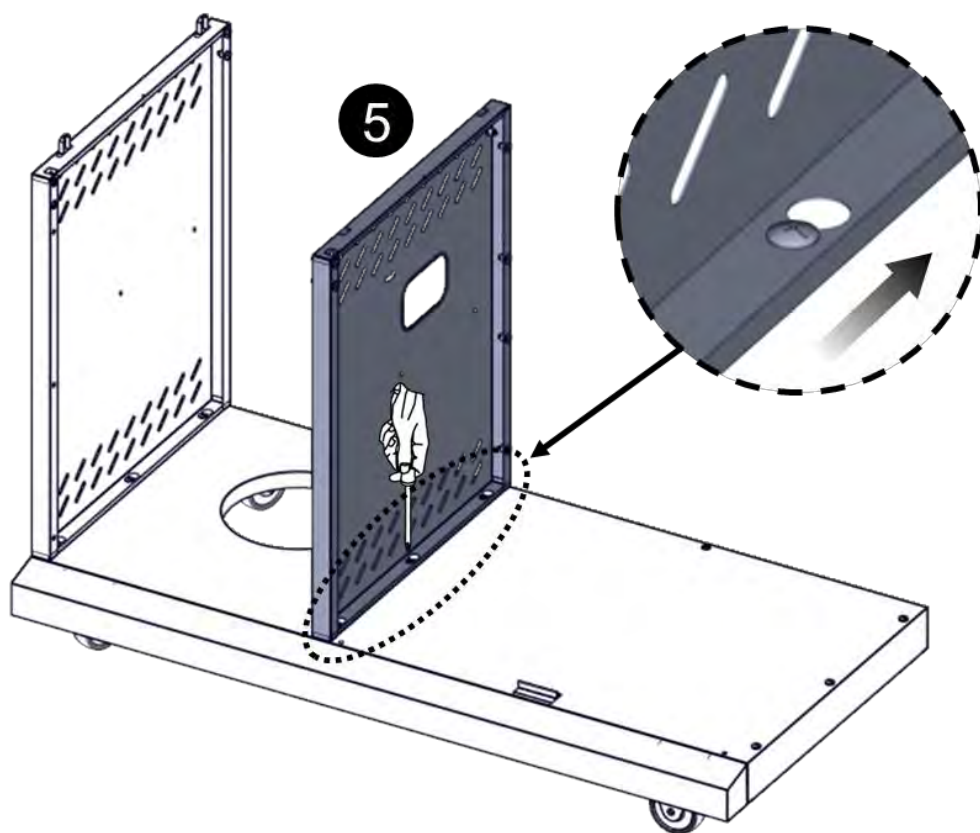
4



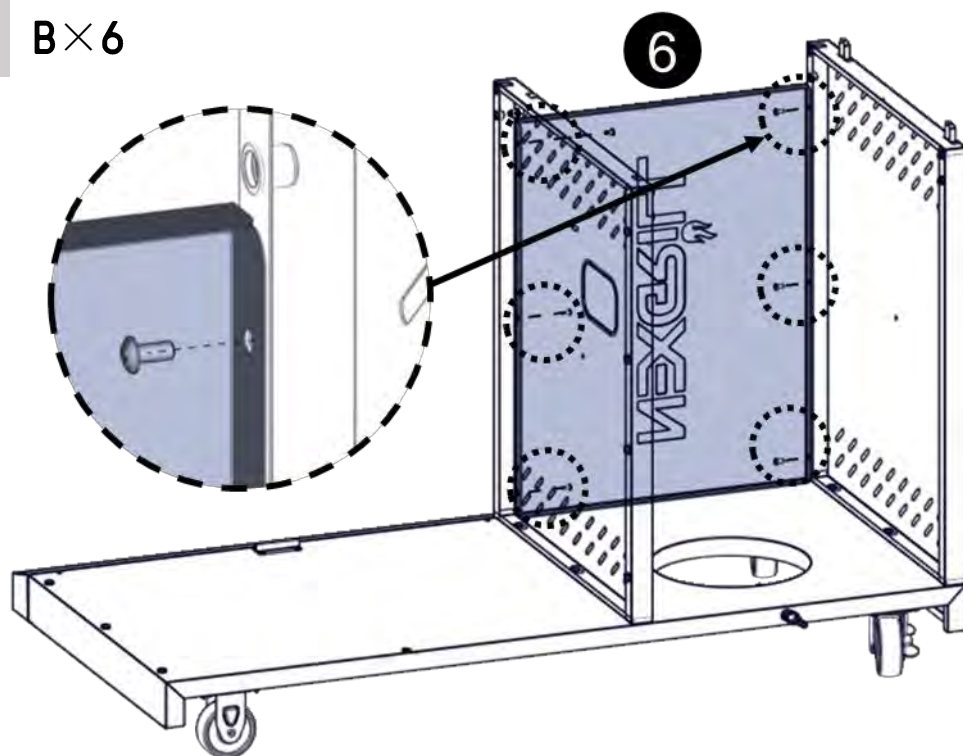
5



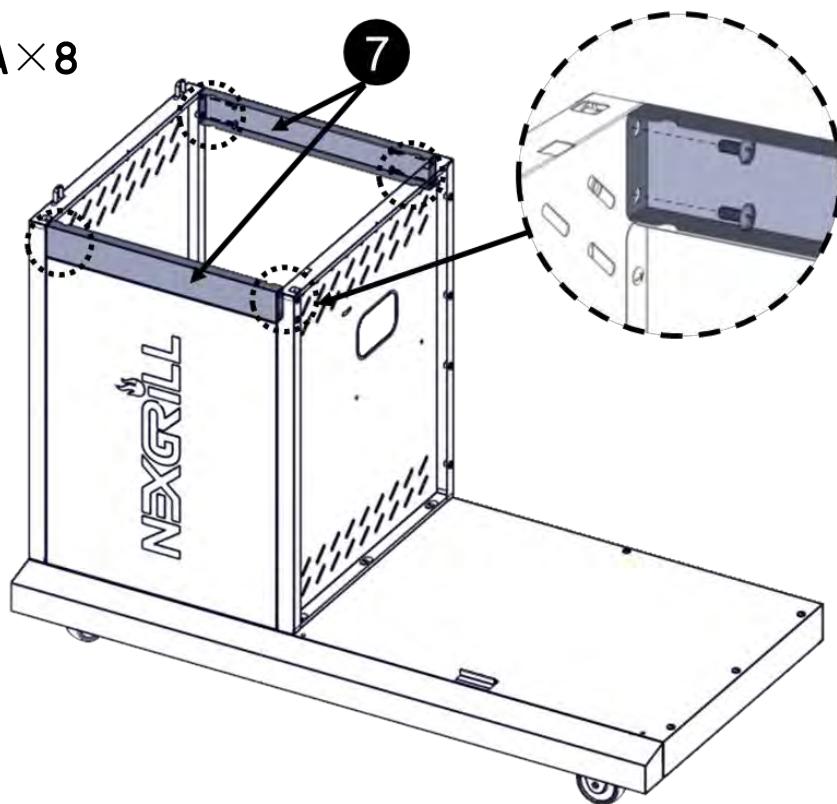
6



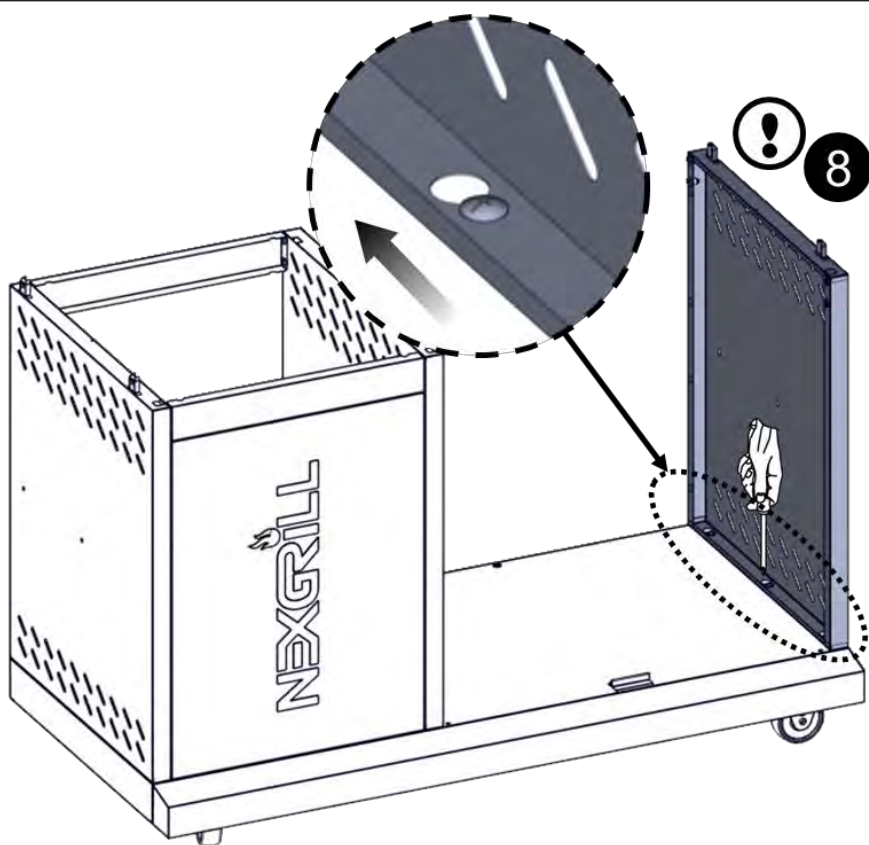
7 B×6



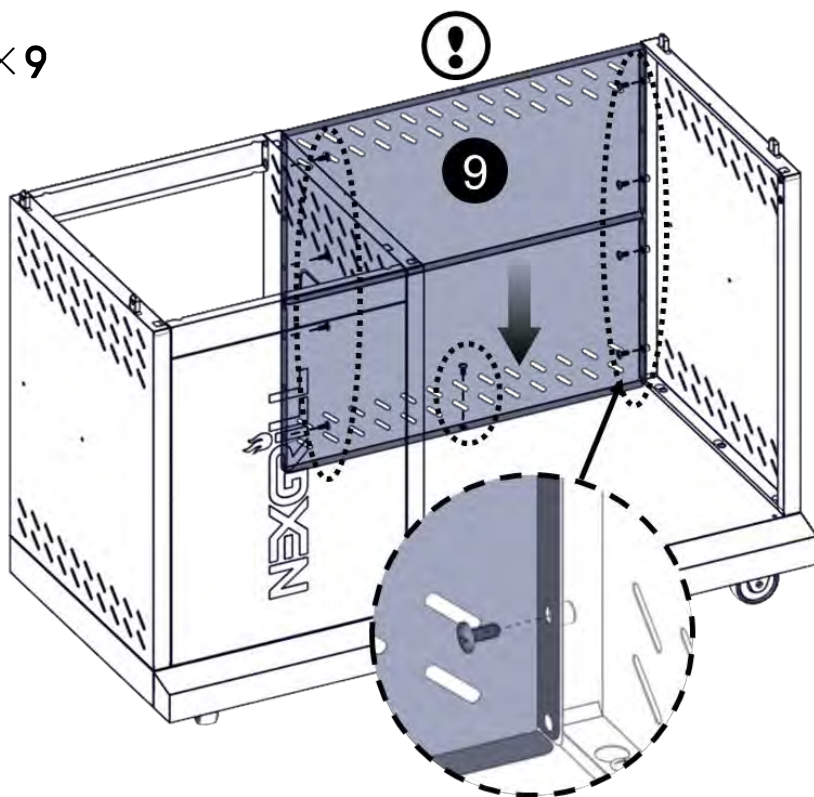
8 A×8



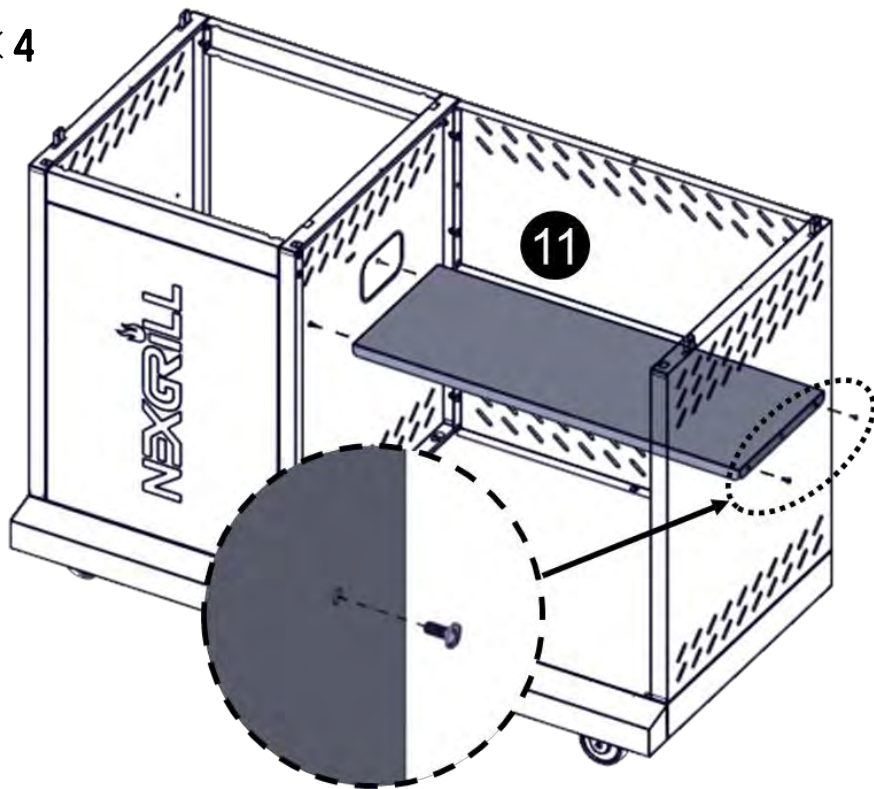
9



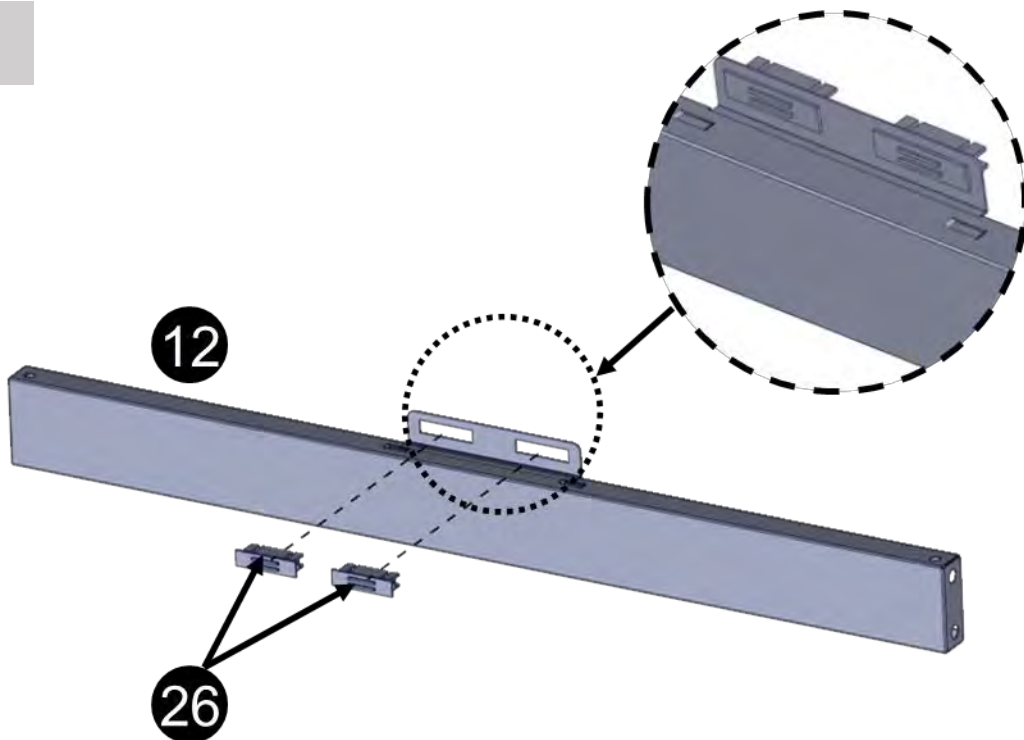
10 A×9



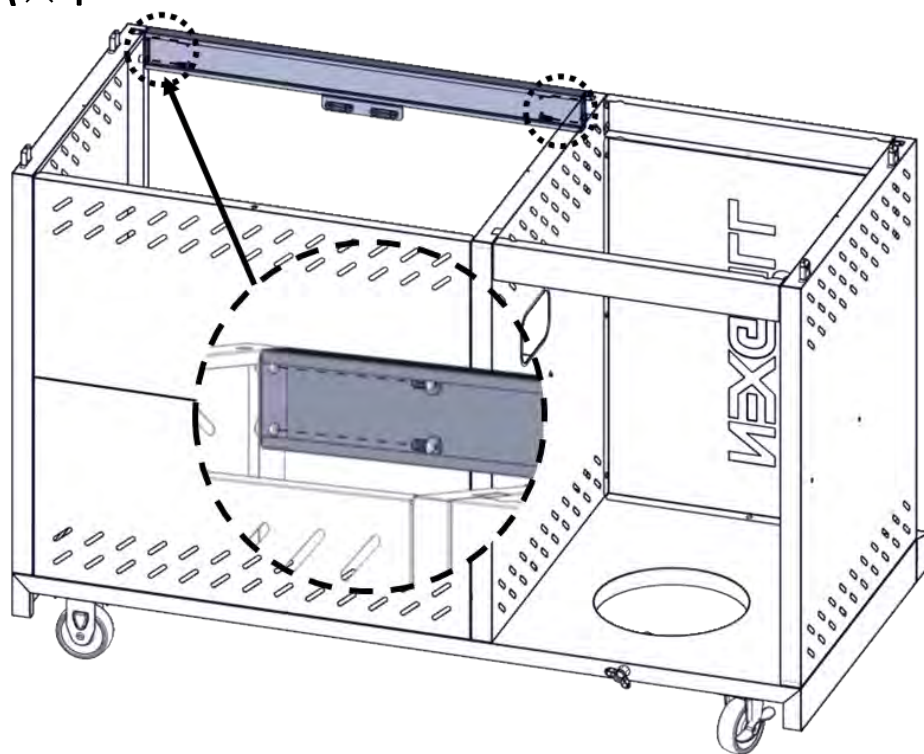
11 B×4



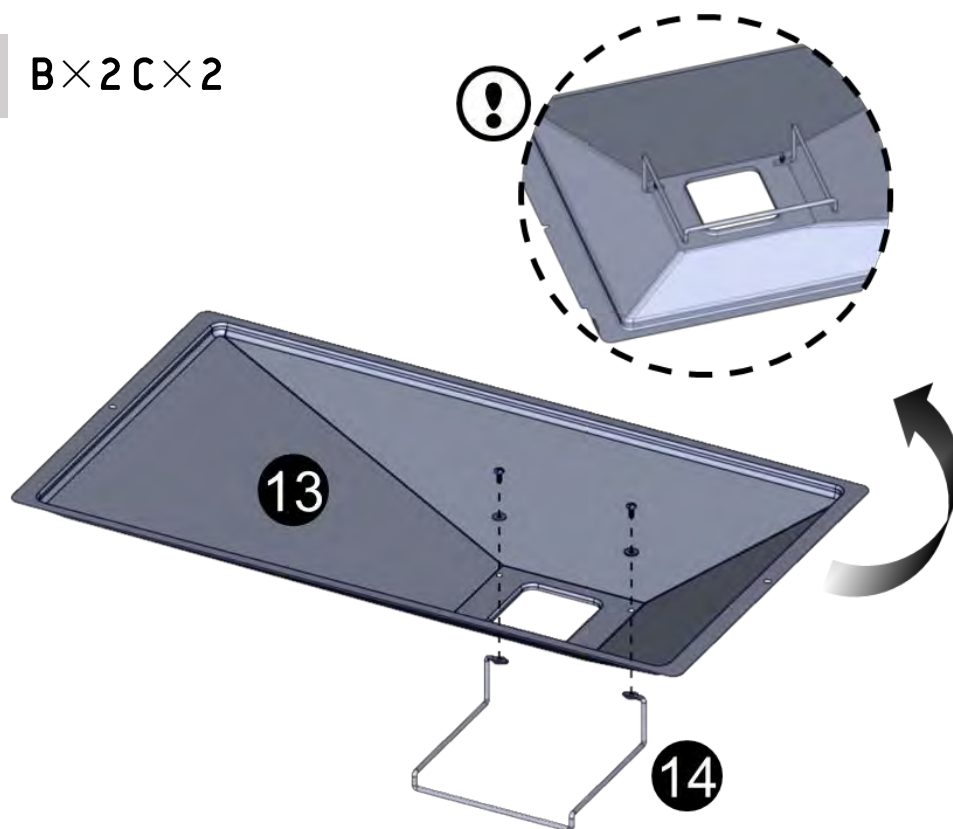
12

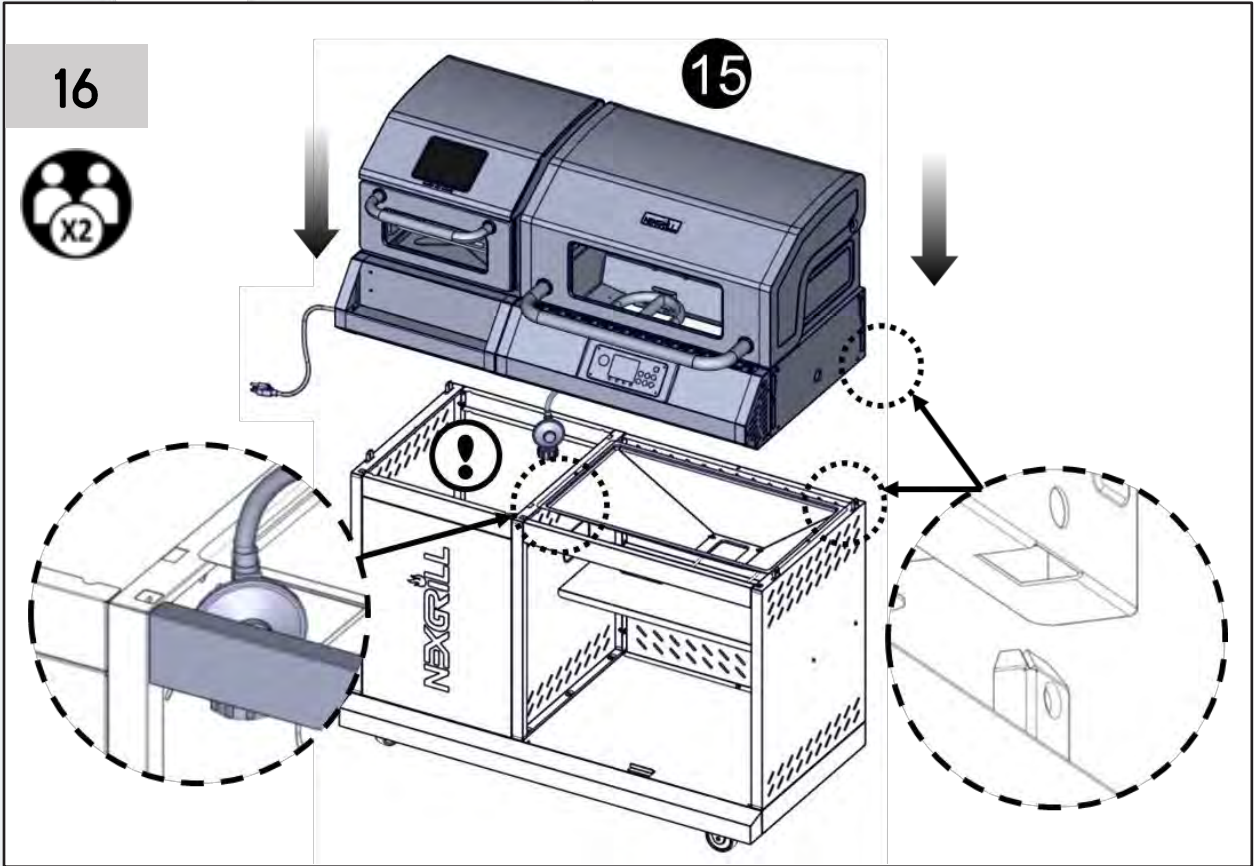
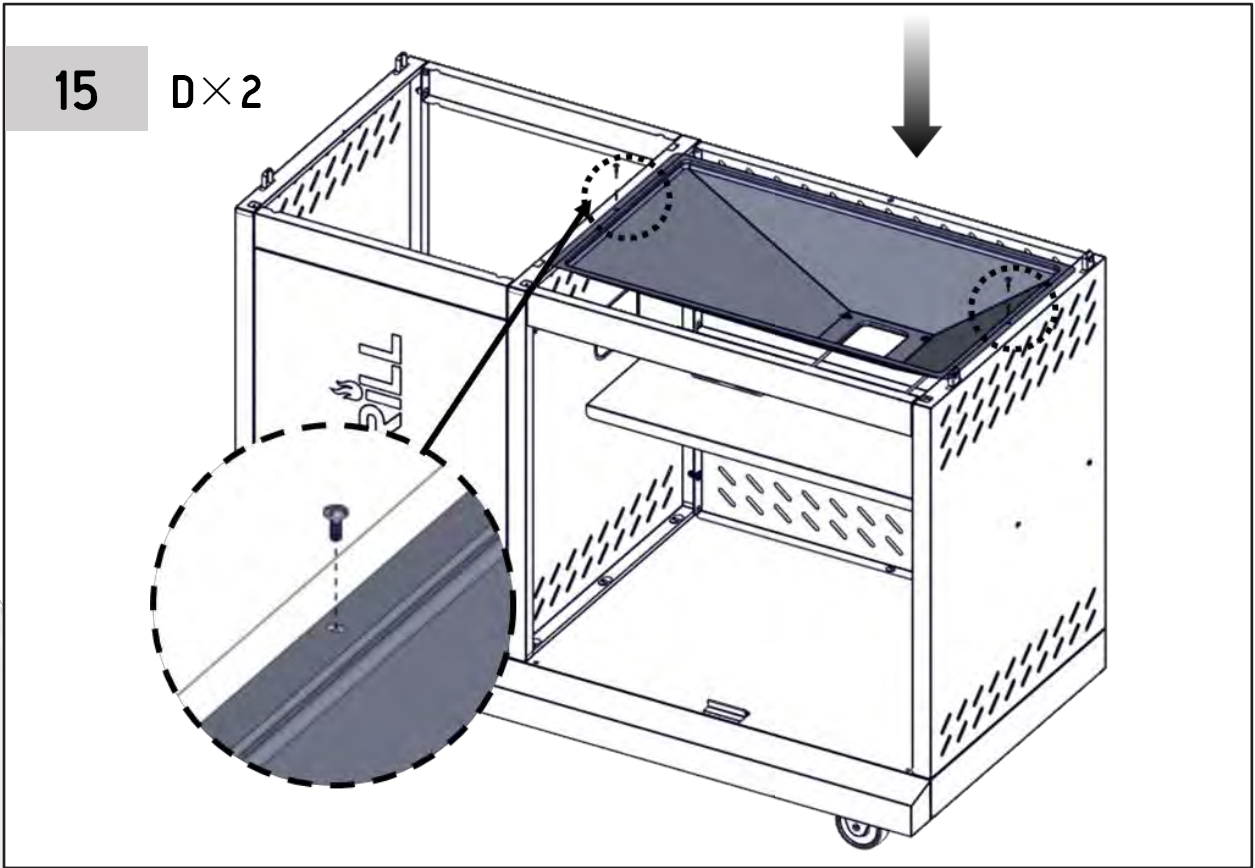


13 A×4

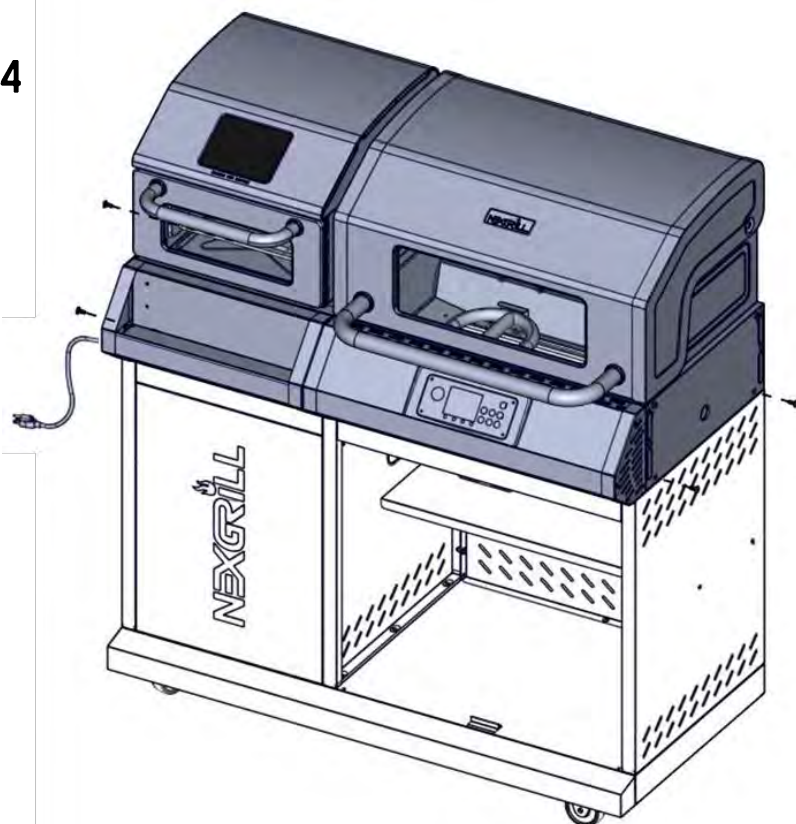


14 B×2C×2

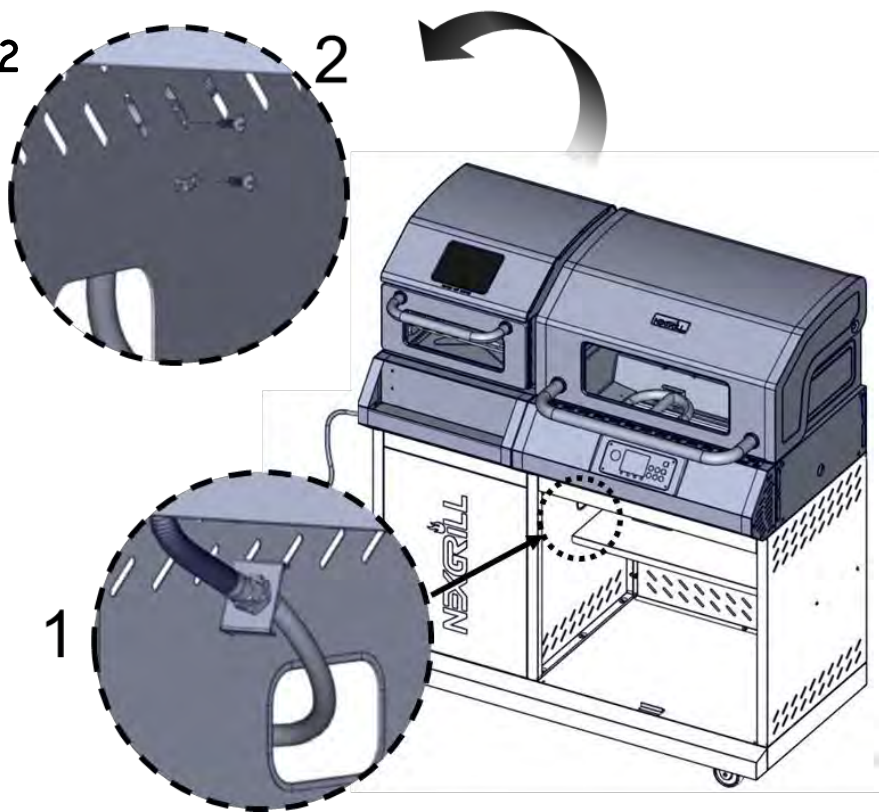




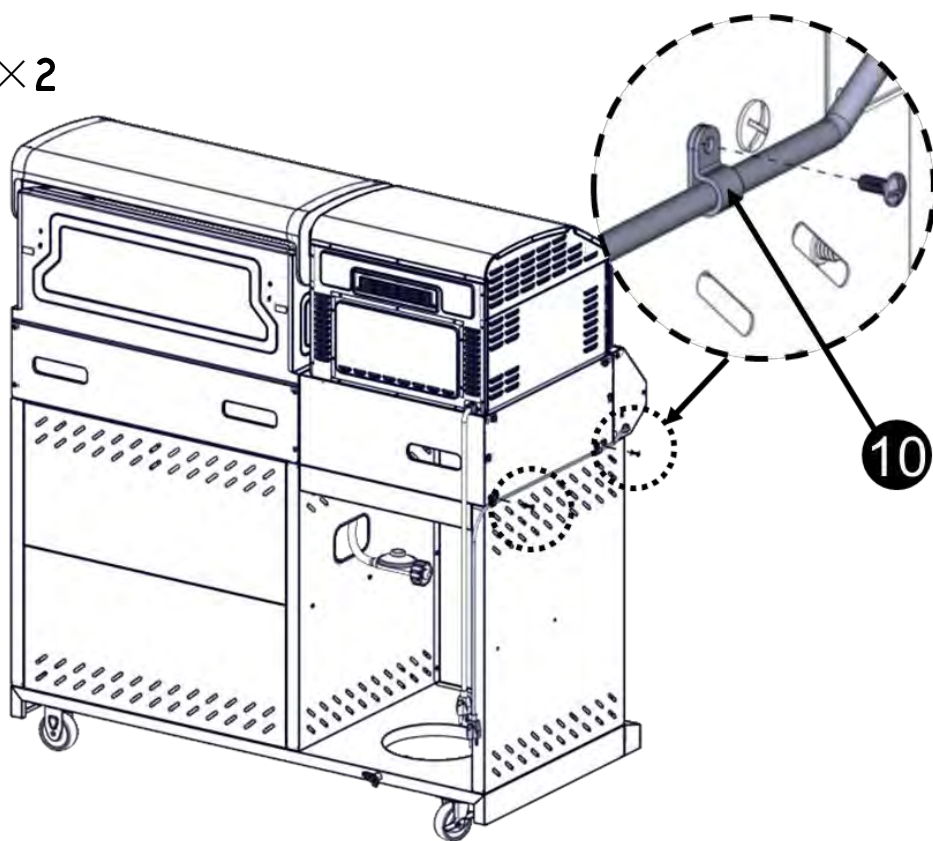
17 A×4



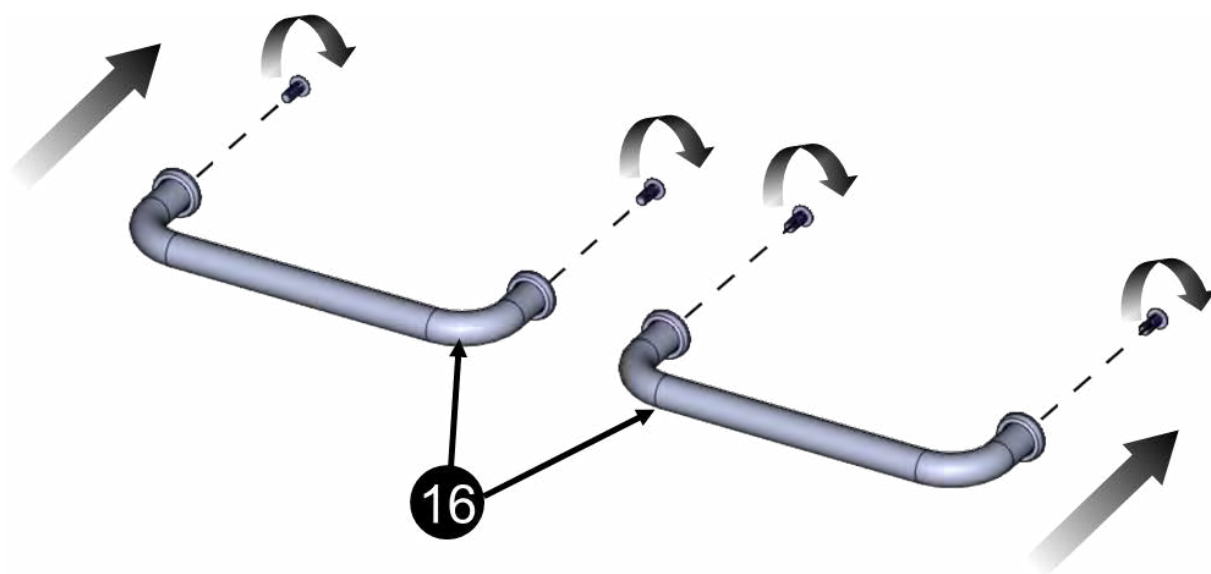
18 B×2



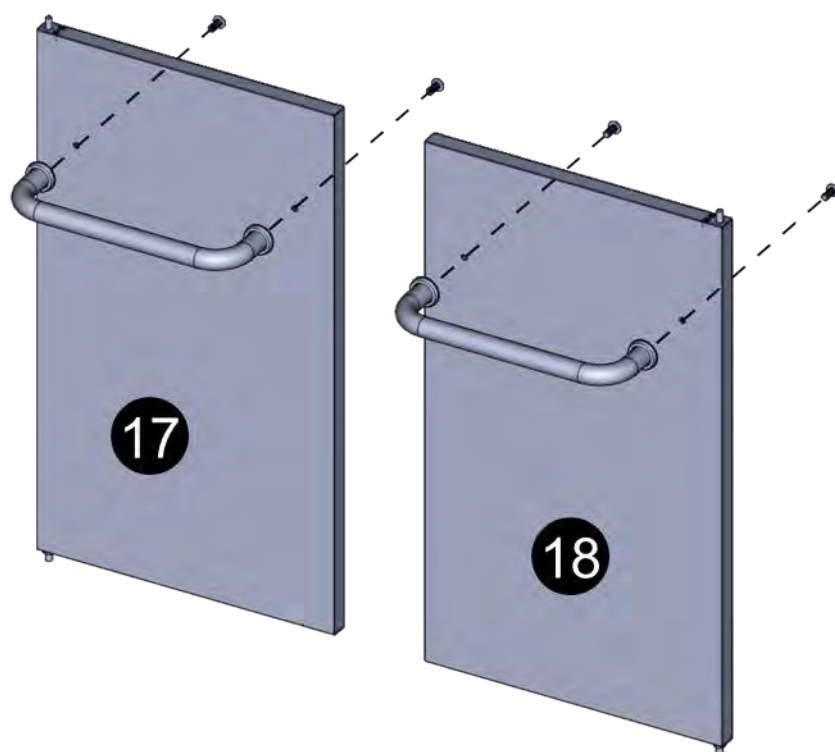
19 B×2



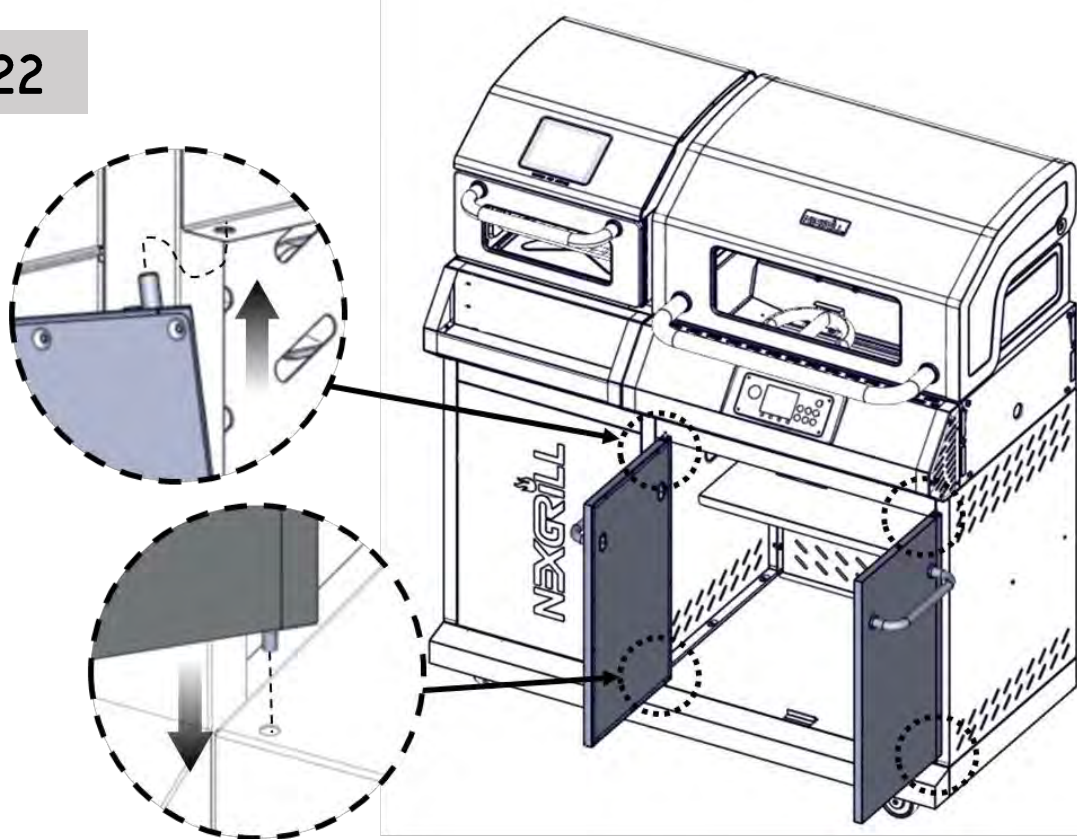
20



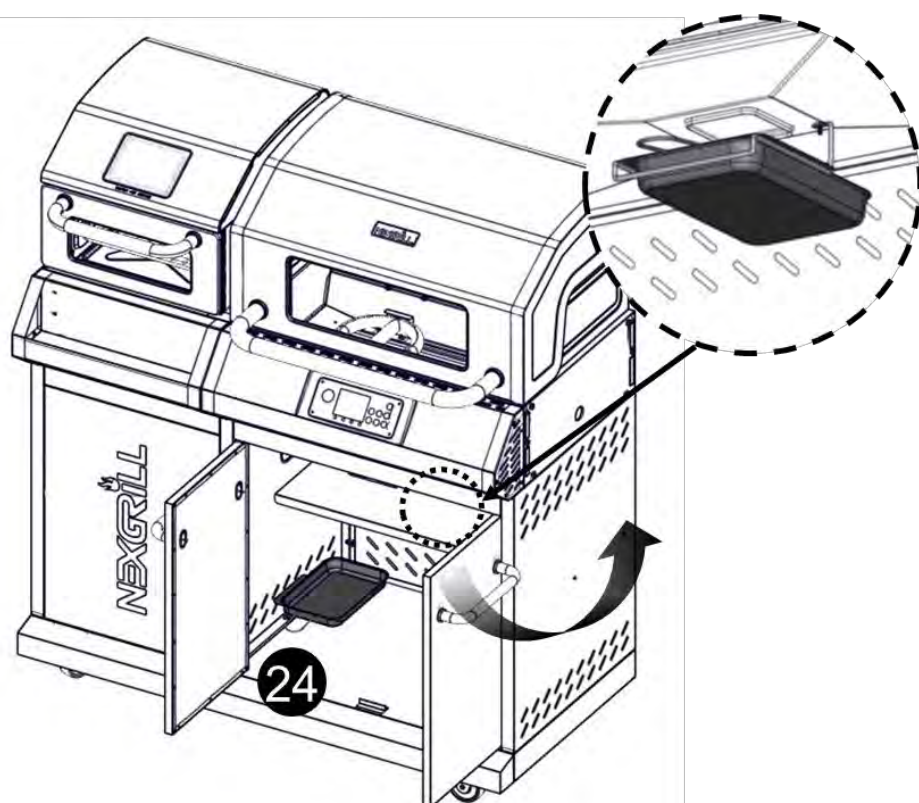
21



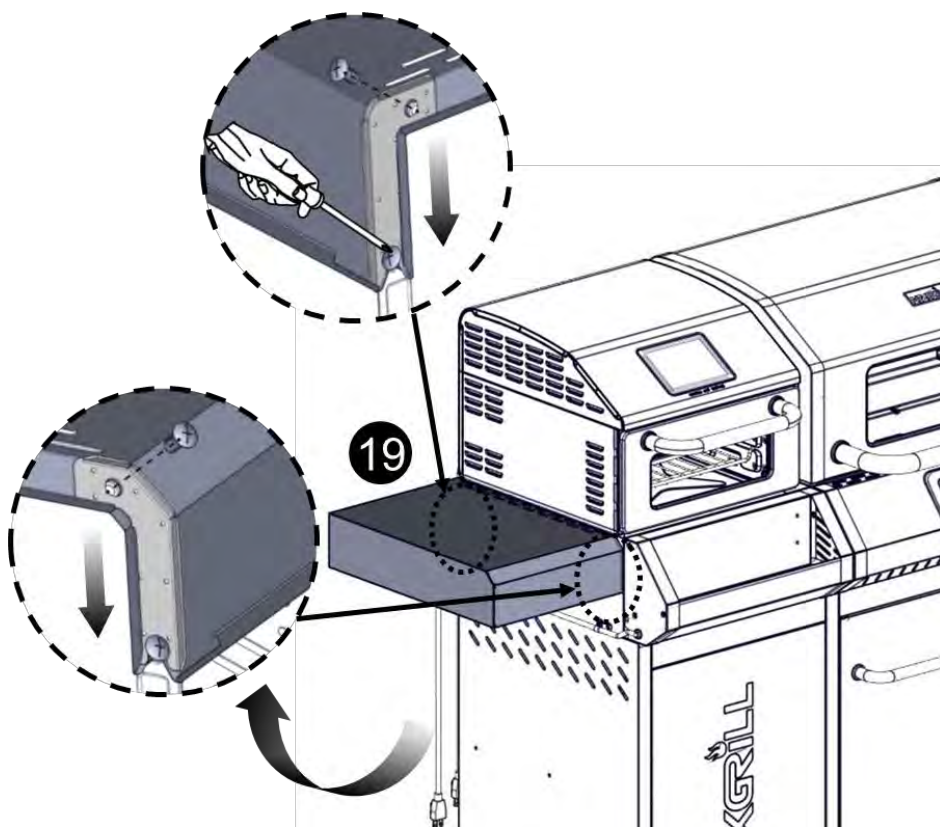
22



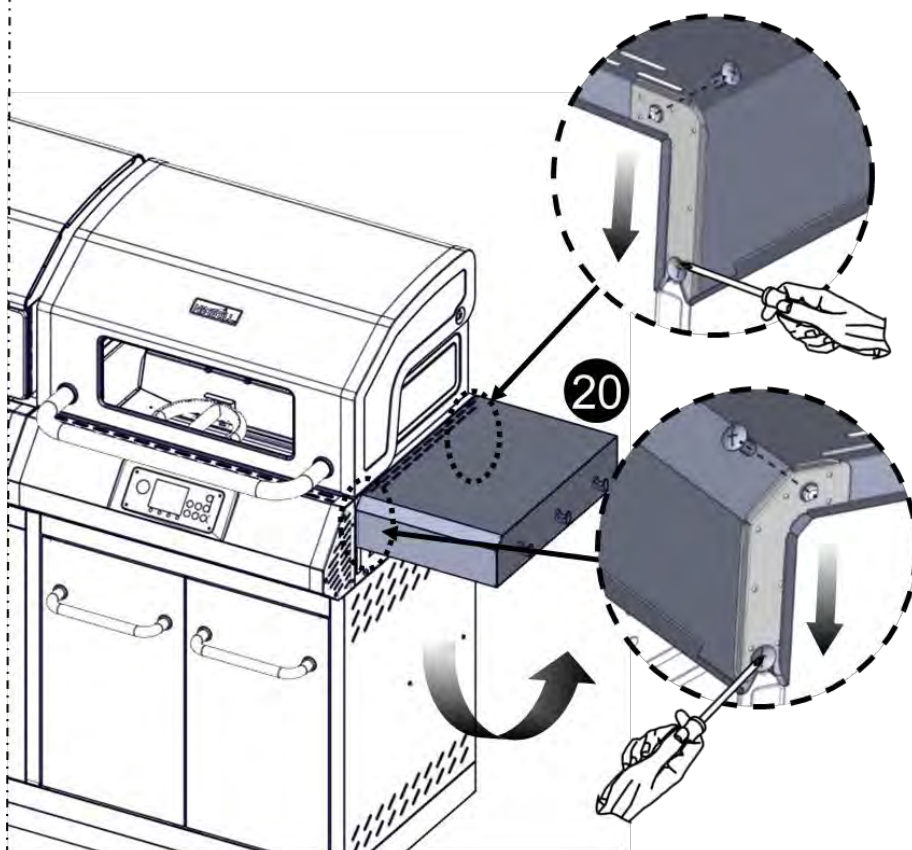
23



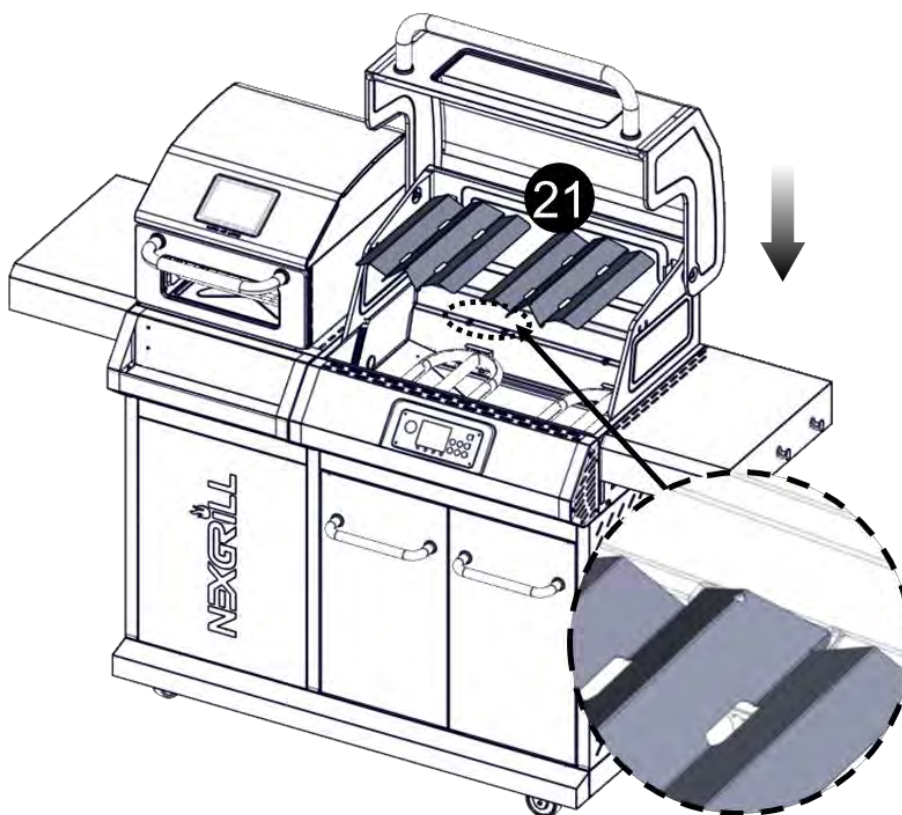
24 A×2



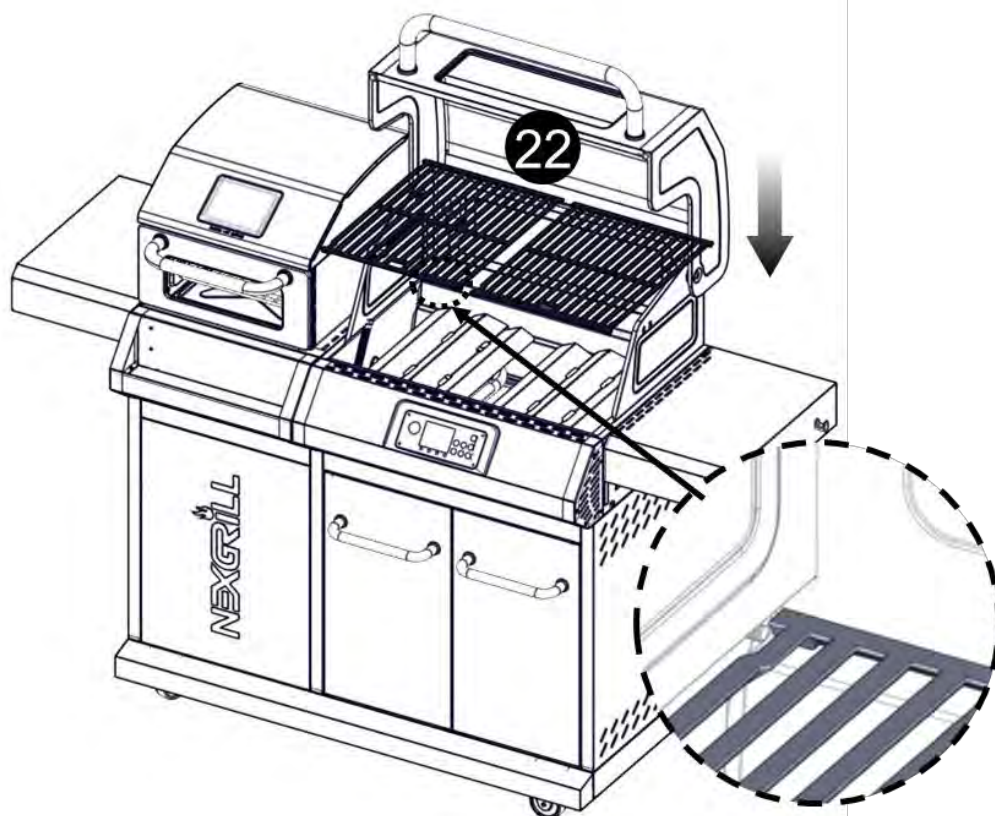
25 A×2



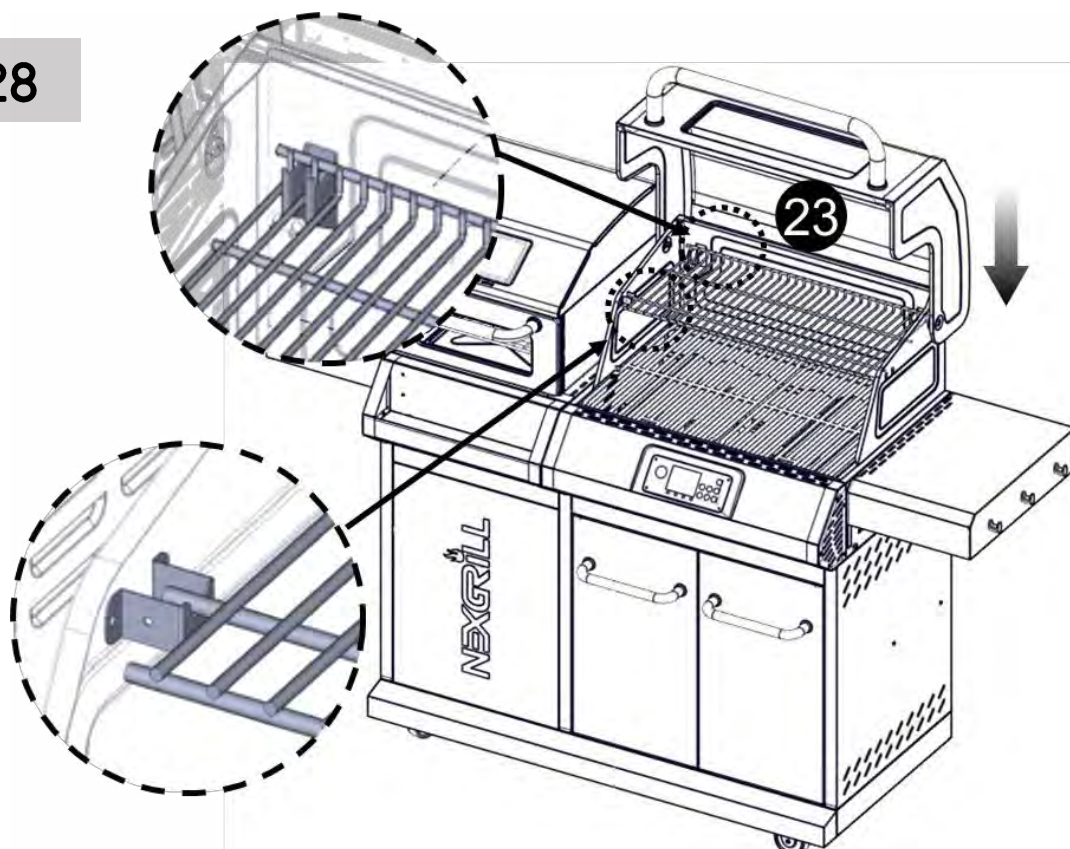
26



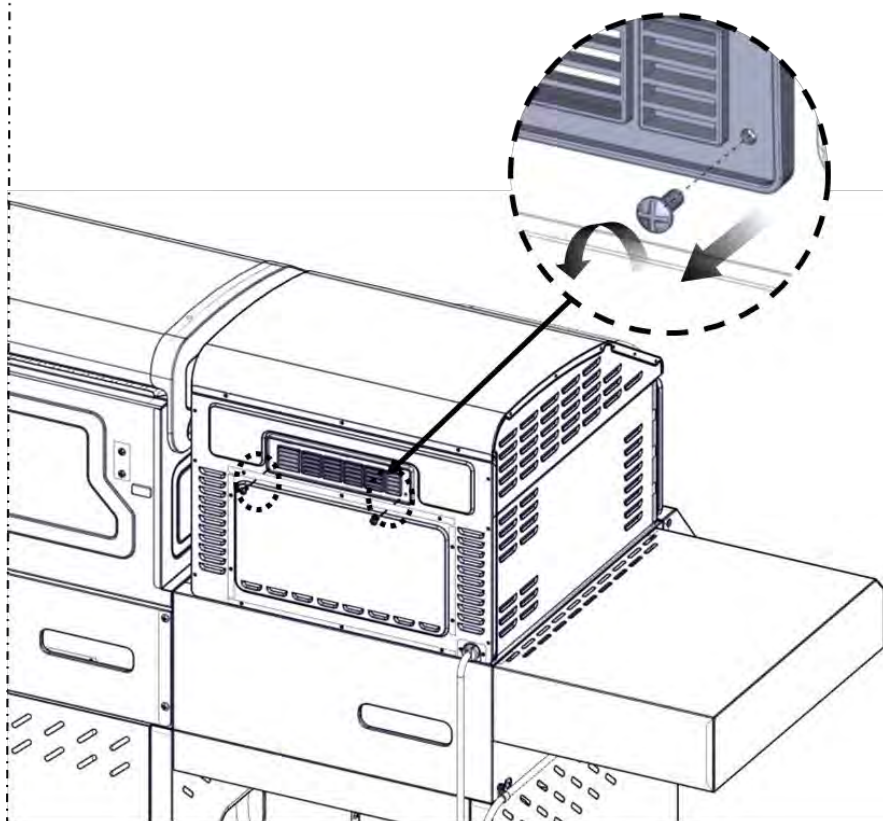
27



28



29



30

