

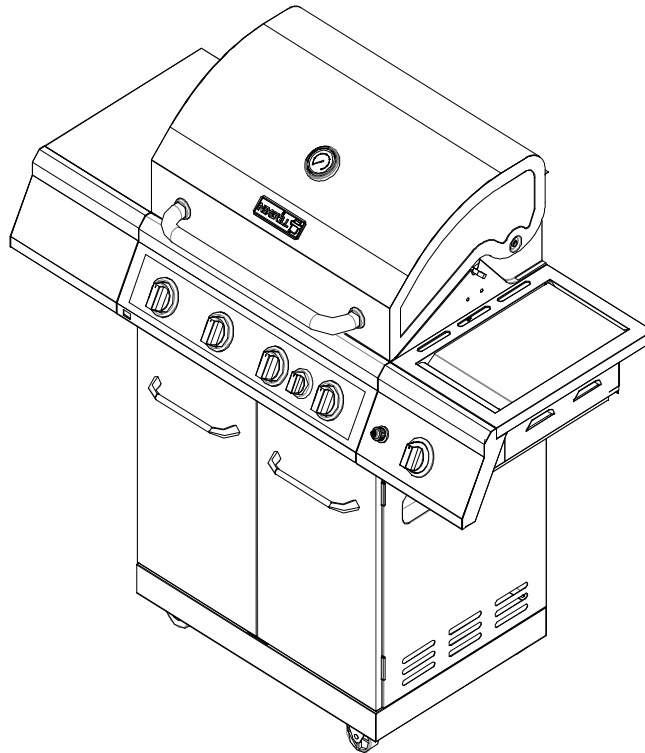


# OUTDOOR GAS GRILL

MODEL #720-0830FP Pages 2 - 45

## PARRILLA DE GAS AL PARA USO EN EXTERIORES

MODELO 720-0830FP páginas 47-89



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

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

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



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at U.S.A: 1-866-984-7455, 8 a.m.-5 p.m., PST, Monday-Friday.

19000468A0

- **El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.**
- **Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.**
- **Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.**



**Consultas, problemas, piezas que faltan?** Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al **U.S.A:1- 866-984-7455**, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes. Asegúrese de tener disponible el número de serie, que se encuentra en la parte interna de la puerta frontal de su parrilla.

## Table of Contents

Safety Instruction . . . . .	<b>3-6</b>	Grill Lighting Instruction . . . . .	<b>29-31</b>
Package Contents List . . . . .	<b>7-9</b>	Care and Maintenance . . . . .	<b>32</b>
Hardware Contents . . . . .	<b>10</b>	Trouble Shooting . . . . .	<b>33-34</b>
Exploded View . . . . .	<b>11</b>	Ordering Parts . . . . .	<b>35</b>
Part List . . . . .	<b>12-13</b>	Grill Hints . . . . .	<b>35</b>
Assembly Instruction . . . . .	<b>14-24</b>	Grill Cooking Chart . . . . .	<b>36</b>
Motor Instruction . . . . .	<b>25</b>	Grill Recipe Suggestion . . . . .	<b>37-38</b>
Gas Hook –Up . . . . .	<b>26</b>	Limited Warranty . . . . .	<b>39</b>
Installer Final Check List. . . . .	<b>27</b>	Natural Gas Conversion . . . . .	<b>40-45</b>
Leak Testing . . . . .	<b>28</b>		
Operating Instruction . . . . .	<b>29</b>		



**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.



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



Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the States of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.



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



## WARNING

**ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS for Rotisserie Motor**-This appliance is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. When installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1 DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
3. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surface.
5. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
6. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.
7. Use only a Ground Fault Interrupt (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
8. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
9. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipments, and approved for outdoor use with a W-A marking.



## WARNING

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

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANS Z21.58b CSA 1.6b-2012 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

### Grill Installation Codes

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA B149.2 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code, and the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

#### Correct LP Gas Tank Use

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

**If an external electrical source is utilized:** The outdoor cooking gas appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.



## WARNING

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

**NOTE:** The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

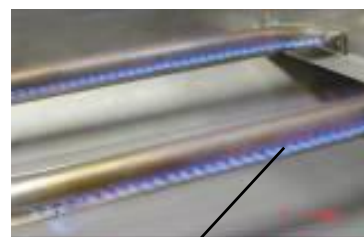
## CAUTION: Beware of Flashback

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



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

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



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

**LP-Gas Supply System**



- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20lb tank of approximately 12-1/4 inches in diameter by 18-1/4 inches high is the maximum size LP gas tank to use.
- The safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP – Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada ,CAN/CSA –B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission .
- The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (O.P.D) The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- 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 cap or plugs may result in leakage of propane.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.

**PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF GRILL**

- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.  
Do Not install this unit into combustible enclosures. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 24 inches (61cm) from sides and 24 inches (61cm) from back.
- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

- The gas must be turned off at the supply cylinder when the outdoor cooking gas appliance is not in use.
- LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Do Not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Never substitute other types of regulator. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator comply with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas ANSI/ UL 144.
- Do not use briquettes of any kind in the grill.
- The grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the radiant as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.
- 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 specified clearance.
- Never use a dented or rusty propane tank.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner has cooled.

**⚠ WARNING**

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

**Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.**

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



**INSECT WARNING**

Spiders and insects can nest in the burners of this and any other grill, and cause the gas to flow improperly. This is a very dangerous condition, which can cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the grill at least twice a year.



**WARNING**

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

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

**SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY**

When properly cared for your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential. When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following:  
Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.  
This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.  
Do not store items of interest to children around or below the grill.  
Do not permit clothing, pot holders or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.

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

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

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

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

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

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

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

Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.  
For proper lighting and performance of the burners keep the burner ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must be mounted correctly for safe operation.

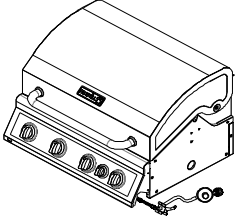
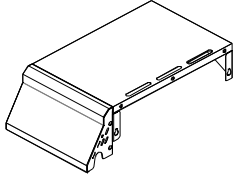
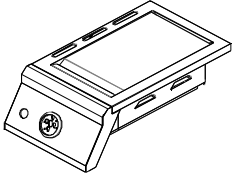
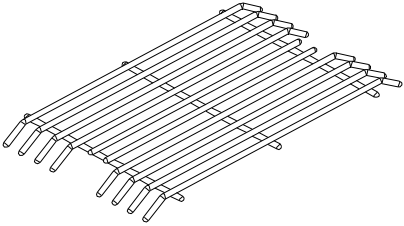
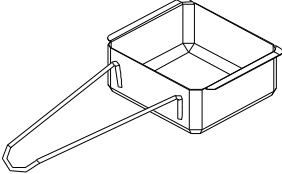
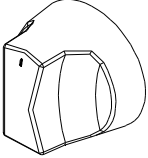
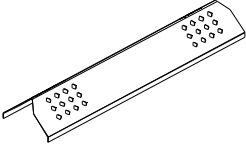
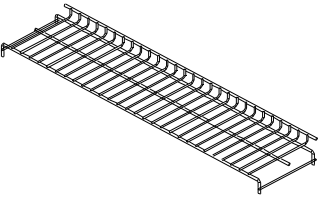
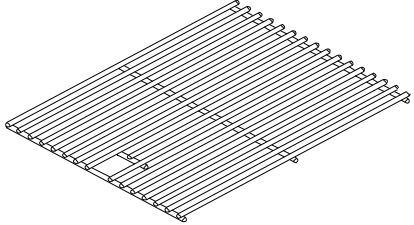

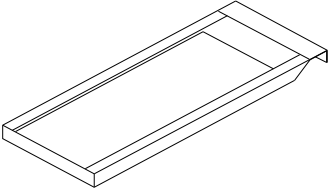
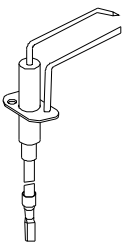
Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.

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

Do not use the grill to cook excessively fatty meats or other products which promote flare – ups.  
Do not operate the grill under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.

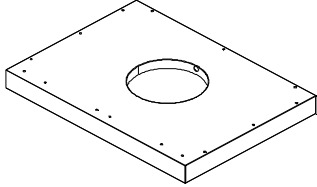
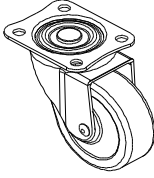
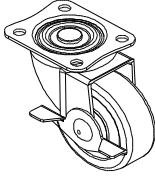
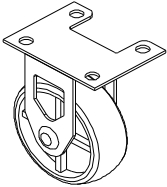
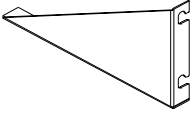
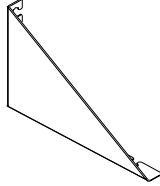
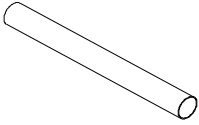
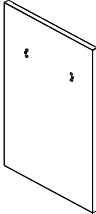
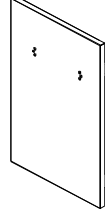
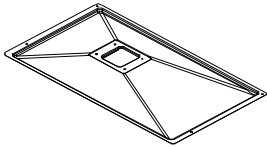
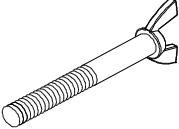
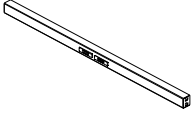
Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

# Package Contents List

<p>A. Firebox assembly-1pc</p> 	<p>B. Left side shelf -1pc</p> 	<p>C. Side burner assembly -1pc</p> 
<p>D. Sear Side Burner Cooking Grate --- 1pc</p> 	<p>E. Grease cup-1pc</p> 	<p>F. Control knob -1 pc</p> 
<p>G. Flame tamer -4pcs</p> 	<p>H. Warming rack -1pc</p> 	<p>I. Cooking grid with hole -2pcs</p> 
<p>J. Battery --- 5pcs.</p> 	<p>K. Sear Burner Grease Tray --- 1pc.</p> 	<p>L. Side Burner Igniter Wire --- 1pc.</p> 

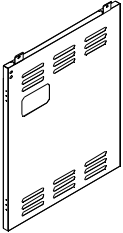
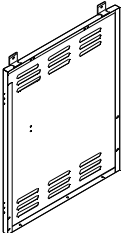
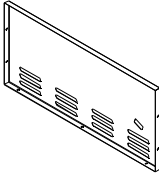
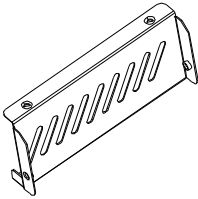
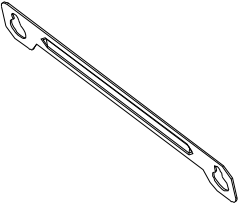
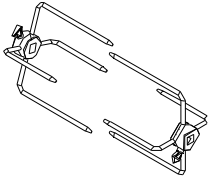
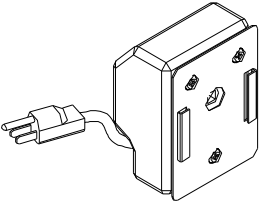
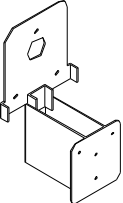
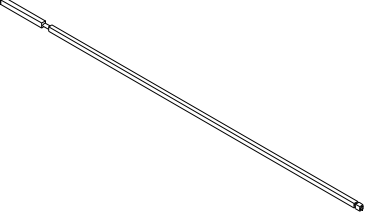
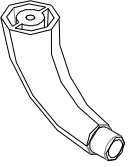
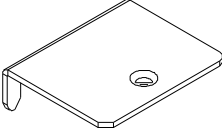
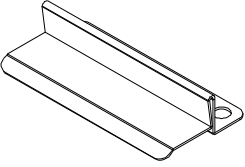


# Package Contents List

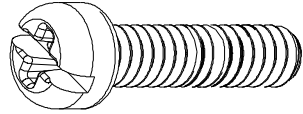
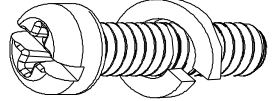
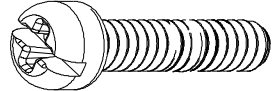
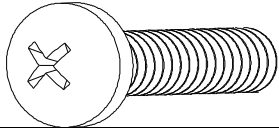
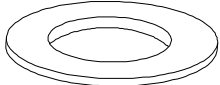

<p>M. Bottom panel-1 pc</p>  A square metal plate with a circular hole in the center and four mounting holes at the corners.	<p>N. Swivel caster-1 pc</p>  A swivel caster with a circular base and a single wheel.	<p>O. Swivel caster with brake-1 pc</p>  A swivel caster with a circular base, a single wheel, and a brake lever.
<p>P. Caster-2 pcs</p>  A swivel caster with a circular base and a single wheel.	<p>Q. Right triangle bracket- 1 pc</p>  A right-angled metal bracket with a flange on the longer side.	<p>R. Left Triangle bracket -1pc</p>  A right-angled metal bracket with a flange on the shorter side.
<p>S. Door handle -2pcs</p>  A cylindrical metal door handle.	<p>T. Right door -1pc</p>  A rectangular metal door panel with two mounting holes.	<p>U. Left door -1pc</p>  A rectangular metal door panel with two mounting holes.
<p>V. Grease tray -1pc</p>  A rectangular metal tray with a central channel and a small square hole.	<p>W. Tank bolt -1pc</p>  A long metal bolt with a threaded section and a hexagonal head.	<p>X. Cart frame-1pc</p>  A long, thin metal bar with a small hole near one end.



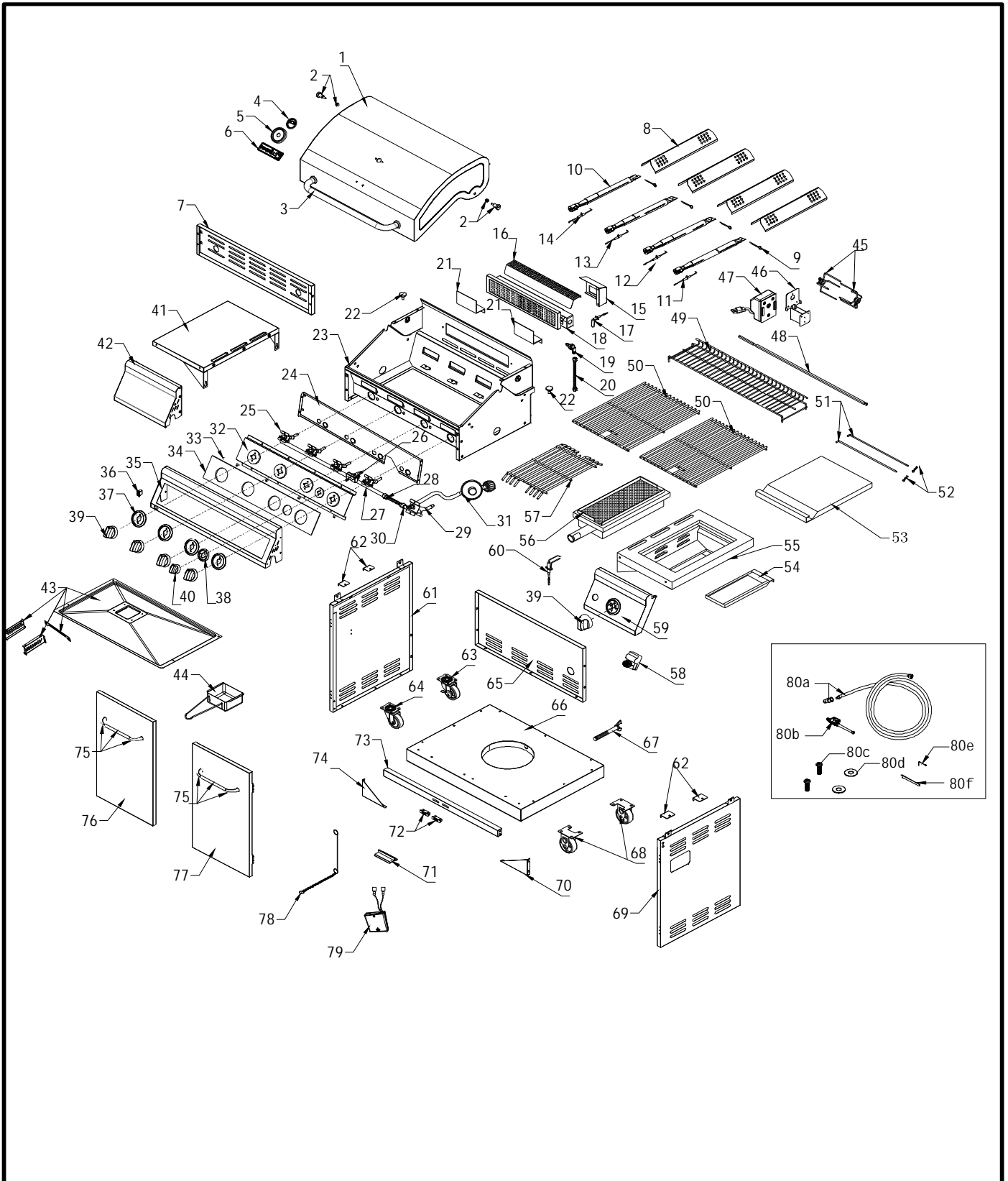
## Package Contents List

<p>Y. Right side panel -1pc</p> 	<p>Z. Left side panel -1pc</p> 	<p>AA. Back panel, bottom-1pc</p> 
<p>AB. Grease cup bracket A-2 pcs</p> 	<p>AC. Grease cup bracket B-1pc</p> 	<p>AD. Spit fork-1 set</p> 
<p>AE. Rotisserie motor-1 pc</p> 	<p>AF. Rotisserie motor bracket-1 pc</p> 	<p>AG. Spit rod-1pc</p> 
<p>AH. Door handle seat-2 pcs</p> 	<p>AI. grease box fixed plate-1 pc</p> 	<p>AJ Door iron piece-1pc</p> 

## Hardware Contents

Item	Description	Specification	Quantity
A	Truss Head Screw 	1/4"*15mm	27PCS
B	Truss Head Screw with locking washer 	1/4"*15mm	16 PCS
C	Truss Head Screw 	5/32"*10mm	23PCS
D	Flat Head Screw 	5/32"*10mm	12PCS
E	Flat washer 	1/4"	22 PCS
F	Flat washer 	5/32"	6PCS

# Explode View



## Part List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	25	Main gas valve	1	4
2	Main lid screw	1	2	26	Rotisserie gas valve	1	1
3	Main lid handle	1	1	27	Main manifold	1	1
4	Temperature gauge	1	1	28	Sear side flex gas line	1	1
5	Temperature gauge housing	1	1	29	Sear side burner gas valve	1	1
6	Logo	1	1	30	Sear side manifold	1	1
7	Back panel, top	1	1	31	Regulator, LP	1	1
8	Flame tamer	1	4	32	Main control glass fixed panel	1	1
9	R shape pin	1	4	33	LED light wire	1	1
10	Main burner	5	4	34	Main control glass	1	1
11	Main burner igniter wire A	1	1	35	Main control panel	1	1
12	Main burner igniter wire B	1	1	36	Light switch	1	1
13	Main burner igniter wire C	1	1	37	Bezel	1	4
14	Main burner igniter wire D	1	1	38	Bezel(small)	1	1
15	Rear baffle	1	1	39	Control knob	1	5
16	Rotisserie heat shield	1	1	40	Control knob(small)	1	1
17	Rotisserie igniter wire	1	1	41	Side shelf	1	1
18	Rotisserie Burner	1	1	42	Side shelf control panel	1	1
19	Rotisserie burner orifice w/ brass elbow	1	1	43	Grease tray assembly	1	1
20	Rotisserie burner flex gas line	1	1	44	Grease box	1	1
21	Rotisserie burner igniter bracket	1	2	45	Spit fork	1	1
22	Hood buffer	1	2	46	Rotisserie motor bracket	1	1
23	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	47	Rotisserie motor	1	1
24	Front Baffle	1	1	48	Spit rod	1	4

## Part List

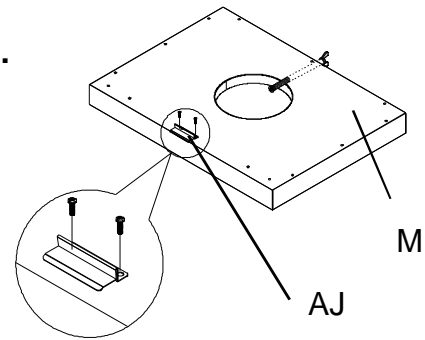
No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
49	Warming rack	1	1	70	Triangle bracket, right	1	1
50	Cooking grid	1	2	71	Door iron piece	1	1
51	Sear side burner hinge rod	1	2	72	magnet	1	1
52	R shape pin	1	2	73	Cart frame	1	1
53	Sear side burner lid	1	1	74	Triangle bracket, left	1	1
54	Sear side burner grease tray	1	1	75	Door handle assembly	1	1
55	Sear side burner bowl assembly	1	1	76	Left door	1	1
56	Sear side burner	1	1	77	Right door	1	1
57	Sear side burner cooking grate	1	1	78	Lighting rod	1	1
58	Pulse igniter module	1	1	79	Battery box	1	1
59	Sear side burner control panel	1	1	80a	NG Gas Hose with Quick Connector assembly	1	1
60	Sear side burner igniter wire	1	1	80b	NG Regulator assembly	1	1
61	Side shelf, left	1	1	80c	Truss Head Screw with lock	1	2
62	Grease tray fixed plate	1	4	80d	Flat washer	1	2
63	Swivel caster with brake	1	1	80e	6 mm Nut driver	1	1
64	Swivel caster	1	2	80f	6mm wrench	1	1
65	Back panel	1	1		NG orifice pack	1	1
66	Bottom panel	1	1		KD-assembly hardware		
67	Tank bolt	1	1		Grill cover	1	1
68	Caster	1	2		manual	1	1
69	Side shelf, right	1	1				

\*Natural gas conversion kit sold separately

## 1. Door iron piece assembly

Mount the Door Iron Piece (AJ) on the middle of the Bottom Panel (M) by using two 5/32-in Truss Head Screws (C) , see fig.1

Fig. 1.



## 2. Caster Assembly

a) Turn over the bottom panel for assembling casters.

b) Mount the casters onto the bottom panel (M) by using sixteen 1/4-in. x 15-mm truss head screws (B) with locking washers and sixteen Flat washers (E) .

c) The swivel caster with brake (O) should be positioned under the left rear of the cart bottom and the swivel caster (N) should be positioned under left front as shown in Fig. 2.

d) The two stationary casters (P) should be positioned under the right side.

**Note:** The gap of the two stationary casters should be facing the inside bottom panel.

Fig. 2

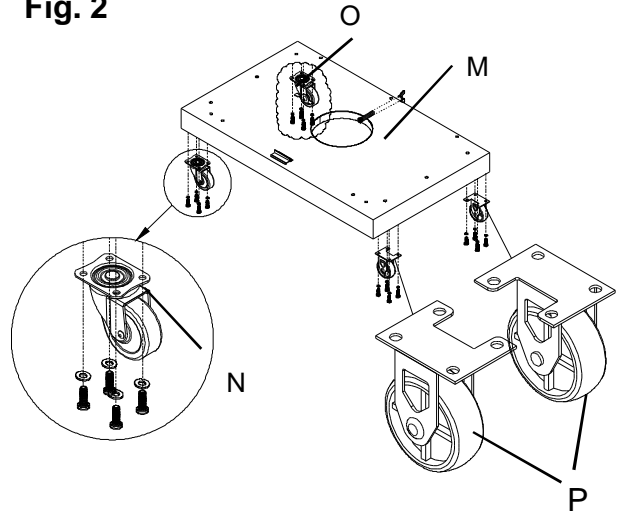
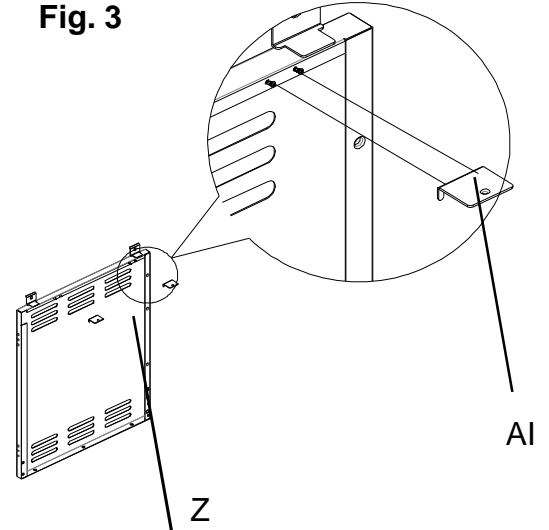


Fig. 3

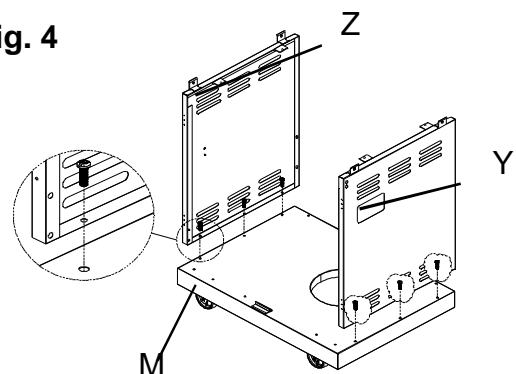


## 3. Side panel assembly

a) Loosen but do not remove four screws that pre-assembled on the Left Side Panel (Z), attach grease Tray Support Bracket (AI) to Left Side Panel (Z) by aligning the holes on the Grease Tray Support Bracket (AI). Tighten the screws that were loosened above.

b) Repeat step 3a to attached Grease Tray Support Bracket (AI) to the Right Side Panel (Y) make sure all screws are tight.

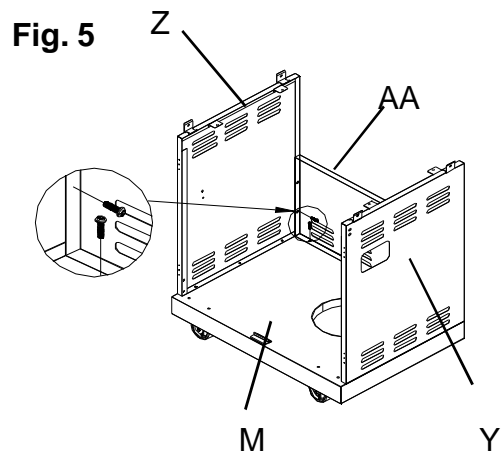
Fig. 4



c) Use three 1/4-in. x 15-mm Truss Head Screws (A) to connect the Left Side Panel (Z) to the Bottom Panel (M). Make the Left Side Panel (Z) flush with the rear of bottom panel and tighten the screws. See fig.4 Repeat for the Right Side Panel (Y).

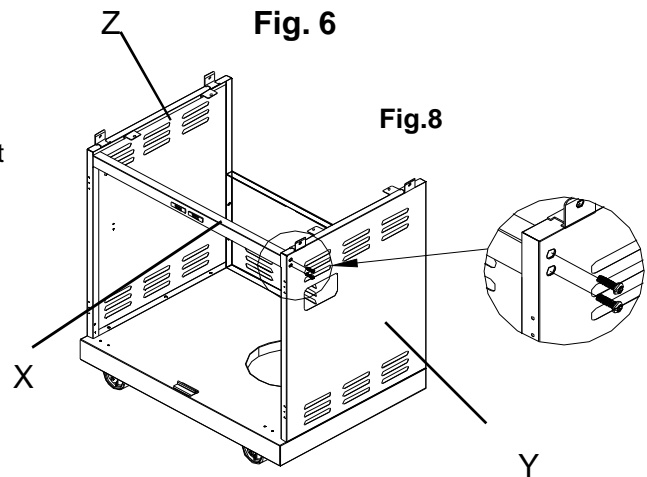
## 4. Back Panel Assembly

Attach back panel (AA) to bottom panel (M) and left & right side panel (Z & Y) by using (7) 1/4" truss head screws (A). See fig.5



## 5. Cart frame assembly

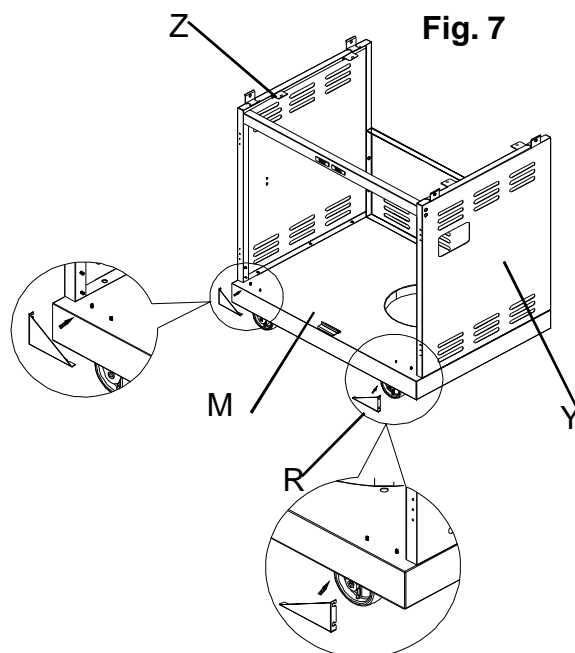
Use four 1/4-in. x 15-mm Truss Head Screws (A) to connect the Cart Frame (X) to the Right and Left Side Panels (Y/Z). See fig 6



## 6. Triangle Bracket Assembly

(a). Attach triangle bracket left(R) to bottom panel (M) and left side panel (Z) by using (4) 5/32" truss head screws (C). See fig.7

(b). Repeat to assemble triangle bracket right.

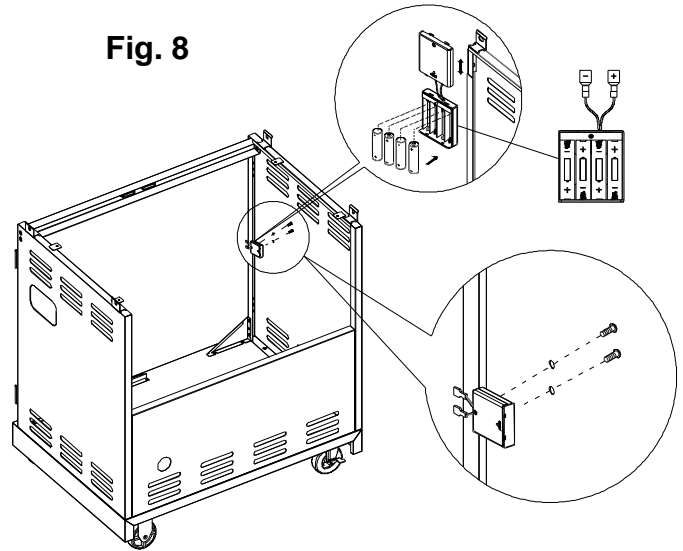




### 7. LED light battery box assembly

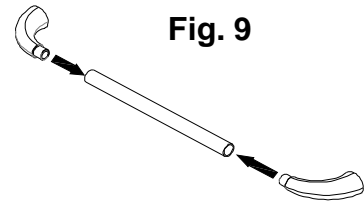
Use two piece of 5/32" truss head screws ( C ) to install LED light battery box on the left side panel of the unit compartment .

- a) Push and slide out battery box lid.
- b) Insert the new batteries inside of the battery box.
- c) Push and slide the battery box lid back on.

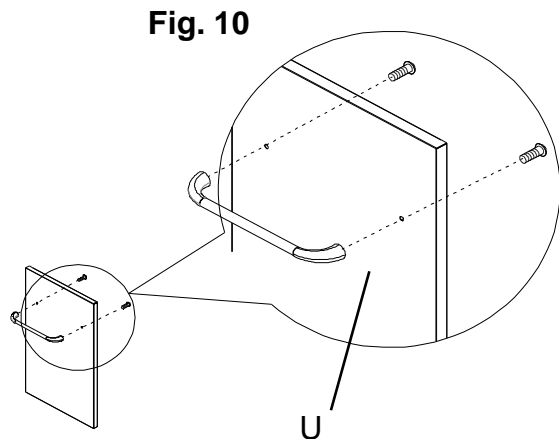


### 8. Door Handle Assembly

(a). Insert door handle seat into to door handle tube. see fig.9



(b). Attach door handle to left door ( U ) by using (4) 5/32" truss head screws ( C ). See fig.10

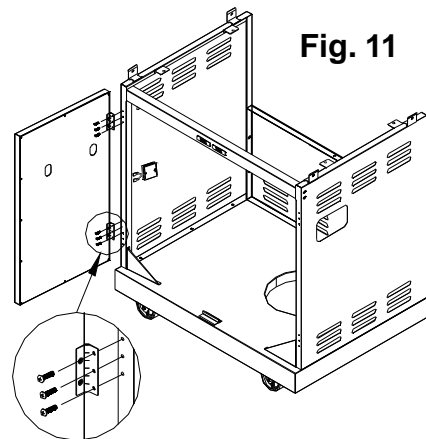


### 9. Door Assembly

(c) Attach left door to side panel by using (12) 5/32" flat head screws ( D ). See fig.11

( d ). Repeat a-c step for right door assembly.

**HINT:** Six screws for each door.

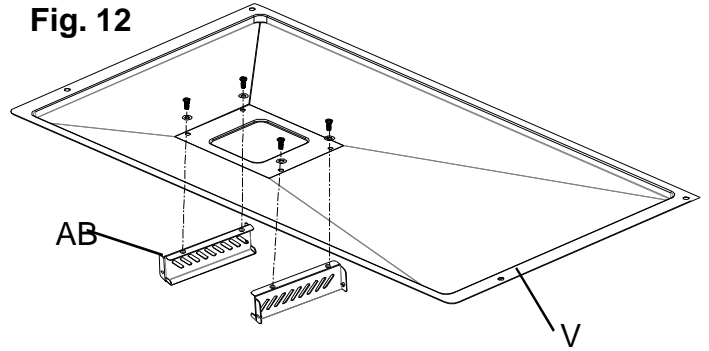


# Assembly Instructions

## 10. grease tray assembly

(a) Attach the Grease Cup Support Brackets (AB) to the Grease Tray (V) by using four 5/32 in. x 10mm Truss Head Screws (C) and four 5/32-in Flat Washers (F)

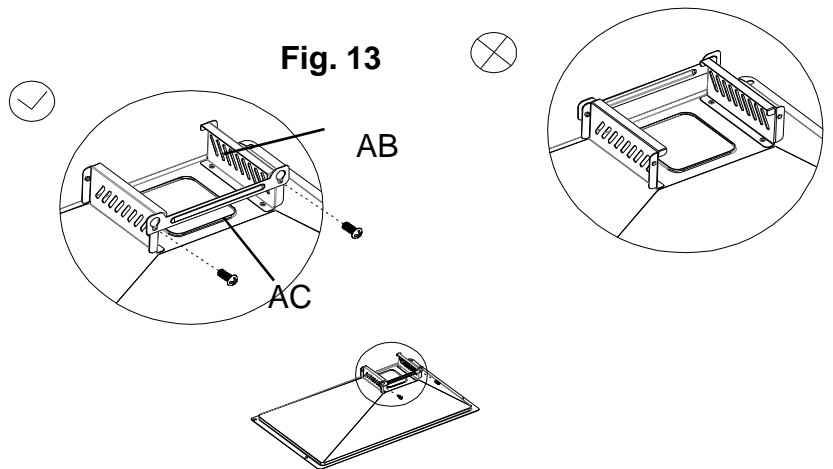
Fig. 12



b) Then attached Grease Cup Support Bracket (AC) to Grease Cup Support Bracket (AB) by using 2pcs Truss Head Screws (C). See Fig.13.

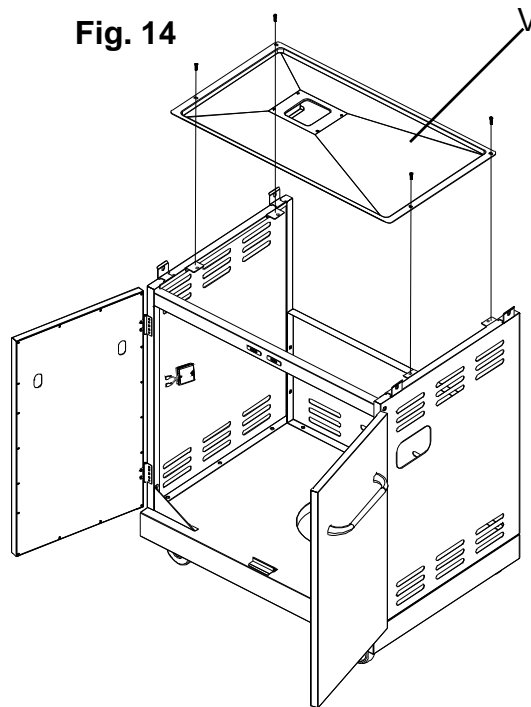
Note: Make sure the Grease Cup Support Bracket (AC) is attached in the right position,

Fig. 13



c) Install the Grease Tray (V) onto the cart by using four 5/32" x10mm Truss Head Screws (C).

Fig. 14

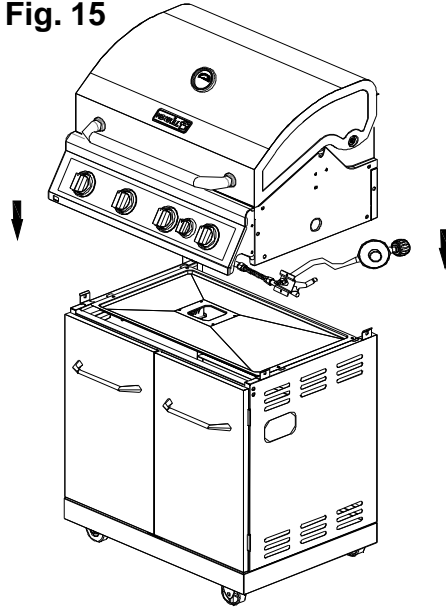


## 11. Firebox Assembly

(a). Be sure grill cart doors are closed to stabilize cart. Remove firebox from carton. Place onto cart as shown. See Fig.15.

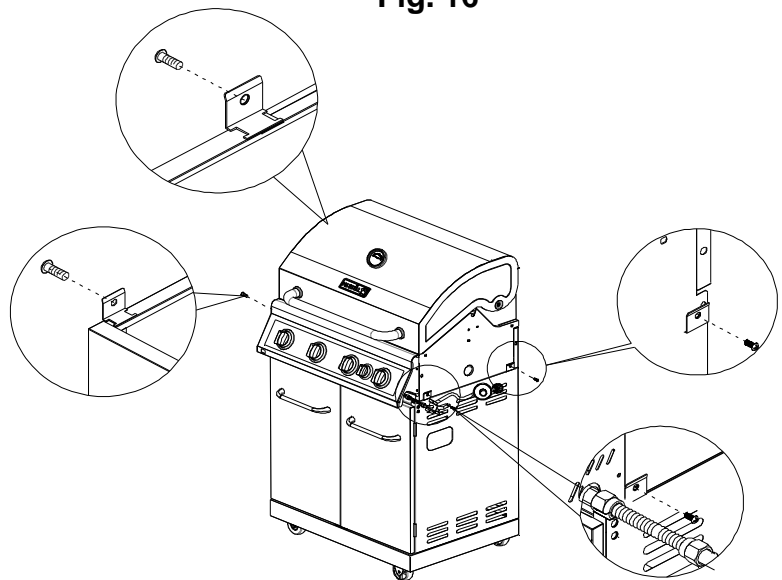
**CAUTION** The firebox assembly is heavy and will require two or more people to lift and position onto grill cart. Failure to do so may result in injury.

Fig. 15



(b). Attach firebox to left and right side panels by using (4) 1/4" truss head screws (A) see Fig.16

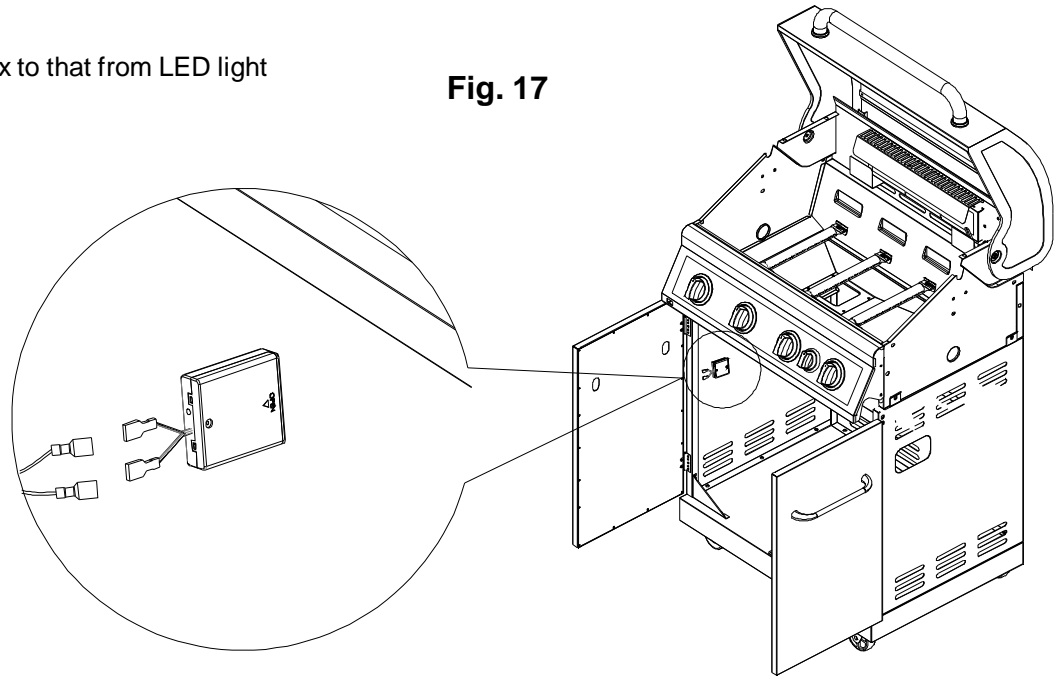
Fig. 16



### 12. wire connection

Connect the wire from firebox to that from LED light battery box . See Fig.17

Fig. 17

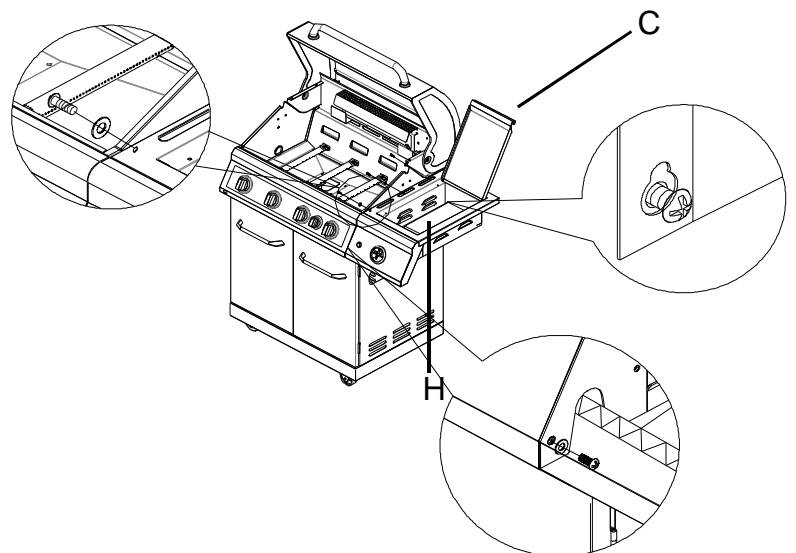


### 13. Sear Side Burner Assembly

(a). Loosen but do not remove two screws which are pre-assembly on the right side panel, through sear side burner shelf keyholes hang sear side burner shelf on two loosened screws.

(b). Using (3) 1/4" truss head screws (A), (3) 1/4" flat washer (E), attach sear side burner shelf (C) to firebox from inside the firebox. Insert (2) 5/32" truss head screws (C), (2) 5/32" flat washers (F) to attach the sear side burner shelf control panel to the main control panel. Fully tighten the two loosened screws to secure shelf to firebox.

Fig. 18



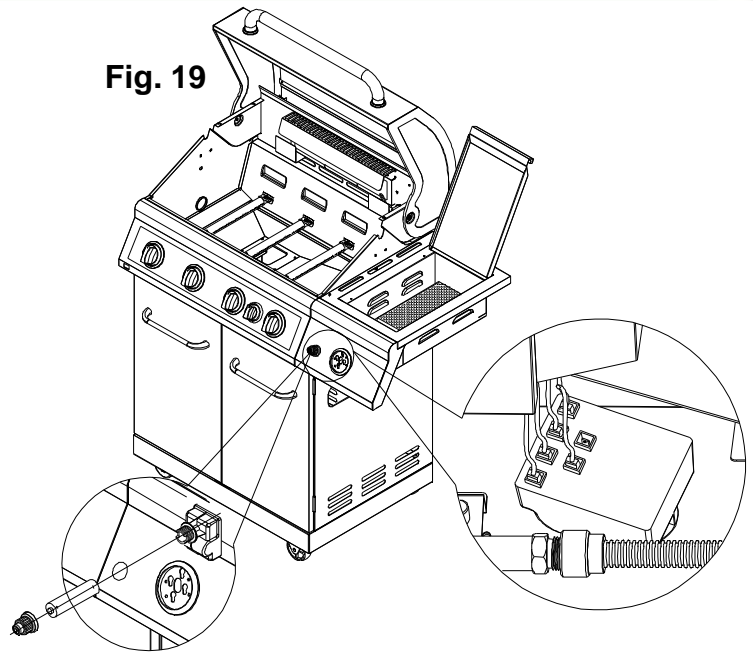
## 14. Igniter and Battery Assembly

(a). Remove igniter cover and lock washer from igniter, insert igniter through from back of sear side burner control panel, secure lock washer from front of sear side burner control panel.

(b). Install battery into ignition box with positive terminal facing outward.

(c). Replace the ignition battery cap after the battery has been installed.

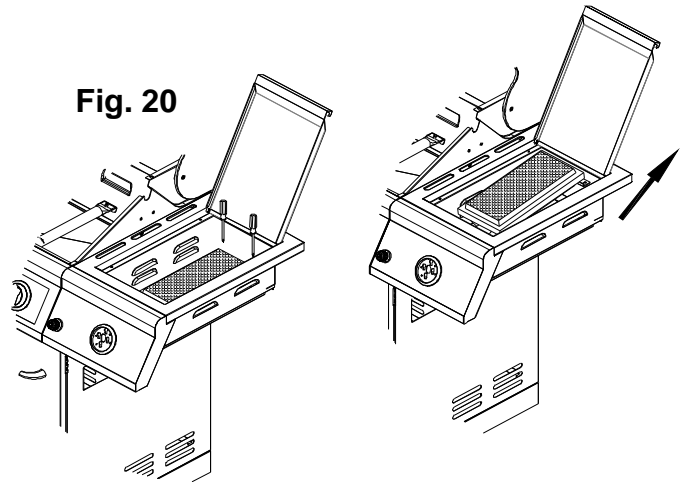
Note: Make sure the igniter is assembled with the wires upward 45°, so that the wires are away from manifold. See Fig.19



**Fig. 20**

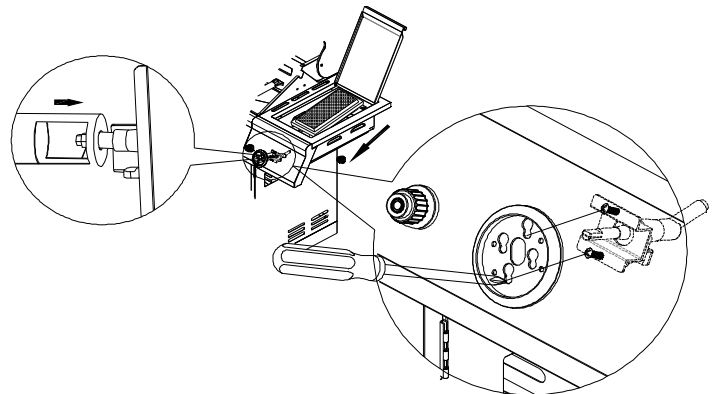
## 15. Searing Side Burner Valve Assembly

a) Remove the 2 screws from the searing side burner. Then remove the searing side burner. See Fig.20.



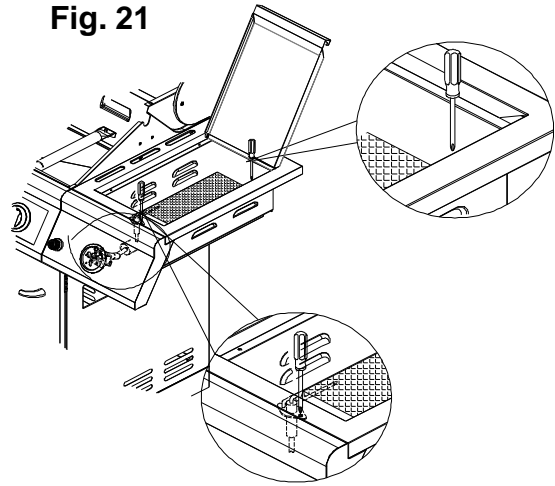
b) Loosen but do not remove the 2 screws that are pre-attached to the valve. Insert the searing side burner valve into the searing side burner control panel and bezel. Align the screws on the valve with the large side of the holes on the bezel. Slide the screws down to the smaller holes and tighten the screws to secure.

c) Replace the searing side burner, angling it so that the side burner tube slides over the valve orifice.



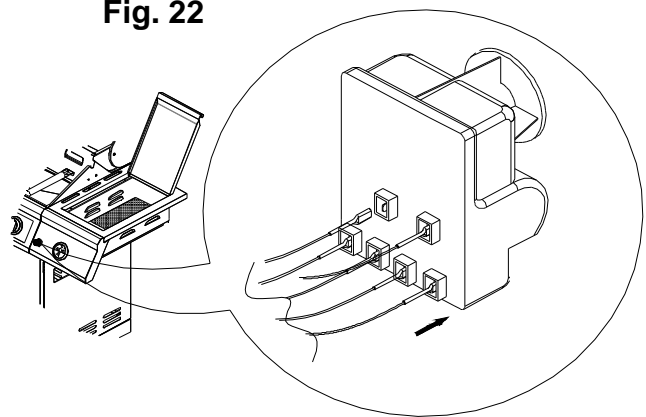
- d) Fix sear side burner using 2 screw removed.
- e) Insert (1) 5/32" truss head screw (C) to attach the sear side burner igniter wire to the burner bowl. See Fig.21

**Fig. 21**

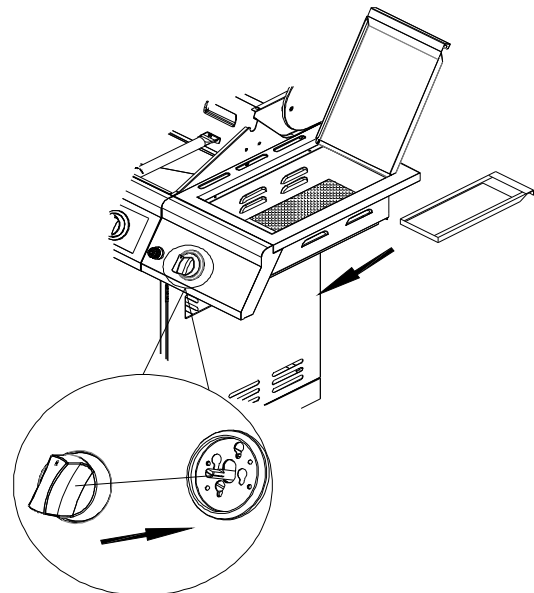


**Fig. 22**

- f) Insert the searing side burner ignition wire to the ignite module located on the right side panel.
- Note: Only need to insert the searing side burner ignition wire, the other wires have been pre-assembled. See Fig.22



- g) Install the sear burner grease tray (K) from the rear of the grill. Push control knob (F) onto valve control stem



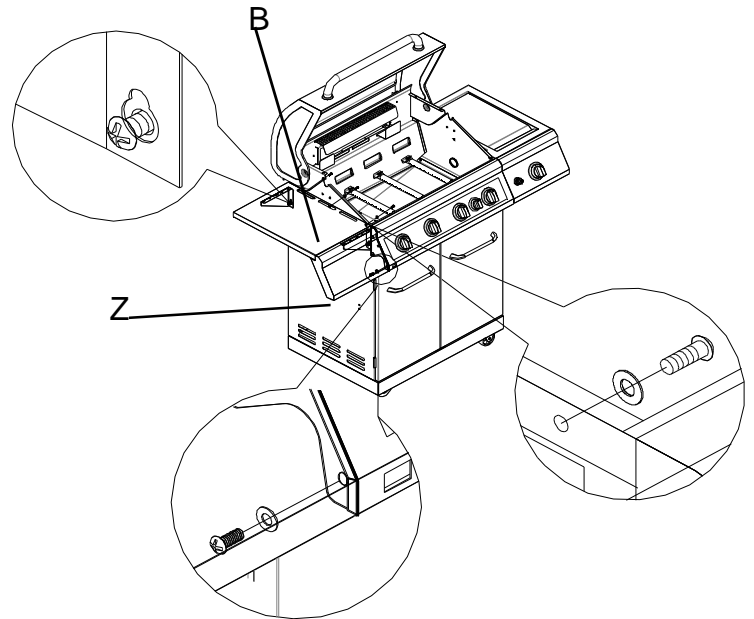
**Fig. 23**

## 16. Side Shelf Assembly

(a). Loosen but do not remove two screws which are pre-assembly on the left side panel(Z), through side shelf keyholes hang side shelf(B) on two loosened screws.

(b). Using (3) 1/4" truss head screws (A), (3) 1/4" flat washer (E), attach side shelf to firebox form inside the firebox. Insert (1) 5/32" truss head screws

(c),(1) 5/32" flat washers (F) to attach the side shelf control panel to the main control panel. Fully tighten the two loosened screws to secure shelf to firebox. See Fig.23



## 17. Flame Tamer, Cooking Grid, and Warming Rack Assembly

a) Place Flame Tamer (G) over burners as shown, and ends insert into channels on front and back of firebox.

b) Evenly space cooking grids (I) on the ledge above Flame Tamer.  
To obtain Searing marks in cooked meat, be sure to insert grids so that side with four corner feet faces down.

c) Insert legs of warming rack (H) into the holes in the top of firebox side panels.

d) Place sear burner cooking grid(D) on the ledge of searing burner bowl. See Fig.24

**Fig. 24**

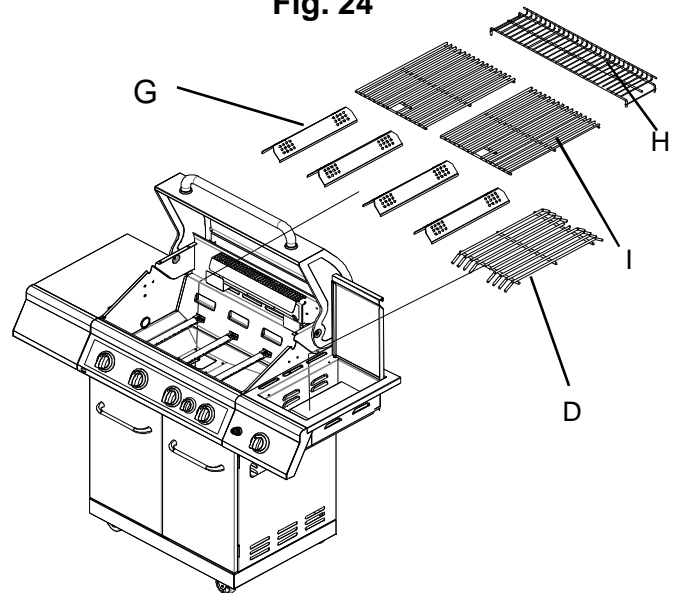
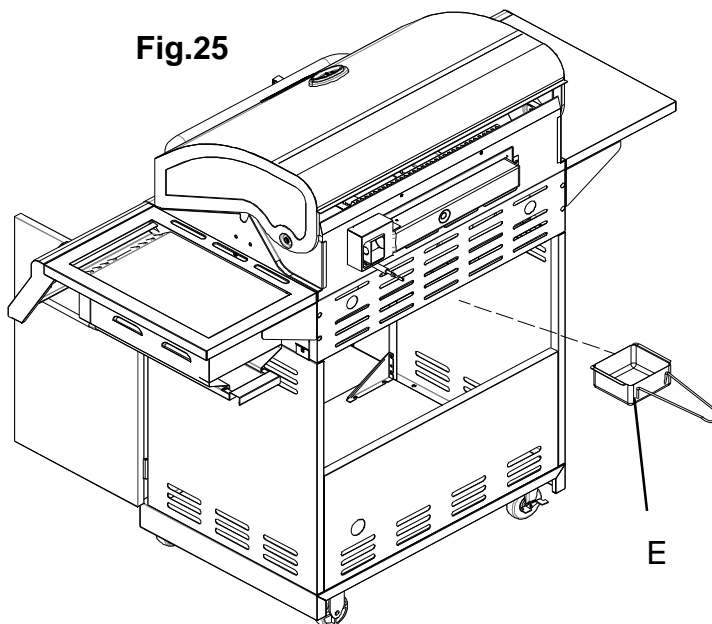




Fig.25

## 18. Grease Cup Assembly

Insert grease cup (E) into grease tray from the rear of the grill.



## 19. Liquid Propane Tank Installation

(a) Loosen the tank bolt (W) on the back of grill bottom panel, place the liquid propane tank into the hole of the bottom panel and tighten the tank bolt at the back of the grill to secure.

Fig. 26

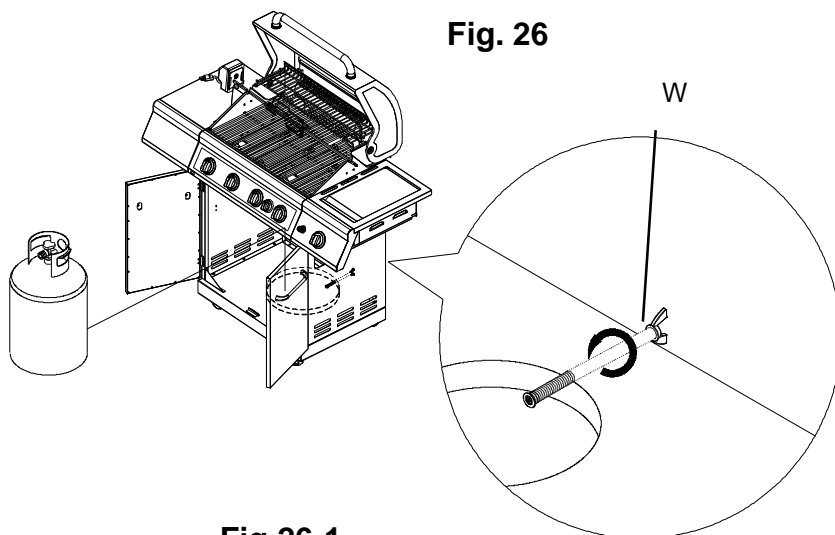
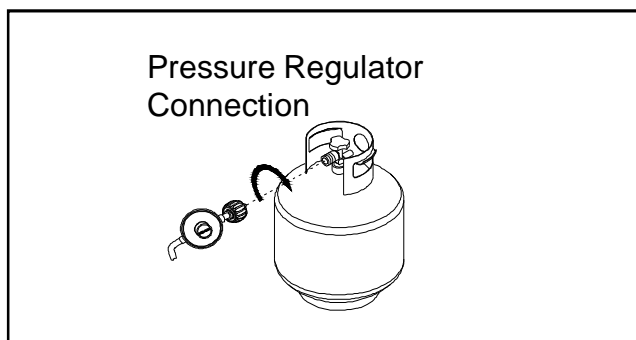


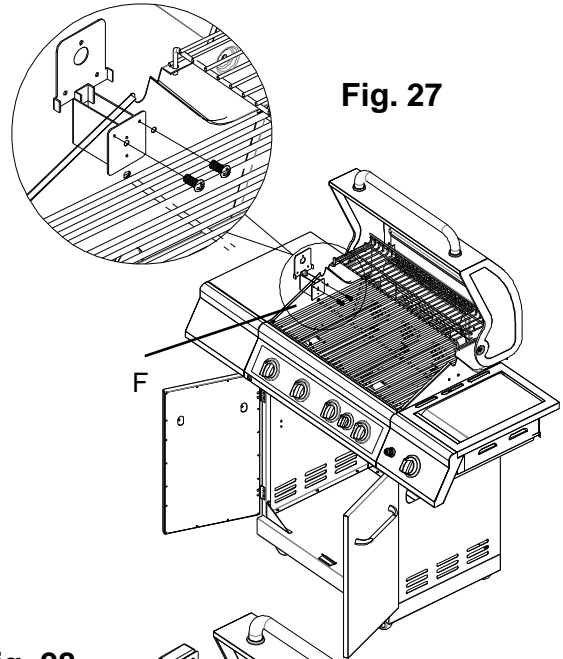
Fig.26-1

(b) When connecting pressure regulator and hose assembly to tank valve, hand tighten quick coupling nut clockwise to a full stop. See Fig.26-1 Do not use a wrench to tighten because it could damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.

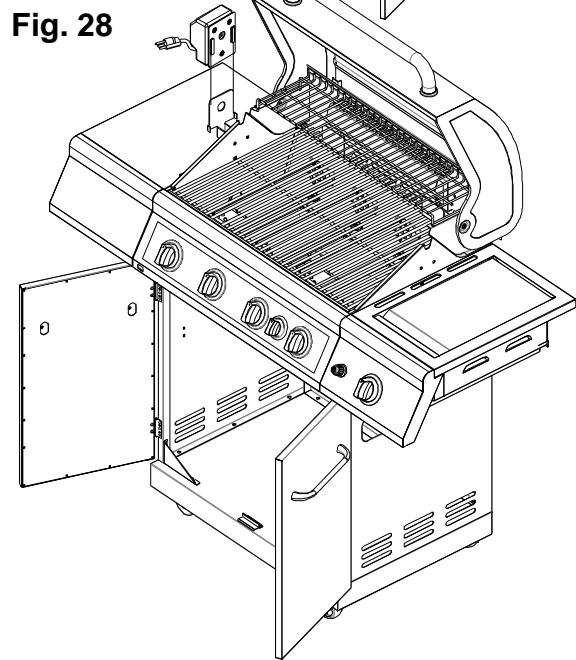


## 20. Rotisserie Assembly

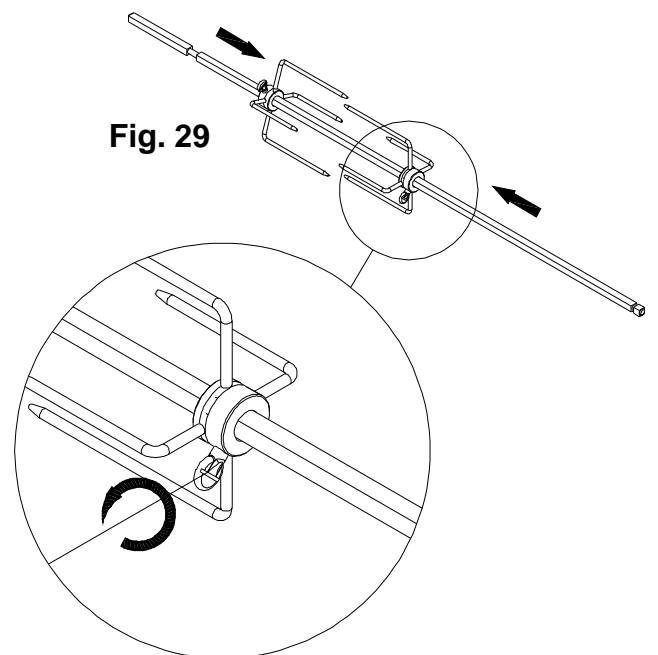
a) Use two 5/32" (B) screw tight the motor bracket onto grill firebox left buffer(F). See Fig.27



b). Put on motor. See Fig 28



c). Assemble the spit forks onto the rotisserie rod. See Fig.29



- **TO USE MOTOR SAFELY, PLEASE READ WARNING PRIOR TO USE**

## ROTISSERIE DRIVE MOTOR

USE ONLY FOR OUTDOORS. DO NOT EXPOSE TO RAIN.

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

## ⚠ WARNING

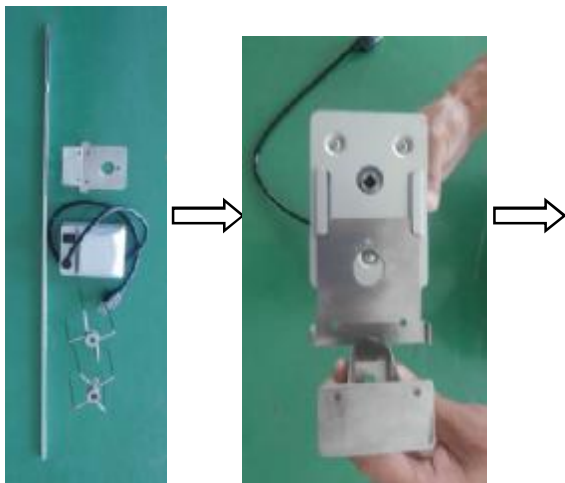
**ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS :** This appliance (rotisserie motor) is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

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

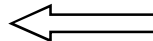
This motor is set for 120V AC & 60Hz, 4W, 40mA. If voltage is exceeded, motor will burn out.

## Rotisserie Operating illustrations:

1. Place rotisserie motor onto the motor bracket, using two 5/32-in. x 10-mm truss head screws (BB) to attach the motor bracket to connect the firebox left and tighten the screws. Plug into a properly grounded outlet. Ensure that the rotisserie spit rod is inserted into the motor prior to turning on the motor.



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



**NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.**

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on "HIGH":

Main burner	48,000 Btu/hr
Rear burner	13,000 Btu/hr
<u>Sear burner</u>	<u>15,000 Btu/hr</u>
<b>Total</b>	<b>76,000 Btu/hr</b>

## L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation ( ) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCC1 connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an L.P. gas supply cylinder 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.

Manifold pressure: 11"(27.94cm) water column (W.C.).

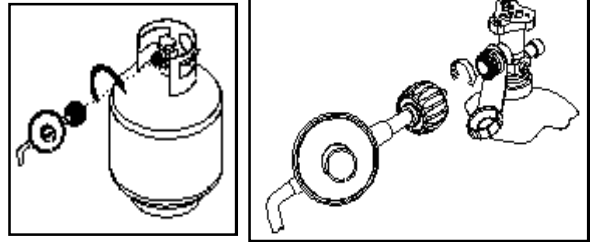
## L.P. GAS HOOK-UP

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

## CONNECTION

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

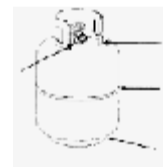
1. Make sure tank valve is in the complete off position (turn clockwise to stop)
2. Check tank valve to ensure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSI Z21.81)



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



7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call U.S.A: 1-866-984-7455 or your gas supplier for repair assistance.
8. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.



## TO DISCONNECT THE L.P. GAS CYLINDER:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

- ü Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 24 inches (61cm) from sides and 24 inches (61cm) from back
- ü All internal packaging removed.
- ü Knobs turn freely.
- ü Burners are tight and sitting properly onto orifices.
- ü Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11.0" water column).
- ü Unit tested and free of leaks.
- ü User informed of gas supply shut off valve location

**USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

## PROPANE CYLINDER CAUTIONS

- a) Do Not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- b) NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.
- c) If the information in "a" and "b" is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

## Leak Testing

### GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

### BEFORE TESTING

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

**DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.  
NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

### TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at USA: 1-866-984-7455.



Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill.

Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

### GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of tips, excessive noise or lithe burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service USA:1-866-984-7455.

**ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE**

**Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.**

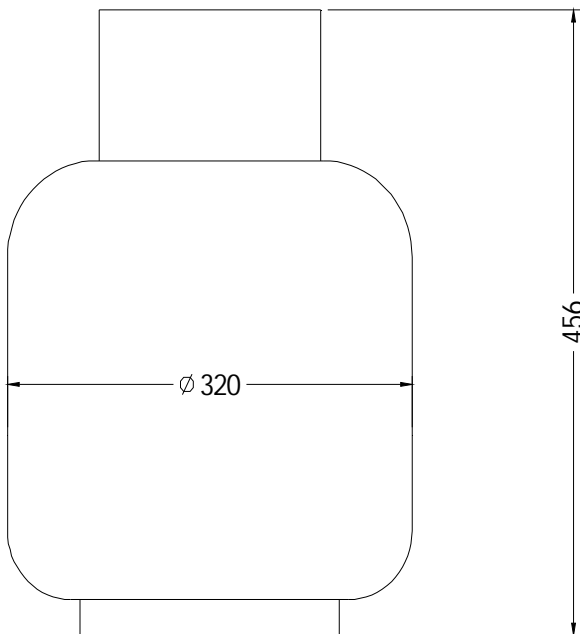
**CAUTIONS**

Place dust cap on cylinder valve outlet when 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.

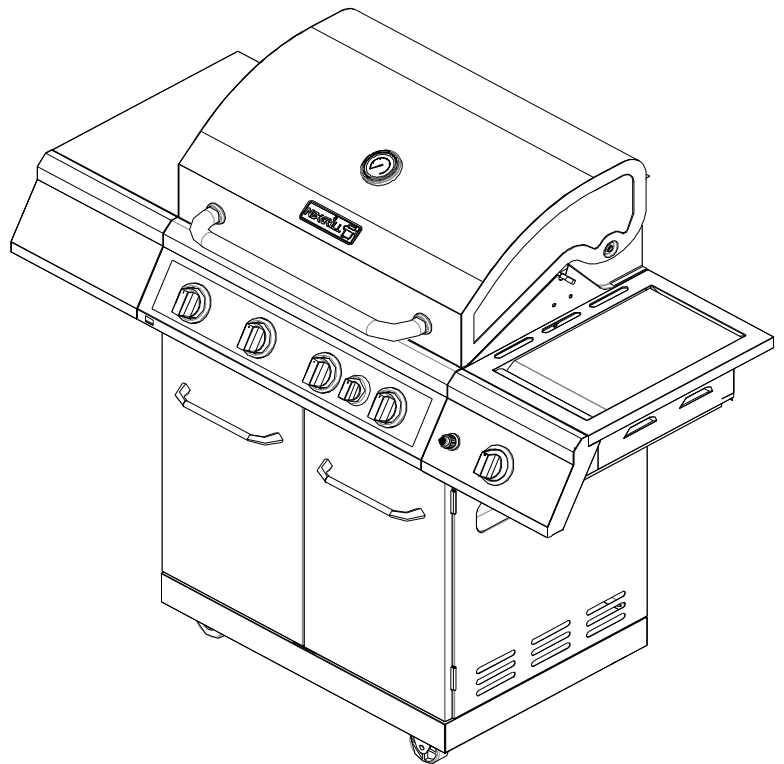
The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.

If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.

Your grill is ready to use!



Propane tank: height = 456mm, diameter = 320mm





### GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

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. The igniter knobs are located on the lower 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 the "HIGH" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

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

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

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

## Grill Lighting Instructions

### WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING...

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Do not use any other hose connection other than the regulator hose assembly that came with the unit.

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

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

### TO LIGHT THE MAIN BURNER

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

Your grill has an exclusive patented built-in ignition. The igniter is built into the valve. To ignite each burner simply push and turn the control knobs to the HI setting, you will hear the valve click as it sends a spark to the pilot flame. If the burner does not light wait 5 minutes for any accumulated gas to dissipate and then retry.

### TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

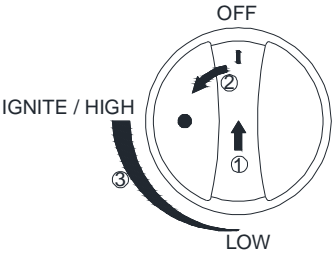
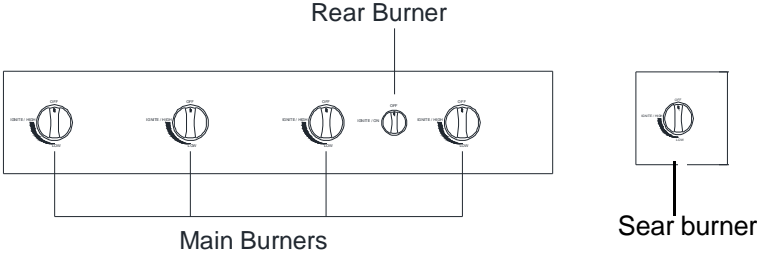
Press the control knob and rotate left to the HIGH/ON setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately.

If the burner does not light in 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

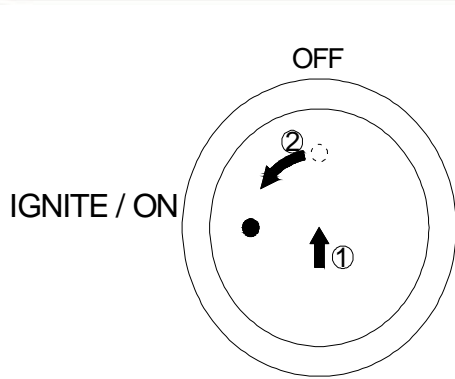
**Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.**



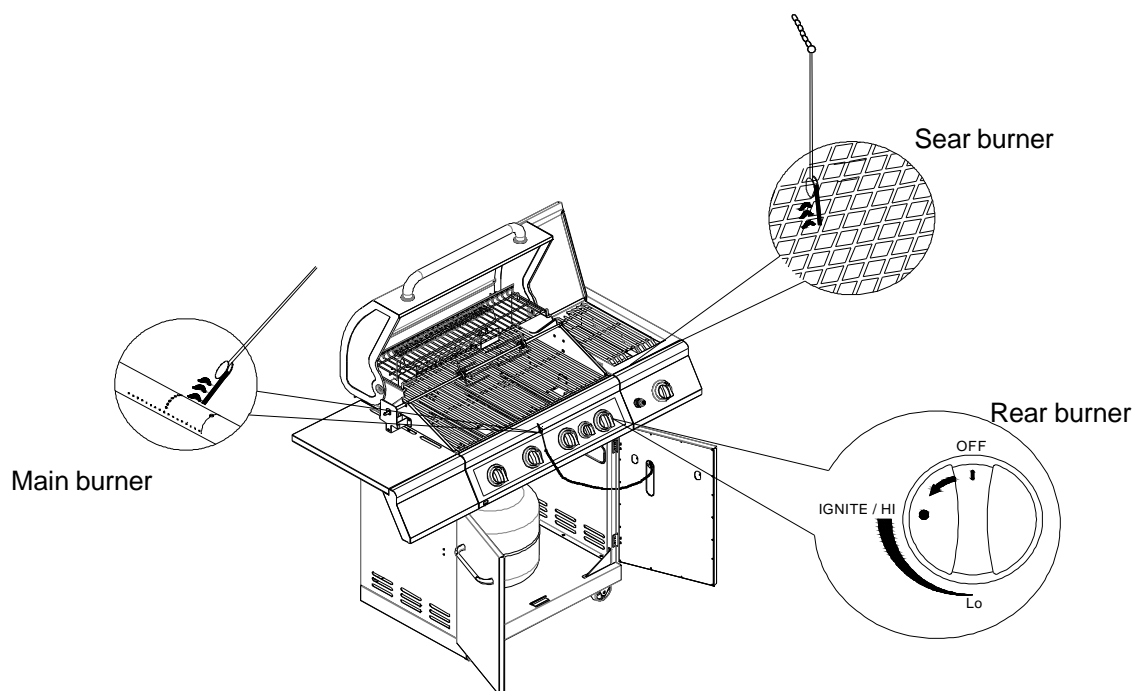
**Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill**



- 1** Make sure the lid is open.
- 2** Push and turn Main Burner knob slowly to IGNITE/HIGH,. Keep knob pressed in until the burner is lit.
- 3** If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.
- 4** If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.



- ① Make sure the lid is open.
- ② Push and slowly turn the Rear Burner knob to IGNITE/ON position. Keep knob pressed in until the burner is lit. Once it is lit, continue to press and hold for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.
- ③ If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF position and repeat the lighting procedure.
- ④ If burner fails to light after step 3, turn the knob to OFF position, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure or light by match.



**Match light**

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a paper match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic tile.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

### STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

### GRILL GRATE

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

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

### GRILL BURNERS

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

### MAIN GRILL BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "OFF" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Remove excessive build up with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line U.S.A:1-866-984-7455.

### GREASE TRAY CLEANING

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

### BURNER CLEANING

1. Turn off the gas supply, and make sure all the knobs are in the "OFF" position.
2. Wait for the grill to cool.
3. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper to stubborn stains.
4. Clear clogged port with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
5. If inserts or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, call customer service at USA:1-866-984-7455.

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

### HOW TO REPLACE MAIN BURNER

**Step 1.** Insert the burner onto the orifice. As show below, make sure burner hole aim at orifice .



**Step 2.** Secure the main burner on the back wall of fire box with 1 Pin and secure it at the front of fire box with 1 screw.



### STAINLESS STEEL

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

### CAUTION

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

### WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

### BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the "Trouble Shooting" section the following page on the manual. You may save the cost of a service call.

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

### COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

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

## HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 12-13. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

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

To obtain replacement parts, contact **our customer service** hotline U.S.A.: 1-866-984-7455.

## IMPORTANT

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

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

## CAUTION

Gas valves are present at the factory (valve assembly will be marked accordingly). If you wish to convert at some later date, be sure to contact your gas supplier or grill dealer before making the conversion.

Different orifices must be installed when converting from one type of gas to another. You will also need a data plate indicating what type of gas is used by the grill.

## Grill Hints

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch intervals.

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

## Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.

# Grill Cooking Chart

continued

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
MEATS BEEF Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	1 inch	High	8 to 14 minutes	
Medium	1-1/2 inch	High	11 to 18 minutes	
	1 inch	Medium	12 to 22 minutes	
Well - done	1-1/2 inch	to High	16 to 27 minutes	
	1 inch	Medium	18 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once
1-1/2 inches	Medium	Medium	16 to 35 minutes	
LAMB Chop & Steaks Rare	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Medium	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	
PORK Chops	1 inch	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well -done	1 -1/2 inches	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	1 inch slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY	2 to 3 pounds	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well -done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
FISH AND SEAFOOD Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.



### BBQ SALMON

2 large salmon steaks  
 2 tbs. Oil  
 Salt & pepper  
 2 oz. thin bacon slices  
 2 tbs. Butter  
 1 tbs. Lemon juice  
 Spring of parsley  
 Lemon wedges  
 Preheat the BBQ.

Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway cooking time.

Meanwhile fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Meld the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

### BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked  
 3 tbs. Butter or margarine, melted  
 Dash ground cumin  
 Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

### TANGY SEAFOOD KABOBS

1 lb. Large shrimp, shelled & deveined  
 ¾ lbs. sea scallops  
 2/3 c. chili sauce  
 ¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad. In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.  
 3 tbs. chopped parsley  
 1 tbs. vegetable oil  
 1 tbs. Worcestershire sauce  
 ½ tsp. prepared horseradish  
 1 cove garlic, minced  
 1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

### PORK CHOPS

4 Pork chops  
 Marinade  
 1 large onion  
 2 tbs. lemon juice or vinegar  
 2 tbs. oil  
 ½ tsp. powdered mustard  
 2 tsp. Worcestershire sauce  
 ½ tsp. freshly ground black pepper  
 1 tsp. sugar  
 ½ tsp. paprika  
 1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

### BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings  
 ¾ c. Italian dressing  
 1 tsp. Worcestershire sauce  
 1 tsp. dry mustard  
 ¼ tsp. thyme, crushed  
 1 medium onion, sliced  
 1 pound flank steak, scored  
 2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinade flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

### BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese  
 1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup  
 1/3 cup milk  
 2 tbs. barbecue sauce  
 ¼ tsp. oregano  
 ¼ tsp. salt  
 1/8 tsp. pepper  
 4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

### VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini  
 12 cherry tomatoes  
 12 fresh mushrooms  
 Grated Parmesan cheese  
 Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½ inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

**FAJITAS**

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts  
 2 tbs. oil  
 1/2 cup lime juice  
 1/2 tsp. salt  
 1/2 tsp. celery salt  
 1/4 tsp. garlic powder  
 1/2 tsp. pepper  
 1/4 tsp. oregano  
 1/4 tsp. cumin  
 Flour tortillas lemon  
 Pound flank steak to 1/4 inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a pre-heated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

**BEEF AND LAMB KABOBS**

Serve 4  
 1/2 lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes  
 1/2 lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes  
 2/3 c. water, divided  
 1/4 c. chopped onion  
 2 tbs. soy sauce  
 1/4 c. vegetable oil, divided  
 1 tbs. dark brown sugar  
 1 tbs. fresh lemon juice  
 2 cloves garlic, minced  
 1/4 tsp. ground cumin  
 1/4 tsp. ground coriander  
 1/4 tsp. ground turmeric  
 1/8 tsp. ground red pepper  
 1/8 tsp. ground ginger  
 1 red pepper cut into chunks  
 1 large banana, cut into chunks  
 8 small mushrooms  
 1/3 c. smooth peanut butter  
 In blender, process 1/3 c. water, onion, soy sauce, 2 tsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

**EGGPLANT CAVIAR**

1 large eggplant  
 2 tbs. olive oil  
 2 tbs. wine vinegar  
 2 tbs. finely chopped onion  
 1/2 clove garlic, minced  
 1 medium tomato, chopped salt and pepper  
 Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

**CHICKEN TANDOORI STYLE**

8 large chicken thighs or drumsticks  
 1 c. plain nonfat yogurt  
 1/2 c. lemon juice  
 2 tsp. salt  
 1/2 tsp. cayenne  
 1/2 tsp. black pepper  
 1/2 tsp. crushed garlic  
 1/2 tsp. grated ginger  
 1 tbs. corn oil  
 Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Rotis using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

**SPARE RIBS**

Marinade:  
 1 c. soy sauce  
 1/2 c. honey  
 1/2 c. vinegar  
 1/2 c. dry sherry  
 2 tsp. chopped garlic  
 2 tsp. sugar  
 1 c. water  
 1 chicken bouillon cube  
 1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Rotis for 50 minutes or until done.

**PORK ROAST**

Apple cider vinegar basting sauce:  
 1 c. apple cider vinegar  
 6 oz. water  
 1/2 stick butter  
 Salt, pepper, parsley and garlic seasoning  
 2 oz. lemon juice  
 10 lbs. pork roast  
 Time: 1-1/2 hours to 2 hours  
 Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotis burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

**TURKEY**

12 lb. turkey  
 Beer basting sauce:  
 1 can beer  
 12 oz. water  
 1 stick butter  
 1 tsp. salt  
 1 tsp. pepper  
 1/2 tsp. garlic flakes  
 1 tsp. parsley  
 Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

# Limited Warranty

## LIMITED WARRANTY (Model # 720/730-0830FP)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720/730-0830FP*) 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:** 5 years *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 Laurel wood PL,  
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling USA:1-866-984-7455.*

## Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830FP

### NG Conversion Kit for Model # 720/730-0830FP

**⚠ WARNING! FAILURE TO HEED THESE WARNINGS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.**

Installation of this Natural Gas Conversion kit must be performed by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN ONLY**. DO NOT ATTEMPT TO INSTALL THIS KIT YOURSELF. Improper installation could result in a gas leak which could cause a fire or explosion and cause serious bodily injury, death or property damage. Leaks due to improper installation could occur immediately or slowly over time. If you hear any unusual noise, smell gas or unusual odors, or notice anything unusual with the operation of your gas appliance after the installation, immediately shut off the gas supply and discontinue use until the appliance is repaired by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN**.




If there are damaged or missing parts when you unpack this kit, call USA:1-866-984-7455.

DO NOT have your **QUALIFIED GAS TECHNICIAN** attempt to install this kit until you receive replacement for any damaged or missing parts.

### Orifice Chart

The different burner valves in this grill have different BTU ratings. This means that the amount of gas coming from each orifice varies in order to create the BTU's. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note: You may use the chart below as a easy reference for the various orifice opening sizes for the different valves in the grill.

**720-0830FP, 730-0830FP orifice size**

	Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
		Orifice Size	BTU	Orifice Size	BTU
	Main Burner	1.02mm	12,000	1.70mm	12,000
	Rear Burner	1.07mm	13,000	1.84mm	13,000
	Side Burner	1.15mm	15,000	1.90mm	15,000

Below tools are included in package:



6mm Wrench



6mm Nut Driver

## Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830FP

Warning: Make sure all grill components are completely cooled down and gas supply is turned off and removed from grill prior to performing the conversion.

### NG Hose and Regulator Conversion

#### Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



14mm wrench

1. Turn all knobs OFF. Turn off LP (Liquid Propane) gas supply and remove the LP (Liquid Propane) cylinder from the grill cart. Remove the brass adapter of the LP regulator from the manifold with a wrench.



2. Install the NG (Natural Gas) regulator hose to the manifold and secure using a wrench. Tighten the NG regulator on the side panel with two 5/32\*10mm screws that pre-assemble on the NG regulator.





## Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830FP

### Main Tube Burner Conversion

#### Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



6 mm Nut Driver



Needle nose pliers

#### Steps:

1. Remove the warming rack, cooking grids, and flame tamers.
2. Remove the main tube burners by removing the pin securing the burners near the back wall of the firebox and the screw near the front of the firebox that secures the igniter bracket to the burner. Gently lift the tube burners up and out.



3. Remove LP (Liquid Propane) orifice with 6mm nut driver for each of the main burners, and replace with 1.70mm NG orifice by hand (4 main burners).



4. Replace the tube burners and screw back into original position.



## Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830FP

### Rear Burner Conversion

#### Tools required:



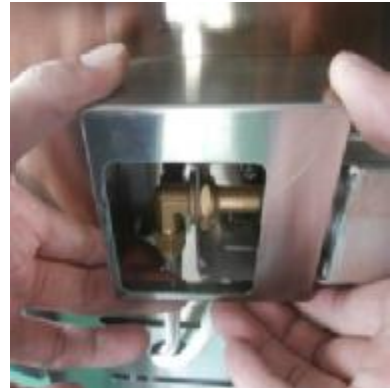
Phillips Head Screwdriver (+)



6mm Wrench

#### Steps:

1. Remove the two screws securing the rotisserie heat shield from inside the firebox. Remove three securing screws and drop off the Rear Baffle from the back of the grill.



2. Remove the (Liquid Propane) orifice with 6mm wrench.



3. Replace with 1.84mm NG orifice with 6mm wrench. Then put rear baffle and screw back into the original position.



## Natural Gas Conversion for Model# 720-0830FP

### Searing Side Burner Conversion

#### Tools required:



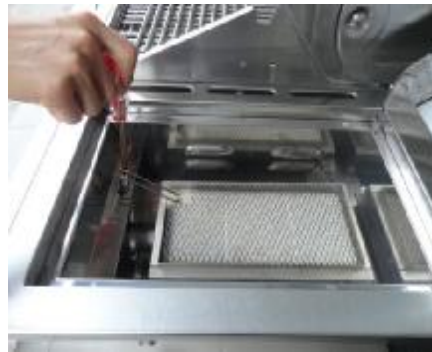
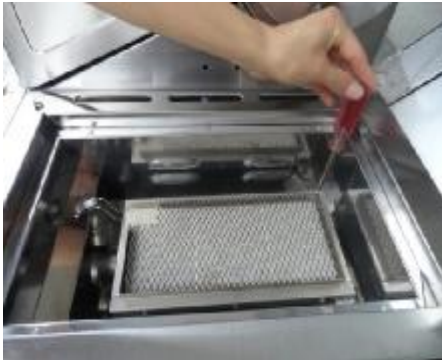
Phillips Head Screwdriver (+)



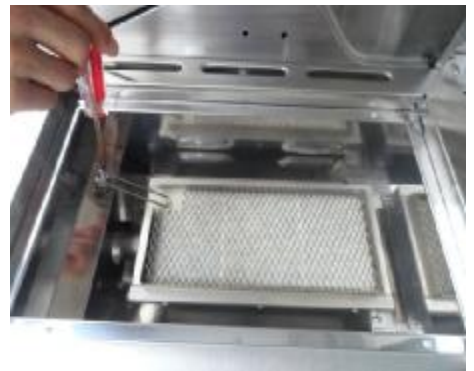
6 mm Nut Driver

The step-by-step instruction for converting the searing side burner's orifice are stated below.

1. Remove 2 screws at each corner of the searing side burner and one screw for igniter.



2. Remove the searing side burner LP (Liquid Propane) orifice with 6mm driver, then Replace the NG (Natural Gas) orifice to the connector by hand from beneath of side burner, then replace the side burner to the original position, tighten screws for all corners.





## Natural Gas Conversion for Item# /Model# 720/730-0830FP

### For Main Tube Burner Conversion Only (The 3 steps below are not necessary for the Rear burner )

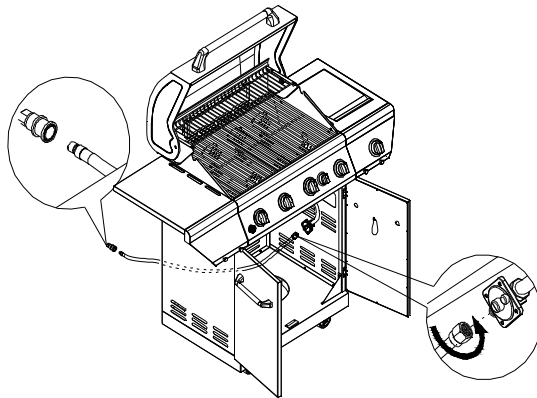
You will need to adjust the High Flame setting screw when converting the barbecue from Propane to Natural Gas. Please follow the steps as shown below.

1. Pull each Control Knob of main tube burners by hand.
2. Use a precision screw driver to turn the High Flame Set Screw located inside the valve stem clockwise approximately 90 degree.
3. Check that the burner operates at the new high flame setting - it may be necessary to adjust the screw setting slightly to get the ideal burner flame height.



**Warning!!** Gas Valves are preset at the factory to operate on LP gas or NG gas. If you wish to convert, be sure to consult your gas supplier or trained technician for the conversion.

- A. After the Natural Gas regulator has been installed to the grill, attach the PVC Gas hose to the regulator (See drawing below).
- B. Connect the other end of the PVC Gas Hose to the house gas line using the quick-connect fitting. To use the quick connect fitting, lift the head of the connector back. Insert the end of the PVC hose and release the head of the connector. Double check that the connection is secure.



There is a brass adapter for natural gas lines that is pre-regulated. If the gas line is not pre-regulated, remove the brass adapter and connect the regulator directly to the PVC gas hose.



Once conversion is complete, please attach the NG CSA certification sticker to the grill.  
If you should have any questions regarding natural gas conversion, please contact customer service at U.S.A:1-866-984-7455.

Instrucciones de seguridad.. . . . .	<b>47-50</b>	Instrucciones de para encender la parrilla. . .	<b>73-75</b>
Lista del contenido del paquete de . . . . .	<b>51-53</b>	Cuidado y mantenimiento. . . . .	<b>76</b>
Contenido de ferretería. . . . .	<b>54</b>	Resolución de problemas . . . . .	<b>77-78</b>
Vista en detallada . . . . .	<b>55</b>	Ordenar repuestos. . . . .	<b>79</b>
Lista de piezas . . . . .	<b>56-57</b>	Consejos para el uso de la parrilla. . . . .	<b>79</b>
Instrucciones de ensamblaje. . . . .	<b>58-68</b>	Tabla de cocción en la parrilla . . . . .	<b>79-80</b>
Instrucciones de motor.....	<b>69</b>	Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla. . . . .	<b>81-82</b>
Conexión para el gas. . . . .	<b>70</b>	Garantía limitada. . . . .	<b>83</b>
Verificación final del instalador. . . . .	<b>71</b>	Conversión a gas natural . . . . .	<b>84-89</b>
Control de fugas.. . . . .	<b>71-72</b>		
Instrucciones de uso.....	<b>73</b>		



### PELIGRO

En caso de que usted huelga gas:

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



### ADVERTENCIA

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



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



Los productos derivados de la combustión que se producen al usar este producto contienen químicos que, según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otro trastornos del aparato reproductor



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



## ADVERTENCIA

**INSTRUCCIONES SOBRE LA CONEXIÓN A TIERRA para el motor del asador-** Este aparato está equipado con un enchufe que se debe enchufar directamente en un receptáculo correctamente conectado a tierra. Al instalar el aparato, éste debe conectarse a tierra eléctricamente según lo dispuesto en los códigos locales, o en caso de no existir códigos locales, se debe cumplir con lo establecido en el Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA 70 o en el Código Canadiense de Electricidad, CSA C22.1. NO corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe.

1. Para evitar que se produzca una descarga eléctrica, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
2. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar alguna parte.
3. No utilice ningún aparato de cocción a gas para uso en el exterior que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el aparato haya sufrido algún daño o falla en el funcionamiento. Comuníquese con el fabricante para solicitar la reparación.
4. No deje que el cable cuelgue por encima del borde de una mesa con superficie caliente al tacto.
5. No use un aparato de cocción a gas para uso en el exterior para otro fin que no sea el indicado.
6. Al conectar el aparato, primero conecte el enchufe al aparato de cocción a gas para uso en el exterior y luego enchufe el aparato al tomacorriente.
7. Sólo utilice un circuito protegido con un interruptor de circuito por fallas conectado a tierra con este aparato de cocción a gas para uso en el exterior.
8. Nunca quite el enchufe de la conexión a tierra ni utilice un adaptador de 2 patas.
9. Use solamente cables de extensión con un enchufe con conexión a tierra de 3 patas, con el nivel adecuado de potencia para los equipos y aprobado para su uso en el exterior con la marca W-A.



## ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES PARA ENCENDER" en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR ANS Z21.58b CSA 1.6b-2012 PARA APARATOS DE COCCIÓN A GAS PARA USO EN EXTERIORES. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO AL AIRE LIBRE.

### Códigos de instalación de la parrilla

Para utilizar el método correcto de instalación, verifique los códigos locales correctos. En caso de no existir códigos locales, la presente unidad deberá instalarse de acuerdo con lo dispuesto en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de gases de petróleo licuados, ANSI / NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA 70.

### Uso correcto del tanque de gas LP

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

**En caso de utilizar una fuente de electricidad externa:** Al instalar el aparato de cocción a gas para uso en exteriores, este debe conectarse a tierra según lo dispuesto en los códigos locales. En caso de no existir códigos locales, se debe cumplir con lo establecido en el Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA 70, o en el Código Canadiense de Electricidad, CSA C22.1.

## ADVERTENCIA

Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.

**NOTA:** El flujo normal de gas que va por el ensamblaje del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

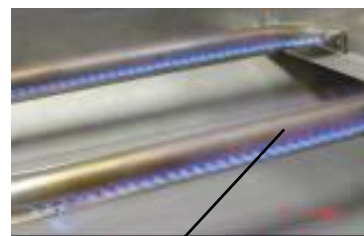
## PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

**PRECAUCIÓN:** Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



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

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



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. Si no se ven así, diríjase a la parte de mantenimiento de los mecheros en este manual.

## Sistema de suministro de gas LP



- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Un tanque de 20 libras de 12 pulgadas de diámetro por 18-1/4 pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.
- Esta función de seguridad evita que el tanque se sobrecargue ya que esto puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador y/o de la parrilla.
- El cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.
- El tanque de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de LP que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
- El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
- El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- **Jamás** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas.
- El aparato de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de propano líquido estándar de 20lb. Cilindro de propano líquido.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este aparato.
- Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.
- No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro aparato.
- Podrá guardar el aparato de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del aparato.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.

## UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

•Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en espacios abiertos (al aire libre).

No instale esta unidad en recintos combustibles.

Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 24 pulgadas (61cm) en los laterales y 24 pulgadas (61cm) la parte trasera.

•**NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este aparato de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.

- Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el aparato de cocción a gas para espacios abiertos.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante.
- Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el aparato de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente para solicitar al fabricante piezas de repuesto específicas.
- Este aparato de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para gas LP ANSI/UL 144.
- No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.
- La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la hornilla ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera la carreta libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de propano abollado u oxidado.
- Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.
- Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.
- Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.



### ADVERTENCIA

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

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

**PRECAUCIÓN:** PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, CONECTE ADECUADAMENTE SÓLO A TOMACORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y ELEVADO DEL NIVEL DEL SUELO.

### ADVERTENCIA SOBRE INSECTOS

Las arañas y los insectos pueden anidarse en los mecheros de esta o de cualquier otra parrilla y esto hará que el gas no fluya correctamente. Este es un cuadro muy peligroso ya que puede provocar un incendio detrás o debajo del panel de válvulas y por lo tanto, se podría dañar la parrilla y su utilización no sería del todo segura. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.



### ADVERTENCIA

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

### NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

### PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

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

No se debe dejar a los niños solos o descuidados en el área en la que se está utilizando la parrilla. Jamás les permita sentarse, pararse o jugar en o cerca de la parrilla.  
No guarde artículos que pudieran interesarle a los niños cerca o debajo de la parrilla.  
No permita que telas, agarraderas o cualquier otro material inflamable entren en contacto o estén muy cerca de la armadura, un mechero o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse fuego y ocasionar lesiones físicas.

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

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

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

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

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

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

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

No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas de la parrilla ni la parte inferior de ésta. Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o atrapar demasiado calor en el área de control. Para que los mecheros se enciendan y funcionen correctamente, mantenga limpios los orificios de los mecheros. Es necesario limpiarlos con frecuencia para que su funcionamiento sea óptimo. Los mecheros sólo funcionarán en una posición y deben instalarse correctamente para que su funcionamiento sea seguro.

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

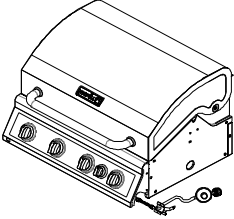
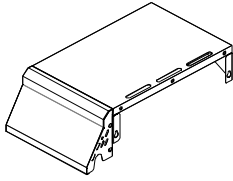
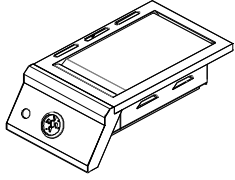
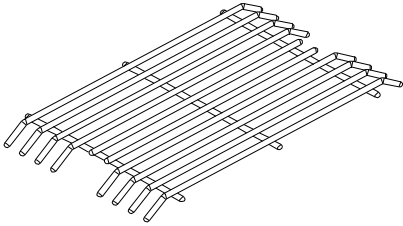
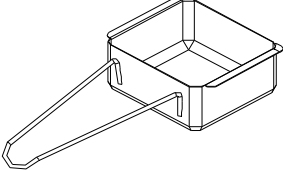
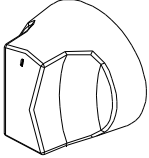
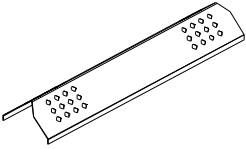
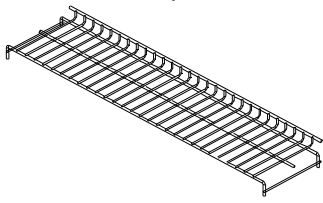
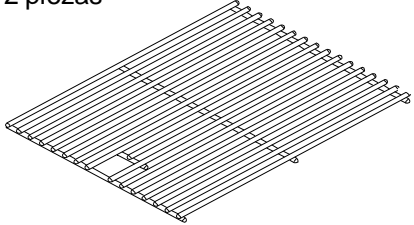

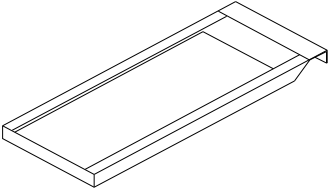
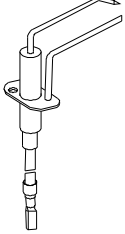
Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que la parrilla esté fría antes de aplicar algún limpiador en aerosol sobre o cerca de la parrilla. El químico que se produce cuando se pulveriza, podría, ante la presencia de calor, causar un incendio o corroer las partes metálicas.

No utilice la parrilla para cocinar carnes con mucha grasa u otros productos que pudieran ocasionar llamaradas. No utilice la parrilla debajo de construcciones combustibles no protegidas. Utilícela solo en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, galpones, galerías u otras áreas cerradas.

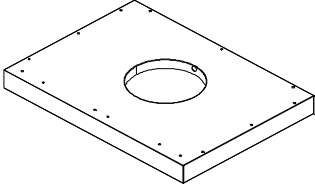
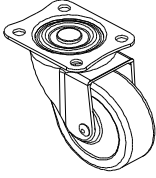
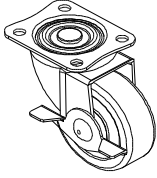
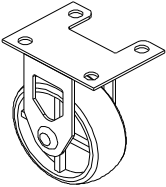
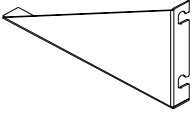
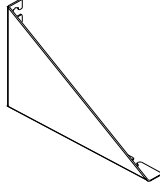
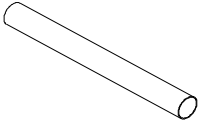
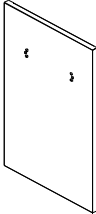
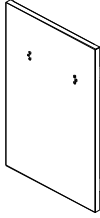
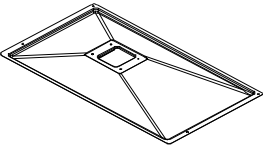
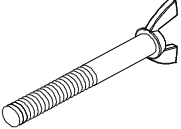
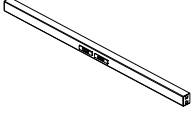
Mantenga el área de alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles como fluidos, desechos, y vapores tales como fluidos de encendido de gasolina o carbón. No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.



## Lista de contenidos del paquete

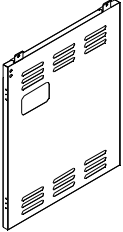
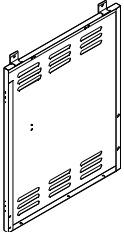
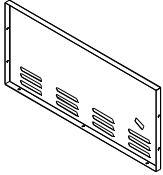
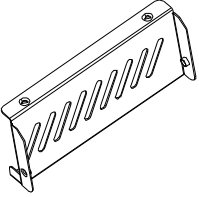
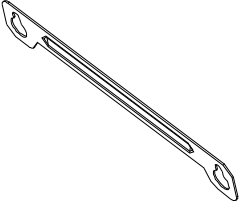
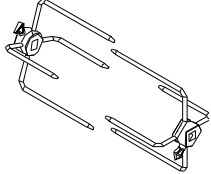
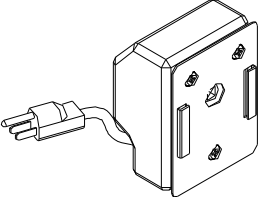
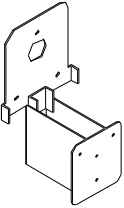
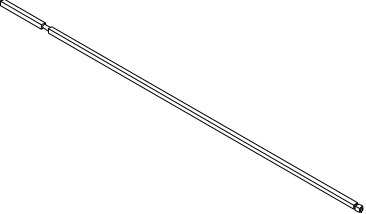
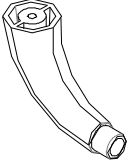
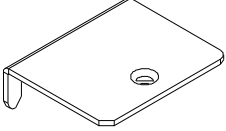
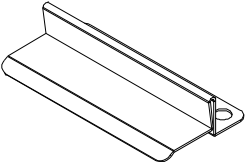
<p>A. Ensamble del fogón - 1 pieza</p> 	<p>B. Estante lateral izquierdo - 1 pieza</p> 	<p>C. Ensamble del mechero lateral - 1 pieza</p> 
<p>D. Rejilla de cocción del mechero de marcado --- 1 pieza</p> 	<p>E. Taza para grasa - 1 pieza</p> 	<p>F. Perilla de control - 1 pieza</p> 
<p>G. Regulador de llama - 4 piezas</p> 	<p>H. Plataforma de calentamiento - 1 pieza</p> 	<p>I. Rejilla de cocción con agujero - 2 piezas</p> 
<p>J. Batería --- 5 piezas.</p> 	<p>K. Bandeja de grasa del mechero de marcado --- 1 pieza.</p> 	<p>L. Cable del encendedor del mechero lateral --- 1 pieza.</p> 

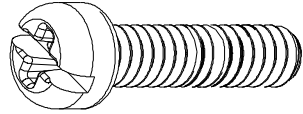
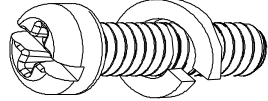
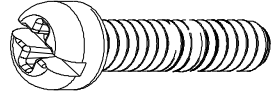
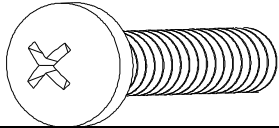
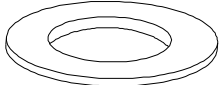

## Lista de contenidos del paquete

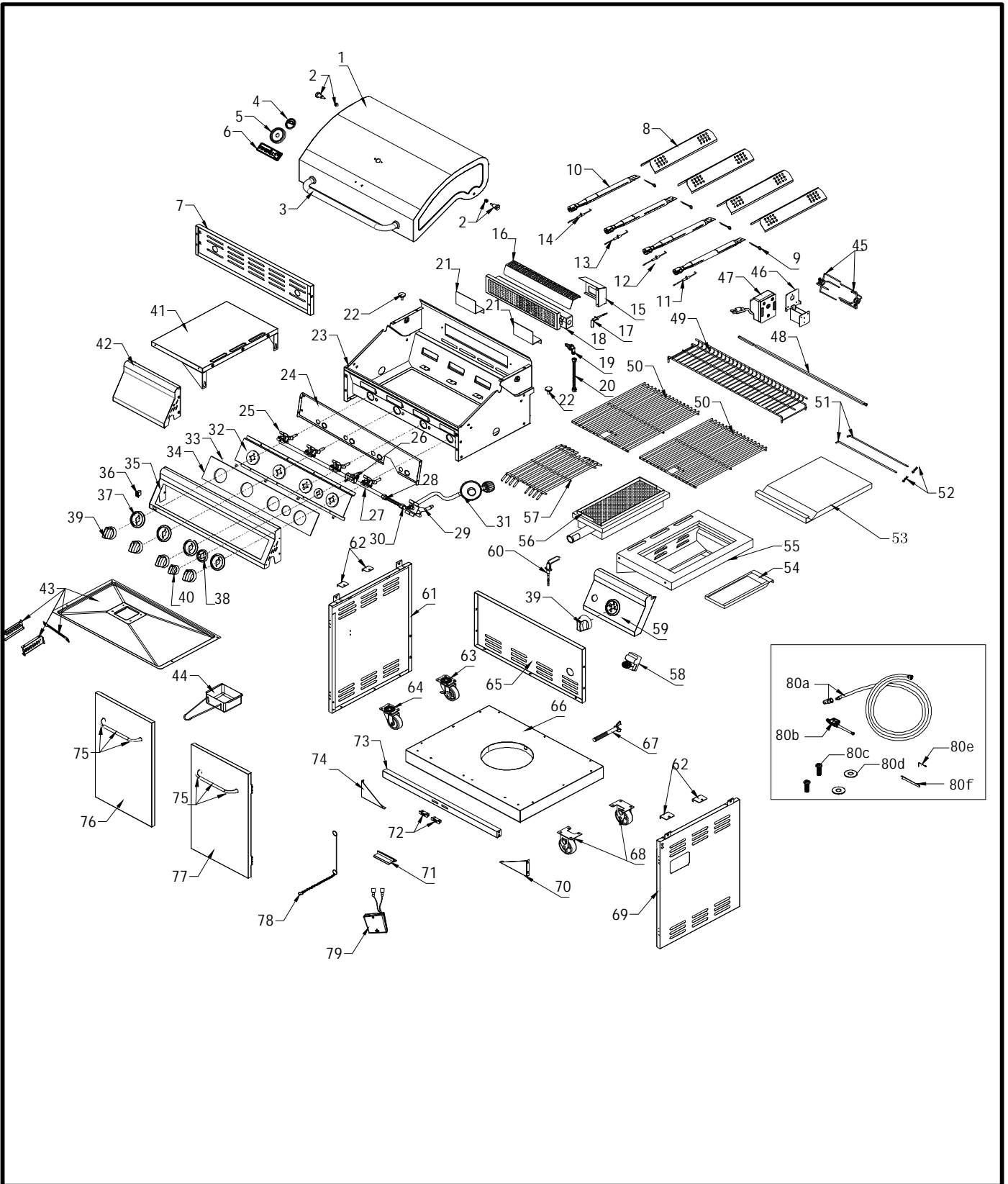
<p>M. Panel inferior - 1 pieza</p> 	<p>N. Rueda giratoria - 1 pieza</p> 	<p>O. Rueda giratoria con freno - 1 pieza</p> 
<p>P. Rueda - 2 piezas</p> 	<p>Q. Abrazadera triangular derecha - 1 pieza</p> 	<p>R. Abrazadera triangular izquierda - 1 pieza</p> 
<p>S. Ensamble del mango de la puerta - 2 piezas</p> 	<p>T. Puerta derecha - 1 pieza</p> 	<p>U. Puerta izquierda - 1 pieza</p> 
<p>V. Bandeja para grasa - 1 pieza</p> 	<p>W. Perno del tanque - 1 pieza</p> 	<p>X. Marco del carro - 1 pieza</p> 



## Lista de contenidos del paquete

<p>Y. Panel lateral derecho -1 pieza</p> 	<p>Z. Panel lateral izquierdo - 1 pieza</p> 	<p>AA. Panel trasero, parte inferior - 1 pieza</p> 
<p>AB. Abrazadera de la taza para grasa A - 2 piezas</p> 	<p>AC. Abrazadera de la taza para grasa B- 1 pieza</p> 	<p>AD. Tenedor del asador - 1 pieza</p> 
<p>AE. Motor del asador - 1 pieza</p> 	<p>AF. Abrazadera del motor del asador - 1 pieza</p> 	<p>AG. Varilla del asador - 1 pieza</p> 
<p>AH. Asientos del mango de la puerta - 2 piezas</p> 	<p>AI. Placa fija de la caja de grasa -1 pieza</p> 	<p>AJ. Pieza de la puerta de hierro -1 pieza</p> 

Item	Description	Specification	Quantity
A	Tornillo de cabeza ovalada 	1/4"*15mm	27PCS
B	Tornillos de cabeza reforzada con la arandela 	1/4*15mm	16 PCS
C	Tornillo de cabeza ovalada 	5/32"*10mm	23PCS
D	Tornillo de Cabeza Plana 	5/32"*10mm	12PCS
E	Arandela plana 	1/4"	22 PCS
F	Arandela plana 	5/32"	6PCS



## Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1	Tapa principal	1	1	25	Válvula de gas principal	1	4
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	26	Válvula de gas del asador	1	1
3	Mango de la tapa principal	1	1	27	Colector principal	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	28	Línea de gas flexible para el mechero lateral para marcado	1	1
5	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	29	Válvula de gas del mechero lateral para marcado	1	1
6	Logotipo	1	1	30	Colector lateral para marcado	1	1
7	Panel trasero, parte superior	1	1	31	Regulador, del propano líquido	1	1
8	Regulador de llama	1	4	32	Panel de control de posición del vidrio templado	1	1
9	Alfiler en forma de R	1	4	33	Cable de luz con LED	1	1
10	Mechero principal	5	4	34	Vidrio del panel de control principal	1	1
11	Cable del encendedor del mechero principal A	1	1	35	Panel de control principal	1	1
12	Cable del encendedor del mechero principal B	1	1	36	Tecla de luz	1	1
13	Cable del encendedor del mechero principal C	1	1	37	Bisel	1	4
14	Cable del encendedor del mechero principal D	1	1	38	Bisel (pequeño)	1	1
15	Compuerta trasera	1	1	39	Perilla de control	1	5
16	Pantalla térmica del asador	1	1	40	Perilla de control (pequeña)	1	1
17	Cable del encendedor del asador	1	1	41	Estante lateral	1	1
18	Mechero del asador	1	1	42	Panel de control del estante lateral	1	1
19	Orificio del mechero del asador con codo metálico	1	1	43	Ensamble de la bandeja para grasa	1	1
20	Línea de gas flexible para el mechero del asador	1	1	44	Caja para grasa	1	1
21	Soporte del encendedor del mechero del asador	1	2	45	Tenedor del asador	1	1
22	Tope de la cubierta	1	2	46	Abrazadera del motor del asador	1	1
23	Ensamble de la cuba del mechero principal	No reemplazable	1	47	Motor del asador	1	1
24	Compuerta delantera	1	1	48	Varilla del asador	1	4

## Lista de partes

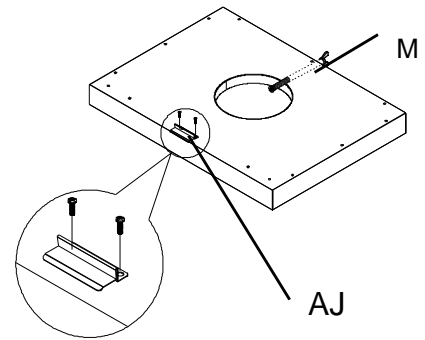
No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
49	Plataforma calentadora	1	1	70	Abrazadera triangular derecha	1	1
50	Rejilla de cocción	1	2	71	Pieza de la puerta de hierro	1	1
51	Varilla de la bisagra del mechero de marcado	1	2	72	imán	1	1
52	Alfiler en forma de R	1	2	73	Armazón del carro	1	1
53	Tapa del mechero lateral para marcado	1	1	74	Abrazadera triangular izquierda	1	1
54	Bandeja para grasa del mechero lateral de marcado	1	1	75	Conjunto de mango de la puerta	1	1
55	Ensamble del bol del mechero lateral para marcado	1	1	76	Puerta izquierda	1	1
56	Mechero lateral para marcado	1	1	77	Puerta derecha	1	1
57	Rejilla de cocción del mechero lateral para marcado	1	1	78	Varilla de encendido	1	1
58	Módulo del encendedor de pulso	1	1	79	Caja de baterías	1	1
59	Panel de control del mechero lateral para marcado	1	1	80a	Manguera de gas natural con ensamble del conector rápido	1	1
60	Cable del encendedor del mechero lateral de marcado	1	1	80b	Ensamble del regulador de gas natural	1	1
61	Estante lateral izquierdo	1	1	80c	Tornillo de cabeza ovalada con bloqueo	1	2
62	Placa fija de la bandeja para grasa	1	4	80d	Arandela plana	1	2
63	Rueda giratoria con freno	1	1	80e	Botaperno de 6 mm	1	1
64	Rueda giratoria	1	2	80f	Llave inglesa de 6 mm	1	1
65	Panel trasero	1	1		Parte de entrada de gas natural	1	1
66	Panel inferior	1	1		Componentes del conjunto KD		
67	Perno del tanque	1	1		Cubierta de la parrilla	1	1
68	Rueda	1	2		manual	1	1
69	Estante lateral derecho	1	1				

\*\*juego de conversión a gas natural se vende por separado

## 1. Armado de la pieza de hierro de la puerta

Monte la pieza de hierro de la puerta (AJ) en la mitad del panel inferior (M) utilizando dos tornillos de cabeza ovalada (C) de 5/32 pulgadas. Fig.1

Fig.1



## 2. Ensamblaje de las ruedas

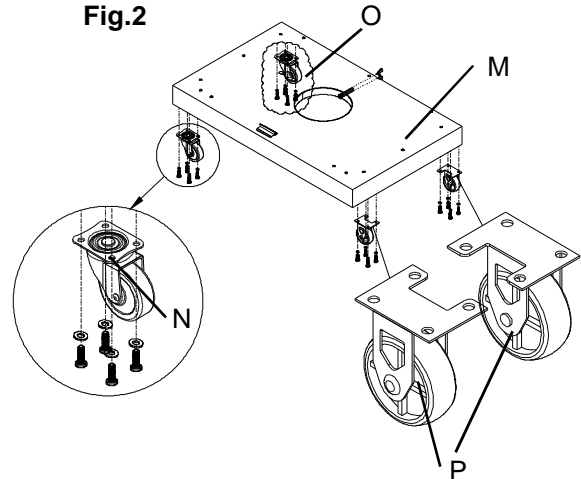
a) Dé vuelta el panel inferior para el armado de las ruedas.

b) Monte las ruedas al panel inferior (M) usando 16 tornillos de cabeza ovalada de 1/4 pulgadas x 15 mm (B) con arandelas de presión y 16 arandelas planas (E).

c) La rueda giratoria con freno (O) debe colocarse debajo del lado trasero izquierdo de la parte inferior del carro y la rueda giratoria (N) debe colocarse debajo del lado trasero derecho, como muestra la Fig. 1.

d) Las dos ruedas inmóviles (P) deben colocarse debajo del lado derecho. Fig.2

Fig.2



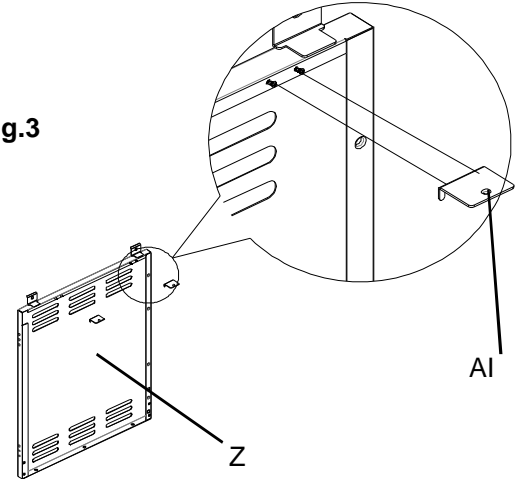
**Nota:** El espacio de ambas ruedas inmóviles debe enfrenar el panel inferior interior.

## 3. Ensamble del panel lateral

a) Afloje pero no quite los 4 tornillos que están preensamblados en el panel lateral izquierdo (Z), sujete la abrazadera del soporte de la bandeja para grasa (AI) al panel lateral izquierdo (Z) alineando los agujeros sobre la arandela del soporte de la bandeja para grasa (AI). Ajuste los tornillos que se aflojaron en el paso anterior.

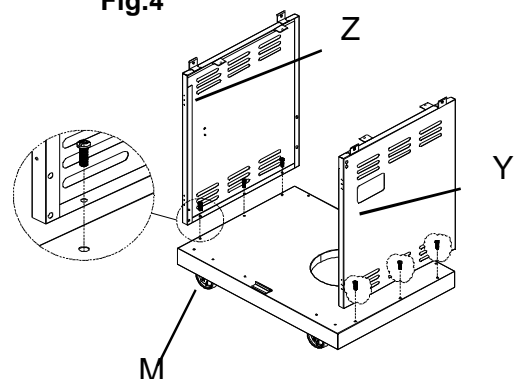
b) Repita el paso 3a para sujetar la abrazadera del soporte de la bandeja para grasa (AI) al panel lateral derecho (Y), asegúrese de que todos los tornillos estén apretados. Fig.3.

Fig.3



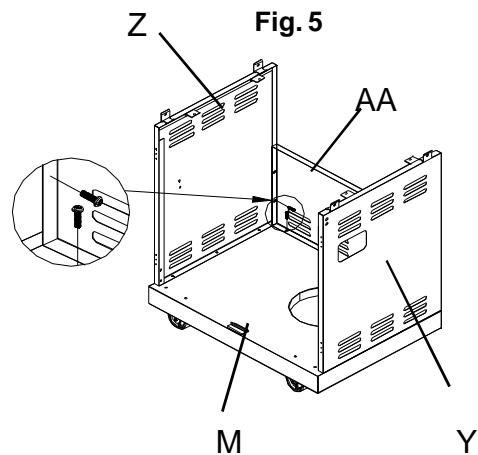
c) Use tres tornillos de cabeza ovalada de 1/4 pulgadas x 15 mm (A) para conectar el panel lateral izquierdo (Z) al panel inferior (M). Haga que el panel lateral izquierdo (Z) se ligue con la parte trasera del panel inferior y ajuste los tornillos. Repita este proceso con el panel lateral derecho (Y). Fig.4.

Fig.4



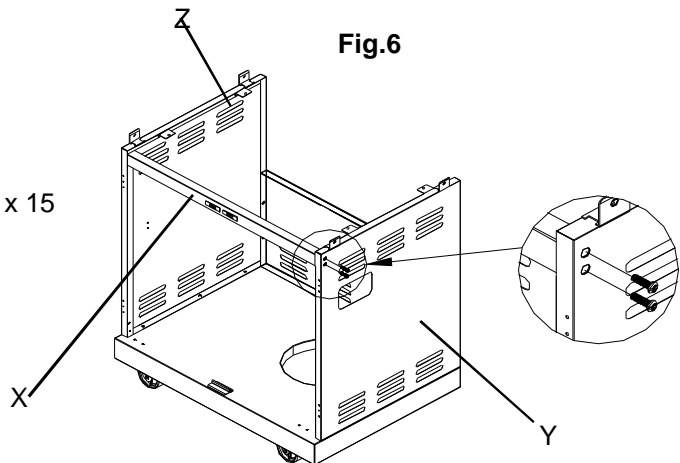
## 4. Armado del panel posterior

Una el panel posterior (AA) a los p neles inferior (M) e izquierdo y derecho (Z y Y) usando (7) tornillos de cabeza ovalada de 1/4" (A). Fig.5.



## 5. Ensamblaje del armazón del carro

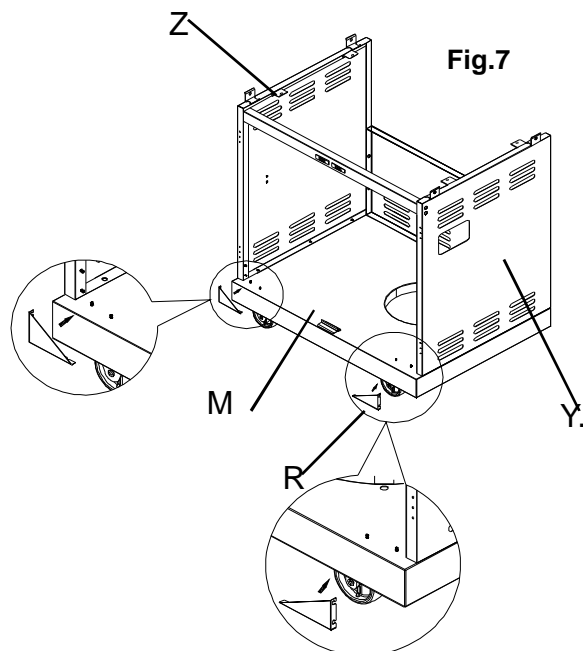
Use cuatro tornillos de cabeza ovalada de 1/4 pulgadas x 15 mm (A) para conectar el armazón del carro (X) con los paneles laterales derecho e izquierdo (Y/Z). Fig.6.



## 6. Ensamble de la abrazadera triangular

(a). Sujete la abrazadera triangular izquierda al panel inferior y al panel lateral izquierdo utilizando (4) tornillos de cabeza ovalada de 5/32 pulgadas (C). Fig.7.

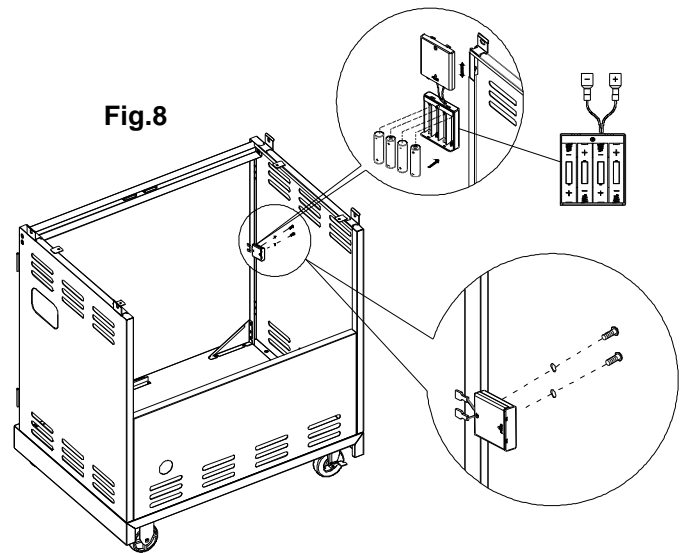
(b). Repita para ensamblar la abrazadera triangular derecha.



## 7. Ensamble de la caja de baterías de la luz LED

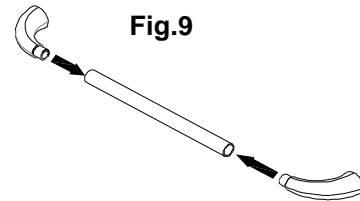
Utilice 2 tornillos de cabeza ovalada de 5/32" (C) para instalar la caja de baterías de la luz LED en el panel lateral izquierdo del compartimiento de la unidad.

- Presione y deslice la tapa de la caja de baterías para quitarla.
- Inserte las baterías nuevas dentro de la caja de baterías.
- Presione y deslice la tapa de la caja de baterías para volverla a colocar. Fig.8.

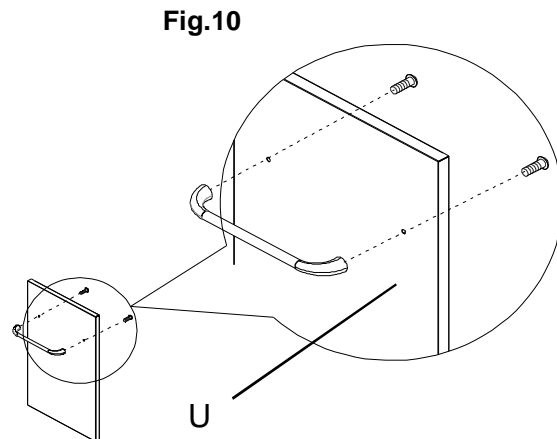


## 8. Ensamble del mango de la puerta

(a). Inserte el asiento del mango de la puerta dentro del tubo del mango. Fig.9.



- Una el mango a la puerta izquierda (U) usando
- tornillos de cabeza ovalada de 5/32" (C). Fig.10.

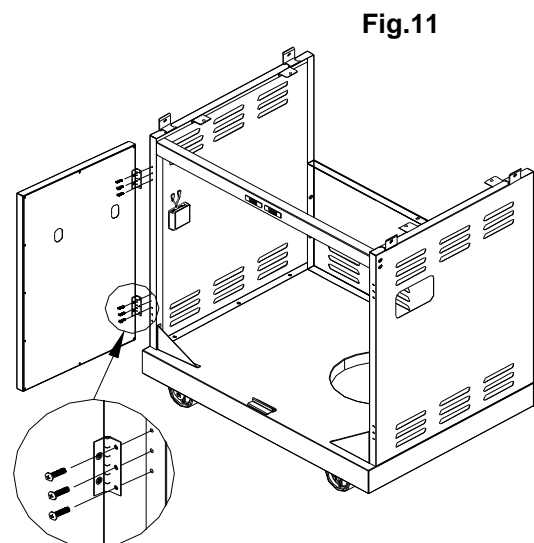


## 9. Ensamble de la puerta

(c) Sujete la puerta izquierda en el panel lateral usando (12) tornillos de cabeza plana de 5/32" (D).

(d). Repita los pasos a-c para el ensamblaje de la puerta derecha. Fig.11.

**SUGERENCIA:** Seis tornillos para cada puerta.

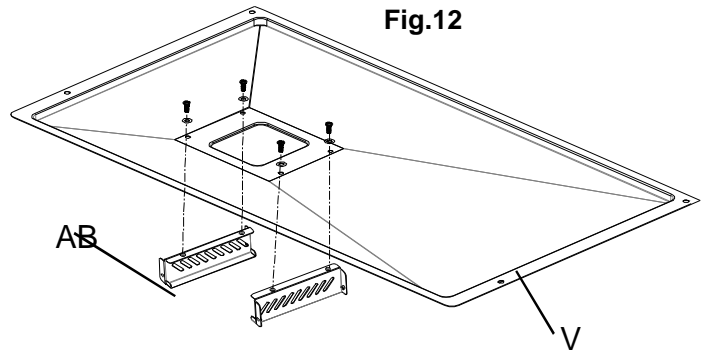




## Instrucciones de armado

### 10. Ensamble de la bandeja para grasa

(a) Sujete las abrazaderas de soporte de la taza para grasa (D) a la bandeja para grasa (Z) utilizando 4 tornillos de cabeza ovalada de 5/32 pulgadas x 10mm (C) y 4 tornillos planos de 5/32 pulgadas (F). Fig.12.



b) Luego sujete la abrazadera del soporte de la taza para grasa (AC) a la abrazadera del soporte de la taza para grasa (AB) utilizando 2 tornillos de cabeza ovalada (C). Fig.13.

Nota: Asegúrese de que la abrazadera del soporte de la taza para grasa (AC) esté sujetado en la posición correcta.

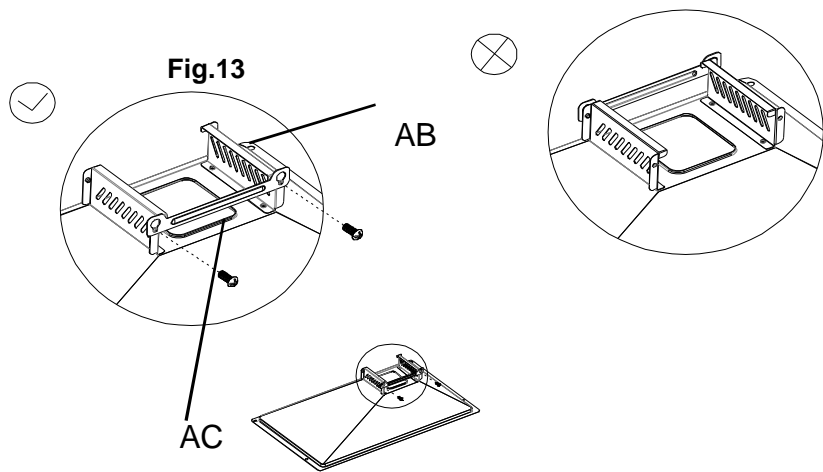
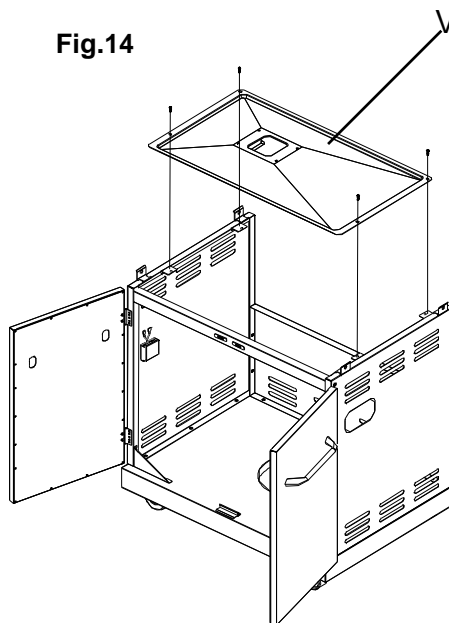


Fig.14

c) Instale la bandeja para grasa (V) en el carro con cuatro tornillos de cabeza ovalada (C) de 5/32" x 10 mm. Fig.14.



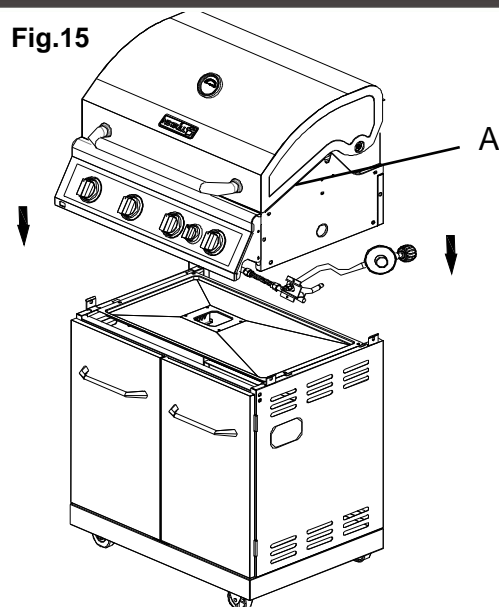
## Instrucciones de armado

### 11. Ensamblaje del fogón

(a). Asegúrese de que las puertas del carro de la parrilla estén cerradas para estabilizar el carro. Retire el fogón de la caja, Colóquelo sobre el carro como se muestra. Fig.15.

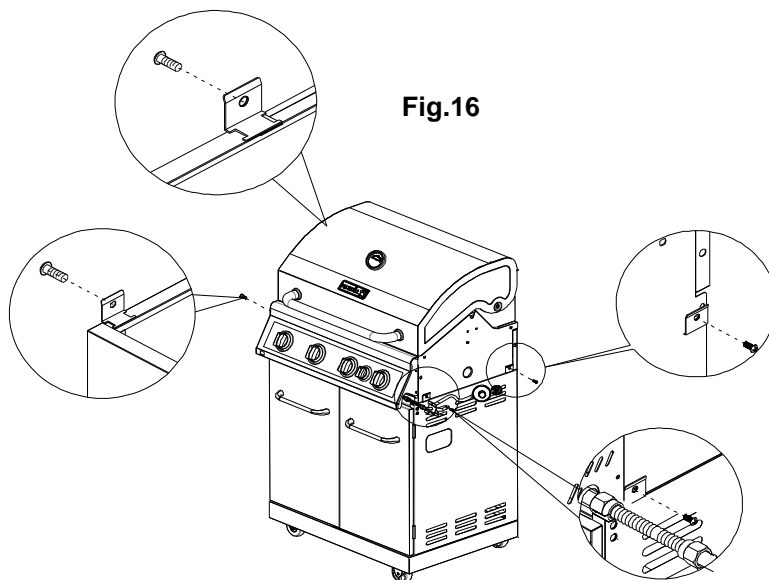
**⚠ PRECAUCIÓN** El ensamble del fogón es pesado y se necesitarán dos o más personas para levantarlo y colocarlo en su lugar sobre el carro de la parrilla. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría resultar en lesiones.

Fig.15



(b). Una el fogón a los paneles inferior e izquierdo y derecho usando (4) tornillos de cabeza ovalada de 1/4" (A). Fig.16.

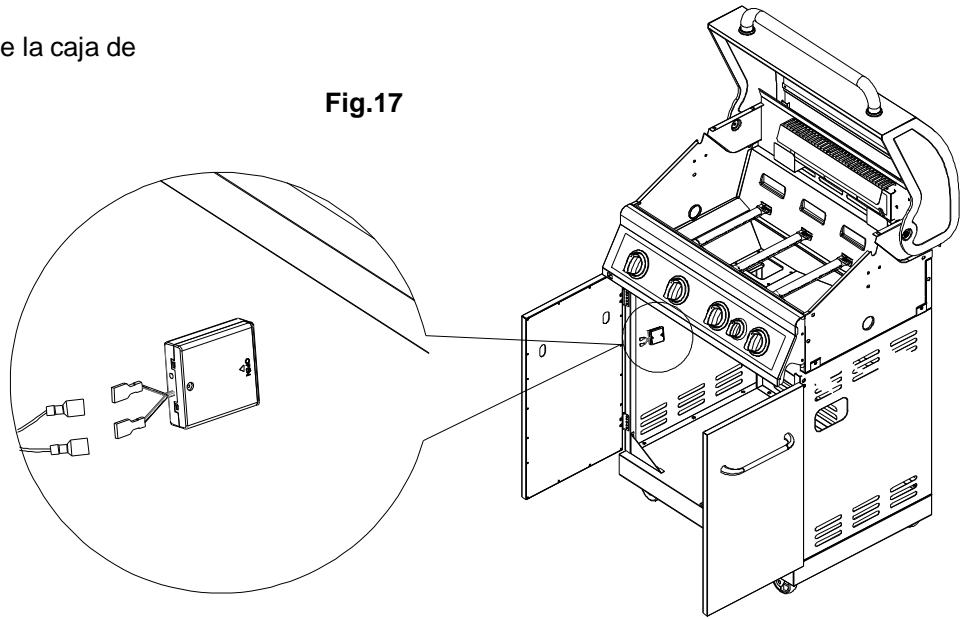
Fig.16



## 12. conexión del cable

Conecte el cable del fogón al cable de la caja de baterías de la luz LED. Fig.17.

Fig.17

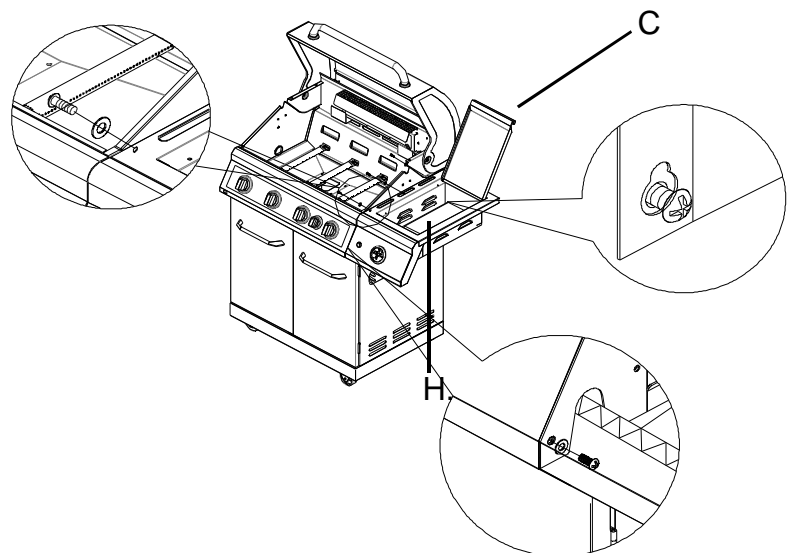


## 13. Armado del mechero lateral para marcado

(a). Afloje pero no retire los dos tornillos que están preensamblados en el panel lateral derecho, mediante los orificios de la repisa del mechero lateral cuelgue la repisa sobre los dos tornillos aflojados.

(b). Usando (3) tornillos de cabeza plana de  $\frac{1}{4}$ " (A), (3) arandelas planas de  $\frac{1}{4}$ " (E), una la repisa del mechero lateral de marcado al fogón desde dentro del fogón. Inserte (2) tornillos de cabeza ovalada de  $\frac{5}{32}$ " (C) y (2) arandelas planas de  $\frac{5}{32}$ " (F) para fijar el panel del estante del mechero lateral al panel de control principal. Apriete bien los dos tornillos flojos para asegurar el estante al fogón. Fig.18.

Fig.18



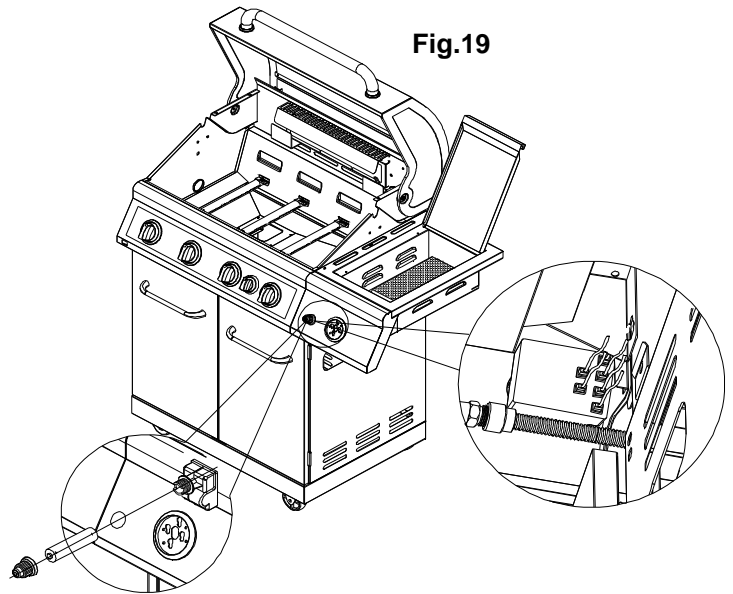
## 14. Montaje del encendedor y la batería

(a). Retire la tapa del encendedor y la arandela de bloqueo del mismo, inserte el encendedor desde la parte posterior del panel de control del mechero lateral de marcado, asegure la arandela de bloqueo desde el frente del panel de control del mechero.

(b). Instale la batería en la caja de encendido con la terminal positiva mirando hacia afuera.

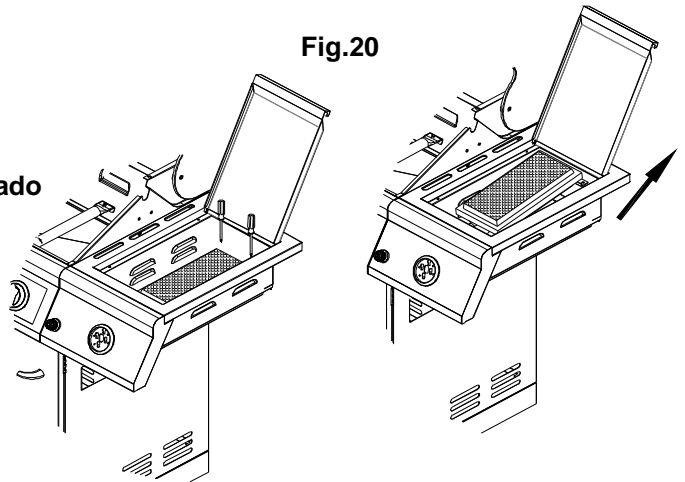
(c). Vuelva a colocar la tapa de las baterías de encendido luego de que la batería se haya instalado.

Nota: Asegúrese de que el encendedor está ensamblado con los cables orientados hacia arriba 45° para que los cables estén lejos del colector. Fig 19.



## 15. Ensamble de la válvula del mechero lateral para marcado

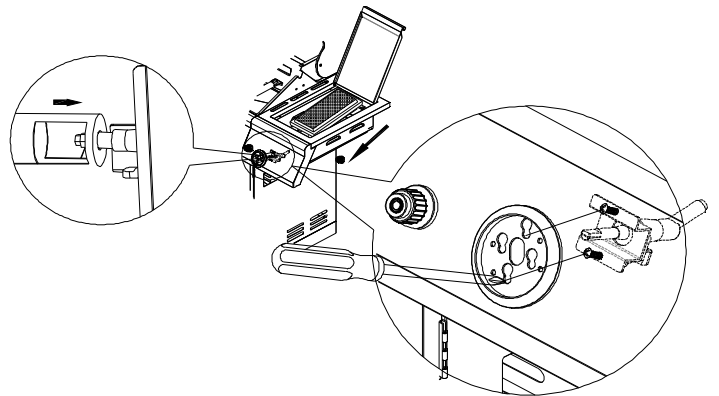
a) Retire los 2 tornillos del mechero lateral de marcado. Quite el mechero lateral para marcado. Fig.20



b) Afloje pero no quite los 2 tornillos que ya vienen atornillados en la válvula. Inserte la válvula del mechero lateral para marcado en el panel de control del mechero lateral y bisel. Alinee los tornillos de la válvula con el lado grande de los orificios del bisel.

Deslice los tornillos hacia abajo dentro de los orificios pequeños y apriételos para fijarlos.

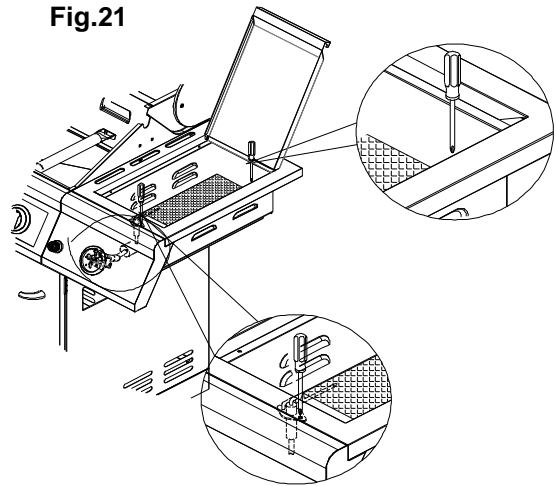
c) Reemplace el mechero lateral para marcado, en un ángulo tal que el tubo del mechero lateral se deslice sobre el orificio de la válvula.



d) Sujete el mechero lateral para marcado utilizando los 2 tornillos que se retiraron

e) Inserte (1) tornillo de cabeza ovalada de 5/32" (B) para unir el encendedor del mechero lateral de marcado con el bol del mechero. Fig.21

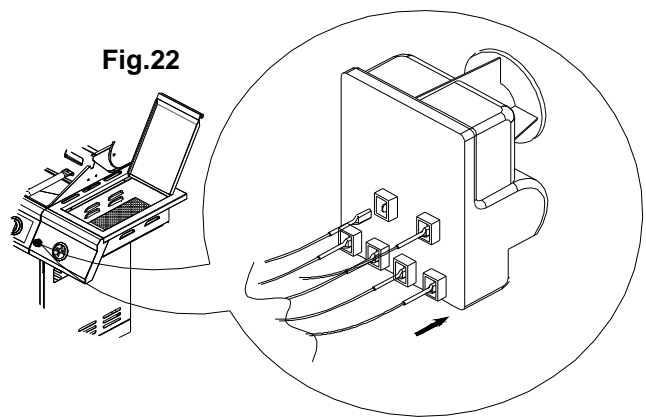
Fig.21



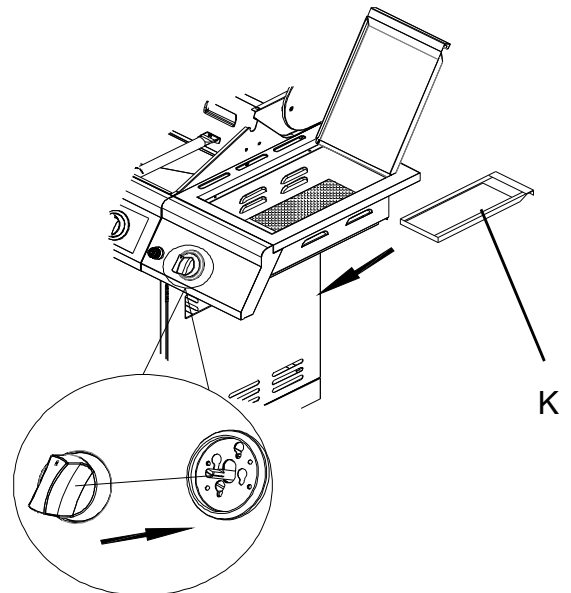
f) Inserte el cable de encendido del mechero lateral para marcado en el módulo de encendido ubicado en el panel lateral derecho dentro del carro.

Nota: Sólo necesita insertar el cable del encendedor del mechero lateral para marcado, los otros cinco cables han sido pre-armados. Fig.22

Fig.22



g) Instale la bandeja para grasa del mechero para marcado (K) desde la parte trasera de la parrilla. Empuje la perilla de control (F) en el soporte del control de la válvula.

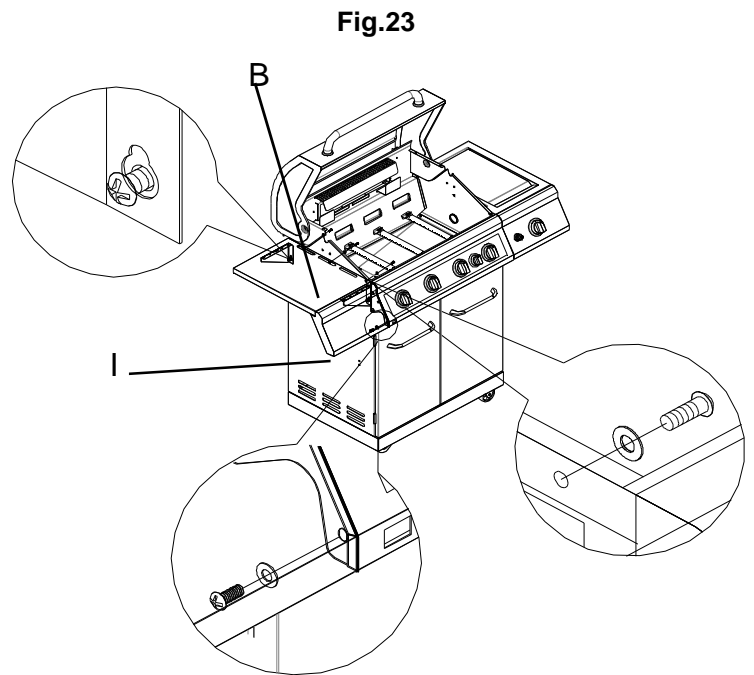


## 16. Armado del panel lateral

(a). Afloje pero no retire los dos tornillos que están preensamblados en el panel lateral izquierdo (I), mediante los orificios del estante del mechero lateral (B) cuelgue el estante sobre los dos tornillos aflojados.

(b). Usando (3) tornillos de cabeza plana de 1/4" (A), (3) arandelas planas de 1/4" (E), una la repisa del mechero lateral al fogón desde dentro del fogón. Inserte (1) tornillo de cabeza ovalada de 5/32".

(c) (1) arandela plana de 5/32" (F) para fijar el panel del estante del mechero lateral al panel de control principal. Apriete bien los dos tornillos flojos para asegurar el estante al fogón. Fig.23



## 17. Armado del domador de llama, rejilla de cocción y plataforma de calentamiento

a) Coloque el regulador de llama (G) sobre los mecheros tal como se muestra. e inserte los extremos del difusor en los canales ubicados en el frente y en la parte posterior del fogón de la parrilla.

(b) Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (I) sobre la parte saliente que está arriba del regulador de llama.

Para obtener marcas de sellado en la carne cocida, asegúrese de insertar las rejillas de manera que el lado con las 4 patas en las esquinas esté orientado hacia abajo.

c) Inserte las patas de la bandera de calentamiento (H) en los agujeros en la parte superior de los paneles laterales del fogón.

d) Coloque la rejilla de cocción del fogón de marcado (D) sobre el borde de la cuba del mechero de marcado. Fig.24.

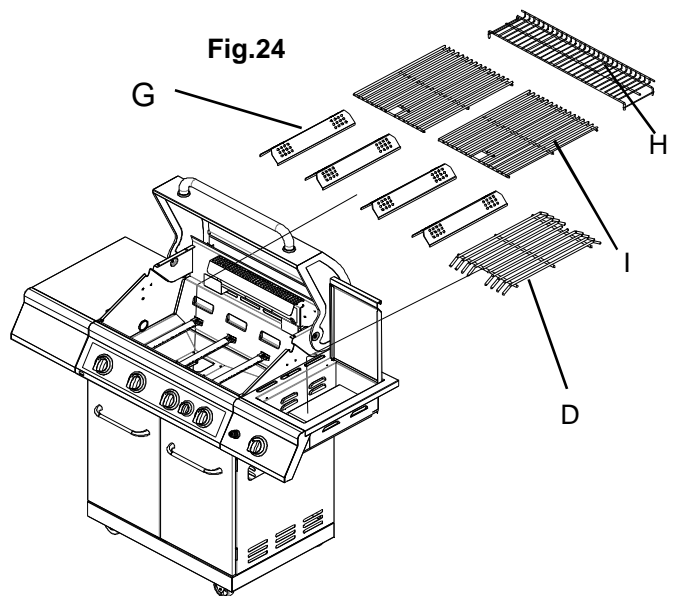
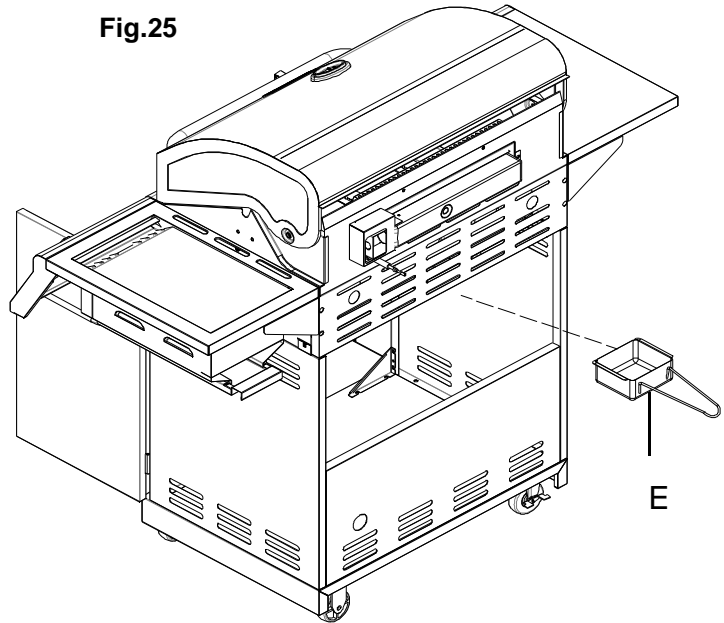


Fig.25

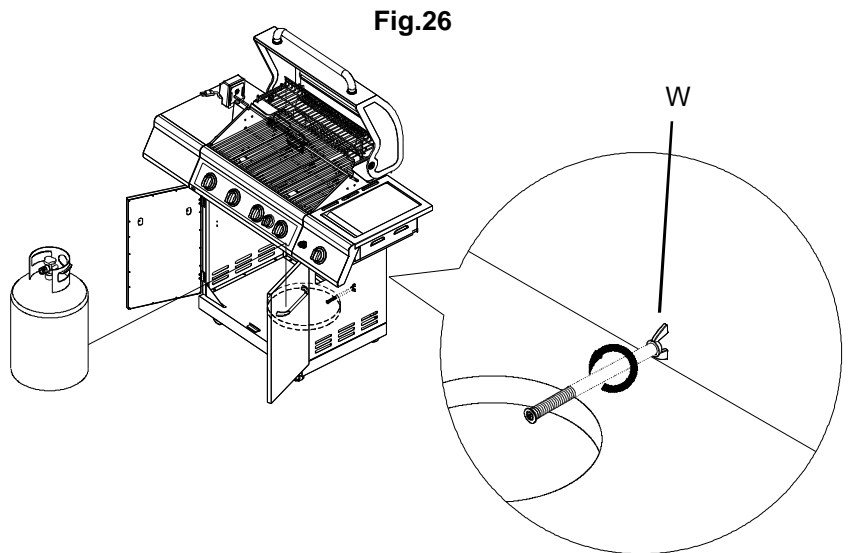
## 18. Ensamblaje del recipiente para grasa

Inserte el recipiente para grasa (E) en la bandeja para grasa desde la parte posterior de la rejilla. Fig.25.



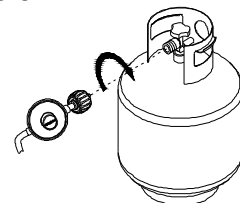
## 19. Instalación del tanque de propano líquido

(a) Afloje el perno del tanque (W) en la parte posterior del panel inferior de la parrilla, coloque el tanque de propano líquido en el agujero del panel inferior y apriete el perno del tanque en la parte trasera de la parrilla para fijarlo. Fig.26.



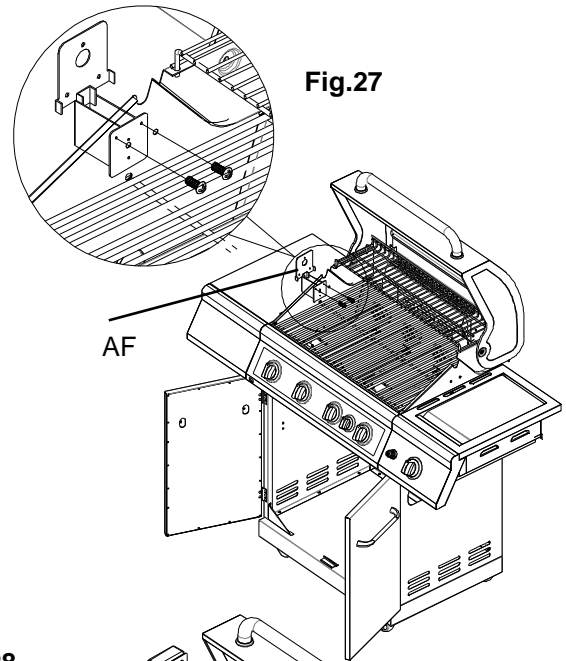
(b) Al conectar el ensamble del regulador de presión y de la manguera a la válvula del tanque, ajuste con la mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope completamente. Observe la Fig.26-1. No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y esto podría generar una situación peligrosa.

### Conexión del regulador de presión

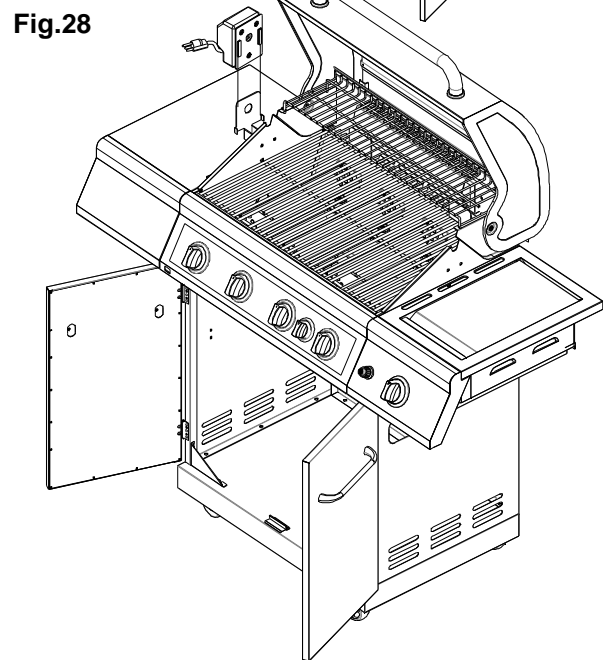


## 20. Ensamble del asador

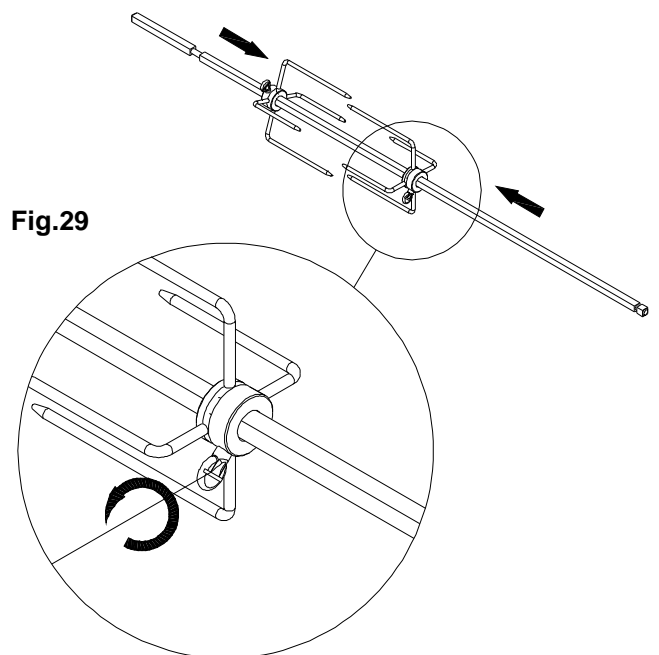
a) Utilice 2 tornillos de 5/32" (B) para apretar la abrazadera del motor sobre el regulador izquierdo(AF) del fogón de la parrilla. Fig.27



b). Coloque el motor. Fig.28



b). Ensamble los tenedores del asador sobre la varilla del asador. Fig.29





**•PARA USAR EL MOTOR DE MANERA SEGURA, SÍRVASE LEER LA ADVERTENCIA ANTES DEL USO**

**MOTOR DE ACCIONAMIENTO DEL ROSTIZADOR**

**SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE. NO LO EXPONGA A LA LLUVIA.**

**⚠ CUIDADO: PARA ASEGURAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE ELECTROCUSIÓN, CONECTE EL APARATO A CONTACTOS CONECTADOS ADECUADAMENTE A TIERRA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE ELECTROCUSIÓN, MANTENGA EL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y SEPARADO DEL SUELO.**

**⚠ ADVERTENCIA**

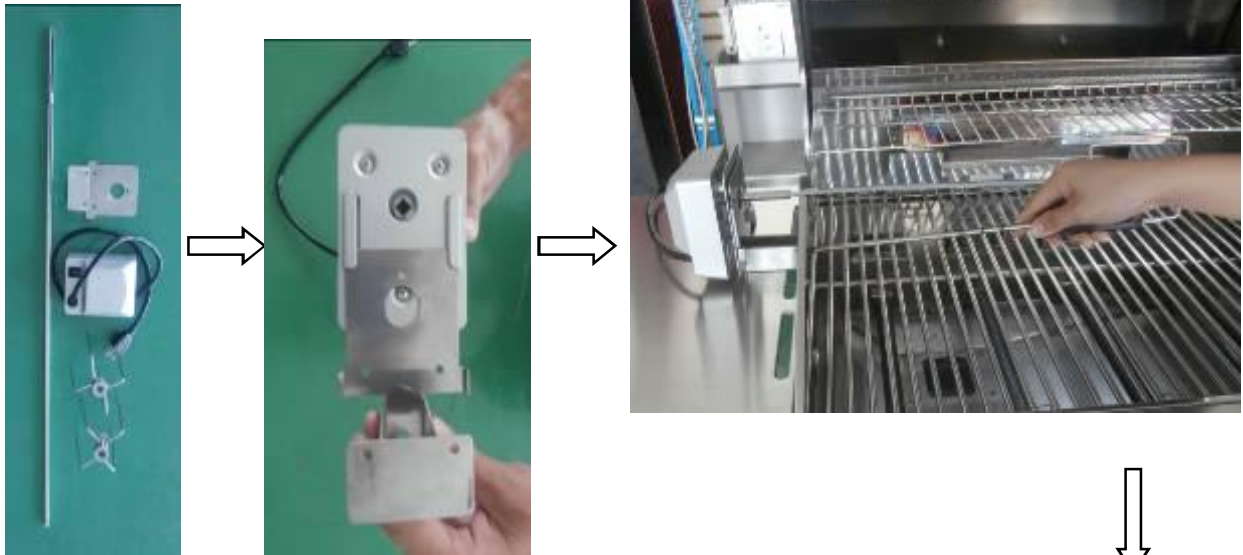
**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA** Este aparato (motor del rostizador), se ha equipado con un enchufe y se debe conectar directamente a un enchufe adecuadamente conectado a tierra. **NO corte ni quite la terminal de puesta a tierra del enchufe.**

Mantenga el cable del motor eléctrico del rostizador alejado de las superficies calientes del asador. Cuando no esté en uso, quite el motor y guárdelo en un lugar seco.

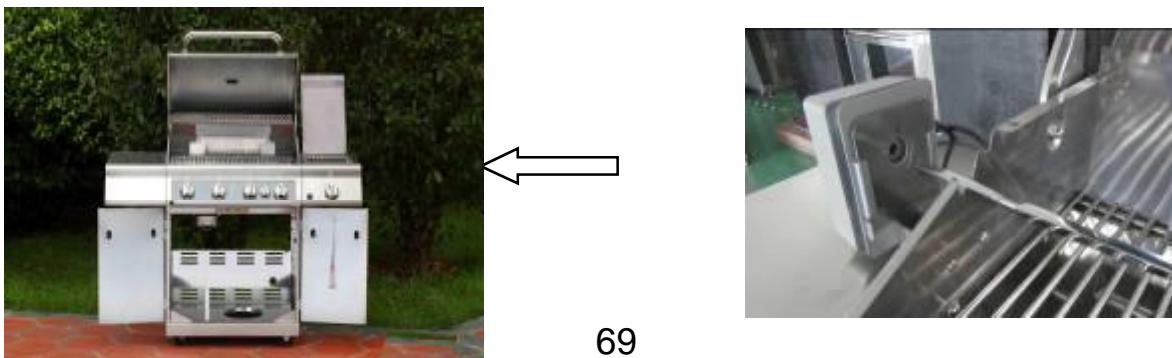
Este motor se ha diseñado para 120V CA y 60 Hertzios, 4W, 40mA. Si se excede el voltaje, el motor se quemará.

**Ilustraciones de funcionamiento del rostizador:**

1. Coloque el motor del rostizador sobre el soporte de este y enchúfelo en un contacto adecuadamente conectado a tierra. Asegúrese de insertar el espetón del rostizador en el motor antes de encenderlo.



2. Cuando haya terminado de usar el motor del rostizador, ponga el aparato en la posición de "off" (apagado) y desconéctelo.



**NUNCA CONECTE AL APARATO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. USE EL ENSAMBLE DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.**

Ésta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido. No intente usar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido diseñada para su uso con gas natural. El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición MÁXIMA "HIGH":

Mechero principal	48.000 Btu/hr
Mechero trasero	13.000 Btu/hr
<u>Mechero lateral</u>	<u>15.000 Btu/hr</u>
Total	76.000 Btu/hr

## REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas propano líquido debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE.UU. (DOT) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos; y Comisión, según corresponda. Debe haber un dispositivo de prevención de sobrecarga (OPD) en el cilindro y la conexión QCC1 de la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe estar equipado con una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del cilindro de suministro de gas propano líquido compatible, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para salidas de válvulas de los cilindros de gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1. Presión del colector: 11" (27,94cm) columna de agua (c.d.a).

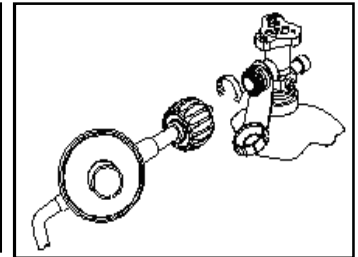
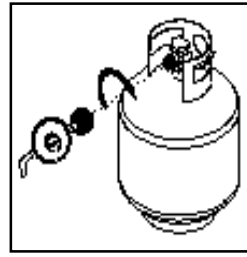
## INSTALACIÓN DEL GAS LP

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

## CONEXIÓN

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

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



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



7. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al Canadá: 800-648-5864, U.S./Mexico: 100-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Cierre por completo la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
3. Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

## Verificación final del instalador

- Ü Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 24 pulgadas (61cm) en los laterales y 24 pulgadas (61cm) la parte trasera
- Ü Las perillas giran con libertad
- Ü Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- Ü El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos (pre ajustados para c.d.a. de 11.0")
- Ü Unidad verificada y sin fugas
- Ü Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS  
ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO

- a) No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este aparato
- b) Al llenar el cilindro, JAMÁS supere el 80 por ciento de su capacidad
- c) Si no se cumplen con las instrucciones en "a" y en "b", podría ocurrir un incendio o explosión que provoque la muerte o lesiones graves

## Control de fugas

### GENERAL

A pesar de que en la fábrica se verifican todas las conexiones de gas de la parrilla antes de despacharla, se debe llevar a cabo otro control de las instalaciones de gas en el lugar donde se vaya a instalar el aparato, ya que durante el envío la unidad puede haber sufrido algún maltrato o se le puede haber aplicado demasiada presión sin darse cuenta. Revise periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos descritos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

### ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

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

### NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

Haga una solución de jabón: mitad de detergente líquido y mitad de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Para la prueba inicial, asegúrese de que el cilindro de LP esté lleno en un 80%.

### PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan fugas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo fugas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al U.S.A:1-866-984-7455.



Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante.

El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la parrilla hasta no haber verificado todas las conexiones y que éstas no tengan fuga.

### CONTROL DEL FLUJO DE GAS

Cada mechero de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los mecheros debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los mecheros deben verificarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al U.S.A:1-866-984-7455.

**LUEGO DE CAMBIAR UN TANQUE LP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.**

**Antes de utilizar la parrilla, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Se aconseja tener un rociador con agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Si aparecen burbujas, esto indicará que hay fugas.**

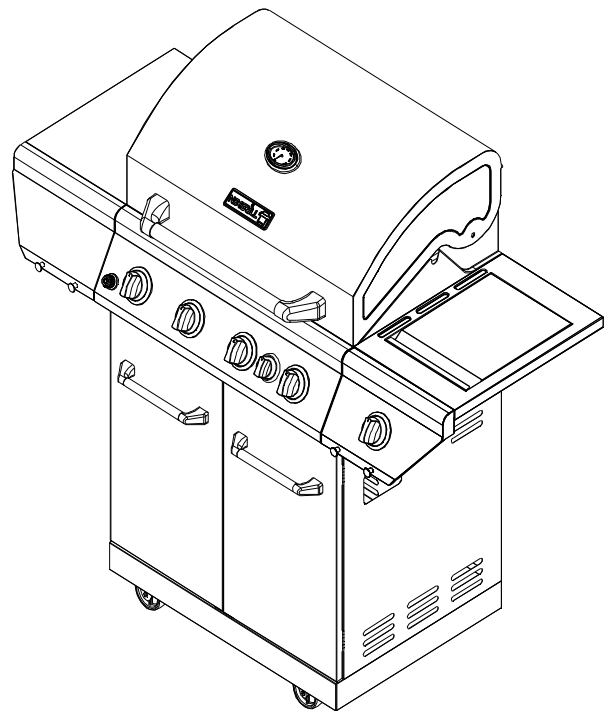
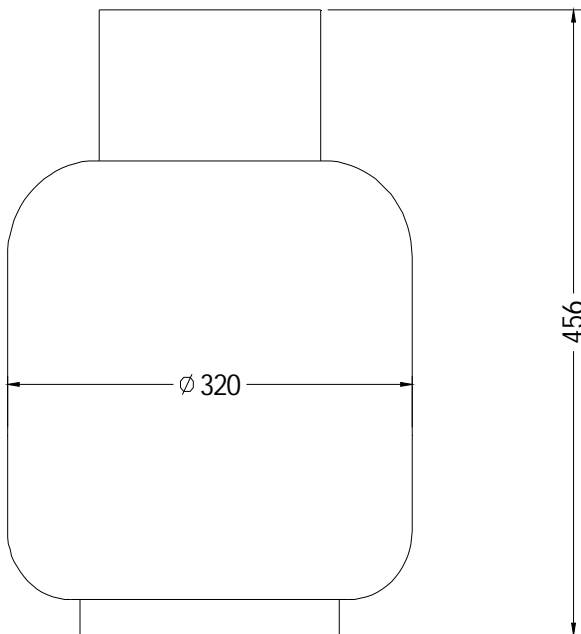
**PRECAUCIONES**

Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el aparato.

Si guarda la unidad en un espacio cerrado, debe desconectar y quitar el cilindro. Los cilindros deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños.

**¡Su parrilla está lista para usar!**



**Tanque de propano:**

Altura = 456mm, diámetro = 320mm

### USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 12,000 Btu/hr. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

### CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

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

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

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

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

**ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!**

### USO DEL MECHERO LATERAL

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

## Instrucciones de para encender la parrilla

### ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE! ANTES DE ENCENDERLA...

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

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

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

### ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

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

Su parrilla cuenta con un encendido incorporado exclusivo patentado. El encendedor está incorporado en la válvula. Para encender cada mechero simplemente presione y gire las perillas de control hacia la posición de MÁXIMO (HI), la válvula hará un clic a medida que envía una chispa a la llama piloto. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

### CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN CERILLO

Si tras varios intentos el mechero aún no enciende, puede prenderlo con un cerillo.

La varilla de extensión para el encendido con cerillo se encuentra en el panel interior de la puerta.

Luego de haber intentado encender el mechero con el encendido eléctrico, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas. Mantenga su rostro y manos lo más alejados posibles de la parrilla.

Coloque un cerillo encendido en la varilla de encendido y páselo a través de las rejillas de cocción hasta el mechero. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO y continúe apretándola hasta que se encienda el mechero.

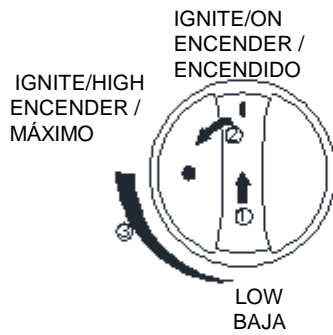
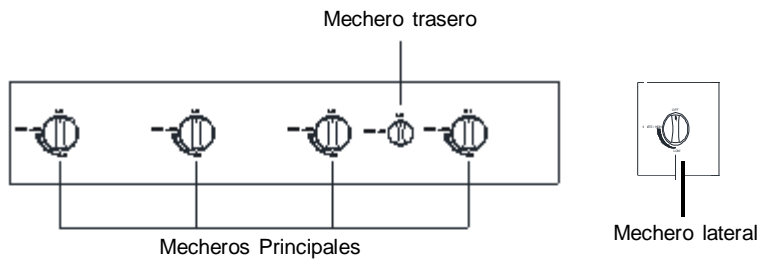
El mechero debe encenderse de inmediato.

Si el mechero no se enciende en cinco segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.

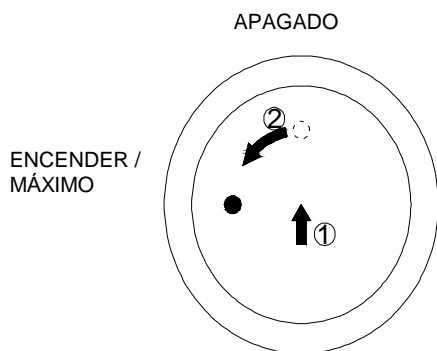
**Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.**



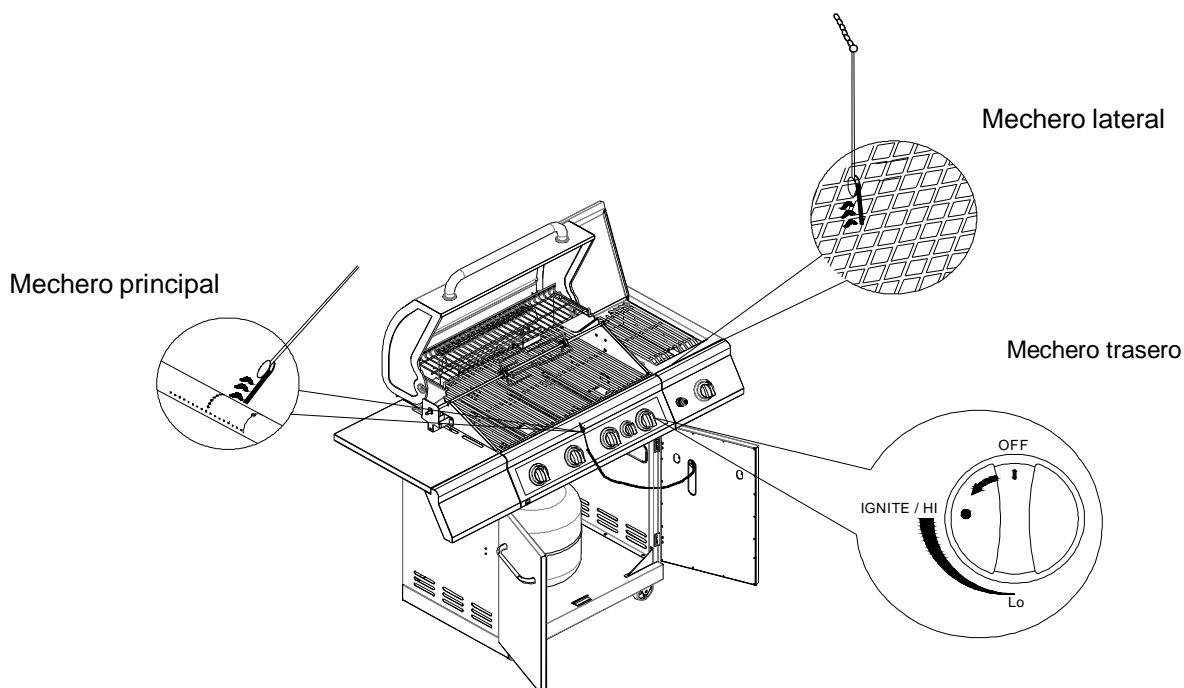
**Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla**



- 1** Asegúrese de que la tapa esté abierta.
- 2** Presione y gire la perilla del mechero principal lentamente hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO (IGNITE/HIGH). Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero.
- 3** Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.
- 4** Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.



- 1 Asegúrese de que la tapa esté abierta.
- 2 Presione y gire lentamente la perilla del mechero trasero hasta la posición ENCENDIDO (IGNITE/ON) Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero. Cuando se encienda, continúe presionándolo y manténgalo así por otros 15 segundos para asegurarse de que el mechero permanece encendido.
- 3 Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.
- 4 Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), aguarde 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.



### Encendido con un cerillo

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con un cerillo; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Sujete un cerillo de papel en un extremo de la varilla de encendido.
3. Encendido con un cerillo.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de máximo (IGNITE/HIGH).
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

### ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

### ARMADURA DE LA PARRILLA

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

**ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.**

### MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpiado dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla.

### LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición de apagado (OFF). Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al U.S.A.:1-866-984-7455.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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

### LIMPIEZA DEL MECHERO

1. Cierre el suministro de gas y asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado (OFF).
2. Espere hasta que la parrilla se enfríe.
3. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Utilice una espátula de metal para quitar las manchas difíciles.
4. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Nunca use un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto.
5. Si hay algún insecto u otra clase obstrucción que bloquee el flujo de gas a través del mechero, comuníquese con el servicio al cliente al U.S.A.:1-866-984-7455.

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

### CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

**Paso 1.** Inserte el mechero en el orificio. Tal como se muestra a continuación, asegúrese de que el agujero del mechero apunta al orificio.



**Paso 2.** Sujete el mechero principal sobre la pared trasera del fogón con 1 alfiler y asegúrelo a la parte delantera del fogón con 1 tornillo.



### ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijear muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha.

### PRECAUCIÓN

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



## Localización y resolución de problemas

### ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

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

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

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

### CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

### TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 51-52. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

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

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Atención al Cliente al U.S.A.:1-866-984-7455.

## IMPORTANTE

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

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

## PRECAUCIÓN

Las válvulas de gas se encuentran en la fábrica (por consiguiente, se marcará el armado de la válvula). Si quiere transformarla más adelante, póngase en contacto con su proveedor de gas o de parrillas antes de realizar la transformación.

Deben instalarse orificios distintos cuando convierte la parrilla de un tipo de gas a otro. Asimismo, necesitará tener una placa de información que indique qué tipo de gas utiliza la parrilla.

## Consejos para el uso de la parrilla

La cocción de la carne, ya sea poca, media o bien cocida, depende en gran medida del grosor del corte. Los chefs expertos sostienen que es imposible que un corte de carne angosto quede poco cocido.

El tiempo de cocción depende del tipo de carne, del tamaño y la forma del corte, de la temperatura de la carne cuando comienza la cocción y del grado de cocción que se desea.

Cuando se descongelan carnes, es recomendable dejarlas en la heladera durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

Para dar vuelta la carne utilice una espátula en lugar de pinzas o un tenedor ya que con la espátula no pincha la carne y por lo tanto, no se saldrán los jugos.

Para obtener carnes bien jugosas, agregue condimentos o sal de cada lado una vez que la cocción ha finalizado y dé vuelta la carne sólo una vez (se pierden los jugos cuando se da vuelta la carne varias veces). De vuelta la carne luego de que los jugos comiencen a hacer burbujas en la superficie.

Quite cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los bifos o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 pulgadas.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

## Tabla de cocción en la parrilla

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
VEGETALES				Corte en rodajas. Salpique con mantequilla o margarina. Envuelva con papel de aluminio resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Remolachas, zanahorias, nabos frescos		Media	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Use brocha para bañar ocasionalmente con manteca o margarina derretida.
Cebolla	Rodajas de 1/2 pulgada	Media	De 8 a 20 minutos	Sazonar con aderezo italiano, manteca o margarina.
Batatas blancas	Entera de 6 a 8 onzas	Media alta	de 40 a 60 minutos de 45 a 60 minutos	Envuelva cada patata con una hoja de papel aluminio a resistente. Cocinela en la parrilla, dándola vuelta en forma ocasional.
Espárragos congelados Arvejas habichuelas Col		Media	De 15 a 30 minutos	Salpique con manteca o margarina. Envuelva con una hoja de papel aluminio resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.

## Tabla de cocción en la parrilla

continuación

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
Patatas fritas		Media	De 15 a 30 minutos	Coloque en una bandeja de papel de aluminio. Cocine en la parrilla, revolviendo en forma ocasional
CARNE DE VACA Hamburguesas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 10 a 18 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta una vez cuando los jugos asciendan a la superficie. No descuide las hamburguesas durante la cocción debido a que rápidamente podría producirse una llamarada. Cocine a una temperatura interna de 160 grados
Lomo		Alta	De 8 a 15 minutos	
Poco cocido	1 pulgada	Alta	De 8 a 14 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez
Media	1-1/2 pulgada 1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Media a alta	de 11 a 18 minutos de 12 a 22 minutos de 16 a 27 minutos	
Bien cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media media	de 18 a 30 minutos de 16 a 35 minutos	
CORDERO Costillas y bifés Poco cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 10 a 15 minutos de 14 a 18 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Media	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 13 a 20 minutos de 18 a 25 minutos	
CERDO Costillas	1 pulgada	Media	De 20 a 30 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Cocine hasta el nivel de cocción deseado.
Bien cocido	1 -1/2 pulgadas	Media	De 30 a 40 minutos	
Costillas		Media	De 30 a 40 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos, pinte con una salsa de barbacoa. Delo vuelta varias veces.
Rodajas de jamón (precocido)	Rodajas de 1 pulgada	Alta	De 4 a 8 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Salchichas		Baja	De 5 a 10 minutos	Saque la piel. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
CARNE DE AVE	2 a 3 libras	Baja o media	Hasta 1 hora	Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cocine en la parrilla, dándolo vuelta y pintando frecuentemente con manteca derretida, margarina, aceite o adobo.
Pechugas bien cocidas		Media	De 30 a 45 minutos	Marine a gusto.
PESCADOS Y MARISCOS Halibut Salmón Pez espada	¾ a 1 pulgada	Media a alta	De 8 a 15 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite para mantener la humedad.
Entero Bagre Trucha arco iris	De 4 a 8 onzas	Media a alta	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite. Use una brocha para bañarlos con una mezcla de mantequilla derretida y jugo de limón.

## Sugerencia de receta para hacer en la parrilla

### SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón  
2 cucharadas Aceite  
Sal y pimienta  
2 onzas de panceta cortada fina  
2 cucharadas Mantequilla  
1 cucharadas Jugo de limón  
Perejil picado  
Trozos de limón  
Precaliente la parrilla.

Rocíe los filetes con aceite y condiméntelos con sal y pimienta. Colóquelos sobre la parrilla y cocínelos durante 10 minutos. Délos vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Mientras tanto, fría la panceta en una sartén en uno de los mecheros. Escúrrala en servilletas de papel. Derrita la manteca en una olla pequeña sin que esta pierda el color. Coloque el pescado y la panceta en platos para servir. Esparza la manteca sobre estos y rocíelos con jugo de limón. Decórelo con perejil picado y trozos de limón. Sirvalo con papas hervidas mezcladas con manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Nota: Reemplace el bagre, el lenguado o el bacalao por salmón.

### CHOCLO FRESCO ASADO

6 choclos de media espiga pelados  
3 cucharadas Mantequilla o margarina derretida  
Una pizca de comino molido  
Una pizca de cilantro molido

Media hora antes de cocinar, ponga la manteca sobre la parrilla. Coloque cada uno de los choclos sobre papel de aluminio resistente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente. Mezcle bien. Coloque una cucharada y media de la mezcla con manteca sobre cada espiga. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos entre 10 y 12 minutos, girando los envoltorios ocasionalmente, o hasta que se hayan cocinado.

### BROCHETTES DE MARISCOS ÁCIDOS

1 camarón grande de 1 lb, desconchado y desvenado  
¾ lbs. de vieiras de mar  
2/3 taza de salsa picante  
¼ taza de vinagre de manzana

manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca. Coloque los camarones y las vieiras en un recipiente mediano. Mezcle la salsa picante y los seis ingredientes restantes en un recipiente pequeño. Espárzalo sobre los mariscos. Mezcle para cubrirlos. Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.  
3 cucharadas grandes de perejil picado  
1 cucharada grande de aceite vegetal  
1 cucharadas Salsa inglesa  
1/2 cucharada grande de rábano picante preparado

1 diente de ajo picado  
1 lata de 20 oz de ananá en almíbar, escúrralos media hora antes de cocinarlos, ponga al máximo el mechero de la parrilla. Escurra el adobo de los mariscos. En cada una de las 12 brochetas de 10", coloque 2 camarones y dos vieiras, alternándolos con trozos de ananá. Coloque las brochetas sobre la parrilla. Cocínelas entre 7 y 10 minutos y rocíelas y délas vuelta a menudo.

### COSTILLAS DE CERDO

4 costillas de cerdo  
Adobo  
1 cebolla grande  
2 cucharadas grandes de jugo de limón o vinagre  
2 cucharadas grandes de aceite  
¼ cucharada de mostaza en polvo  
2 cucharadas grandes de Salsa inglesa  
½ cucharada de pimienta negra molida  
1 cucharadas de azúcar  
½ cucharada de paprika  
1 diente de ajo

Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto los costillas de cerdo. Mezcle bien. Agregue las costillas y déjelas reposar una hora en un lugar frío. Encienda la parrilla al máximo. Calientela durante 10 minutos.

Ase las costillas y rocíelas con adobo de vez en cuando. Sirvalas con una ensalada mixta, condimentada con vinagreta y eneldo fresco.

### FALDA ASADA

De 4 a 6 porciones  
¾ taza de aderezo italiano  
1 cucharadas grandes de Salsa inglesa  
1 cucharada de mostaza seca  
¼ cucharada de tomillo picado  
Media cebolla cortada  
1 falda de 1 lb. con cortes  
2 cucharadas de manteca derretida

Mezcle los primeros cuatro ingredientes, agregue la cebolla y la falda marinada. Guárdelo en la heladera por lo menos durante cuatro horas o toda la noche. Tome la falda y colóquela sobre la parrilla precalentada. Ásela entre 5 y 7 minutos de cada lado mientras la rocía con el adobo. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobo en manteca en una sartén en uno de los mecheros durante tres minutos. Para servirla, corte la falda en fetas diagonales y échele la cebolla encima. Decórela con brochetas de vegetales.

### Papas y queso asados

1 ½ tazas de queso cheddar rallado  
1 lata (10-3/4 oz) de crema condensada de champiñones  
1/3 taza de leche  
2 cucharadas de salsa barbacoa  
¼ cucharadas de orégano  
¼ cucharadas de sal  
1/8 cucharada de pimienta  
4 tazas de papas cortadas finas (4 papas medianas)

Precaliente la parrilla Mezcle el queso, la crema condensada, la leche, la salsa barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Revuelva las papas hasta que estén bien cubiertas. Colóquelas en una fuente para hornear rectangular de 1- 1/2 lts. bien enmantecada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Cocínelas durante 25 minutos a temperatura media con la tapa de la parrilla cerrada. Quite el papel de aluminio y continúe cocinándolas durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas. Déjelas reposar cinco minutos antes de servir las.

### BROCHETAS DE VEGETALES

3 zucchini medianos  
12 tomates cherry  
12 champiñones frescos  
Queso parmesano rayado  
Hierva todos los zucchini durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchini, los tomates y los champiñones de manera alternada en las seis brochetas. Rocíelas con un adobo hecho con aderezo italiano, salsa inglesa, mostaza y tomillo. Cocínelas entre 5 y 7 minutos girándolas y rocíandolas de vez en cuando. Agregue queso parmesano a gusto.

**FAJITAS**

1-1/2 lb. de falda o pechugas de pollo deshuesadas  
 2 cucharadas grandes de aceite  
 ½ taza de jugo de lima  
 ½ cucharada de sal  
 ½ cucharada de sal de apio  
 ¼ cucharada de ajo en polvo  
 ½ cucharada de pimienta  
 ¼ cucharadas de orégano  
 ¼ cucharadas de comino  
 Enharine las tortillas  
 Golpee la falda hasta que quede de 1/4 pulgada de ancho o aplaste las pechugas de pollo. Mezcle el aceite, el jugo de lima y los aderezos en una bolsa hermética.  
 Agregue la carne y agite la bolsa para que la carne se cubra de los aderezos. Guárdelo en la heladera durante una noche o por lo menos entre 6 y 8 horas. Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Quite la carne del adobo. Cocínela de cada lado en una parrilla a gas precalentada entre 5 y 8 minutos. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en forma trasversal en fetas angostas. Colóquela en una fuente caliente. Exprima jugo de limón sobre esta. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes ingredientes en las tortillas: Tomates cortados, guacamole, crema agria, salsa para tacos.

**BROCHETAS DE TERNERA Y CORDERO**

4 porciones  
 ½ lb de carne o ternera deshuesada cortada en cubos de 1"  
 1/2 lb de lomo de cordero deshuesado cortado en cubos de 1"  
 2/3 taza de agua, en partes  
 ¼ c. cebolla cortada  
 2 cucharadas de salsa de soja  
 ¼ taza de aceite vegetal, en partes  
 1 cucharada de azúcar negra  
 1 cucharada grande de jugo de limón fresco  
 2 dientes de ajo picados  
 ¼ cucharadas de comino molido  
 ¼ cucharadas de cilantro molido  
 ¼ cucharadas de azafrán molido  
 1/8 cucharada de pimienta colorado molido  
 1/8 cucharada de jengibre molido  
 1/8 cucharada de jengibre molido  
 1 banana grande cortada en trozos  
 8 champiñones pequeños  
 1/3 taza de mantequilla de maní suave  
 En la licuadora, procese 1/3 taza de agua, cebollas, salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y los otros ocho ingredientes hasta que no queden grumos. Agregue cubos de carne y marínelos alrededor de 4 horas, revolviéndolos de vez en cuando. Escúrrala y guarde el adobo. En cuatro brochetas de 12", coloque de manera alternada carne, pimienta, banana y champiñones.  
 Precaliente la parrilla Rocíe las brochetas con aceite. Cocínelas entre 7 y 8 minutos de cada lado.

Coloque el adobo en una sartén sobre uno de los mecheros y hágalo hervir. Agregue la mezcla restante de 1/3 taza de agua y mantequilla de maní. Revuelva para que se mezclen los ingredientes. Calíentelos. Si la salsa se pone muy espesa, agregue una cucharada de agua. Sirva las brochetas con la salsa.

**CAVIAR DE BERENJENA**

1 berenjena grande  
 2 cucharadas grandes de aceite de oliva  
 2 cucharadas de vinagre de alcohol  
 2 cucharadas de cebolla picada fina  
 ½ dientes de ajo picados  
 1 tomate mediano cortado, sal y pimienta  
 Ase la berenjena sobre la parrilla a gas a fuego medio, dela vuelta de vez en cuando hasta que esté cocida. Esto puede llevar unos 30 minutos. Quitela de la parrilla y espere que se enfríe para prepararla.  
 Quitele la cáscara y corte la berenjena muy fina. Agregue todos los condimentos. Deje que se enfríe y sívala con tostadas.

**POLLO TANDORI**

8 muslos o patas de pollo grandes  
 1 taza de yogurt bajo en grasa  
 ½ taza de jugo de limón  
 2 cucharadas de sal  
 ½ cucharada de pimienta de cayena  
 ½ cucharada de pimienta negra  
 ½ cucharada de ajo molido  
 ½ cucharada de jengibre rayado  
 1 cucharada de aceite de maíz  
 Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande y deje marinar el pollo durante 8 horas en la heladera. Escorra el pollo y colóquelo en el spiedo con la varilla en la parte más carnosa del hueso.  
 Áselo utilizando el mechero para spiedo. Cocínelo a fuego medio durante 40 minutos y rocíelo con la mezcla restante de adobo. Sívalo con cebollas cortadas y trozos de limón.

**COSTILLAS**

Adobo:  
 1 taza de salsa de soja  
 ½ taza de miel  
 ½ taza de vinagre  
 ½ taza de jerez seco  
 2 cucharadas de ajo picado  
 2 cucharadas de azúcar  
 1 taza de agua  
 1 cubo de caldo pollo  
 1 lata de cerveza para la salsa para rociar

Marine las costillas durante tres horas. Agréguele cerveza al adobo con el que va a rociar la carne. Coloque una sartén debajo de las costillas y rocíelas con frecuencia. Para cocinar costillas, elija aquellas que no tengan grasa y sean carnosas y plíselas con su asador. Coloque cuatro ganchos para carne a lo largo del asador y ajústelos. Al comienzo del costillar y hacia el centro, inserte la segunda costilla con el extremo puntiagudo del asador y empújelo a través de la carne. Saltee un par y continúe el proceso hasta que todo el costillar quede plisado. Ajuste el segundo gancho para carne en el costillar. Suba la temperatura del mechero para spiedo. Cocínelo durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

**ASADO DE CERDO**

Salsa para rociar de vinagre de manzana  
 1 taza de vinagre de manzana  
 6 oz de agua  
 60 gramos de manteca  
 Sal, pimienta, perejil y ajo para condimentar  
 2 oz. de jugo de limón  
 10 lbs de asado de cerdo  
 Tiempo: 1 ½ a 2 horas  
 Deje que el cerdo tome temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del asador. Coloque la varilla y asegúrese de que quede balanceada. Encienda el mechero para asar. Ponga la perilla de control en la posición de máximo. Utilice la salsa para rociar antes mencionada durante la cocción.

**PAVO**

12 lb de pavo  
 Salsa de cerveza para rociar:  
 1 lata de cerveza  
 340,19 g de agua  
 125 gramos de manteca  
 1 cucharadas de sal  
 1 cucharada de pimienta  
 ½ cucharada de ajo  
 1 cucharada de perejil  
 Descongele el ave por completo. Lávela íntegramente. Ate las patas y las alas.  
 Encienda el mechero para asar. Póngalo en máximo. Mezcle todos los ingredientes de la salsa para rociar en una cacerola poco profunda. Colóquela debajo del pavo entre 15 y 20 minutos. Cocínelo por 3 horas, aproximadamente. Puede obtener una salsa deliciosa si mezcla la salsa para rociar con los jugos que caen del pavo.



Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 720/730-0830FP*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

Mecheros: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación  
Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico: 1 años de garantía LIMITADA  
\* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie  
Partes de acero inoxidable: 1 años de garantía LIMITADA contra perforación  
\* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie  
Todas las demás partes: 1 años de garantía LIMITADA  
\* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura. en su nombre a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo corresponde al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

#### ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

##### **Visitas a domicilio**

Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.  
Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.  
Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.  
Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.  
Recogido y entrega del producto.  
Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.  
Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.  
Extracción y/o reinstalación del producto.  
Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

#### RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

*La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal* que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará por ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surja como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, acción de los animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

**ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN. EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.**

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo corresponde a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no corresponder a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

Si desea hacer cumplir cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Nexgrill  
14050 Laurelwood Place,  
Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, formular preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas

comunicándose al , U.S.: 1-866-984-7455



# Conversión a gas natural para el Modelo N° 720/730-0830FP

## Conversión a gas natural para el Modelo N° 720/730-0830FP

**⚠ ¡ADVERTENCIA! SI HACE CASO OMISO DE ESTAS ADVERTENCIAS, ELLO PODRÍA DAR COMO RESULTADO UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.**

La instalación de este kit de conversión a gas natural la debe realizar únicamente un TÉCNICO ESPECIALIZADO EN GAS. NO INTENTE INSTALAR ESTE KIT USTED MISMO. La instalación incorrecta podría provocar una fuga de gas que podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad. Las fugas causadas por la instalación incorrecta podrían producirse inmediatamente o lentamente con el paso del tiempo. Si oye algún ruido o fuga inusual, hay olor a gas u otro olor inusual o advierte algo fuera de lo normal durante el uso de su aparato a gas después de la instalación, cierre inmediatamente el suministro de gas y discontinúe el uso hasta que el aparato sea reparado por un TÉCNICO ESPECIALISTA EN GAS.

En caso de piezas dañadas o faltantes al sacar este kit de la caja, comuníquese al U.S.A:1-866-984-7455 NO haga que su TÉCNICO ESPECIALISTA EN GAS intente instalar este kit hasta que haya recibido el reemplazo de la pieza dañada o faltante.

### Tabla de orificios

Las diferentes válvulas de los mecheros de esta parrilla tienen diferentes tolerancias de BTU. Esto significa que la cantidad de gas que sale de cada orificio varía para crear los BTU. Los agujeros de los orificios mismos están perforados en diferentes tamaños para permitir el paso de la cantidad adecuada de gas a través de ellos. Observe el siguiente cuadro como referencia rápida de los diferentes tamaños de abertura de los orificios para las diferentes válvulas de la parrilla.

**720-0830FP, 730-0830FP tamaño de orificio**

	Componentes	Propano líquido		Gas natural	
		Tamaño del orificio	BTU	Tamaño del orificio	BTU
	Mechero principal	1.02mm	12,000	1.70mm	12,000
	Mechero trasero	1.07mm	13,000	1.84mm	13,000
	Mechero lateral	1.15mm	15,000	1.90mm	15,000

Las siguientes herramientas están incluidas en la caja:



Llave inglesa de 6 mm



Llave de tuercas de 6 mm

## Conversión a gas natural para el Modelo N° 720/730-0830FP

Advertencia: Asegúrese de que todos los componentes de la parrilla estén totalmente fríos y que el suministro de gas esté cerrado y alejado de la parrilla antes de realizar la conversión.

### Conversión de la manguera y el regulador a gas natural

#### Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Llave inglesa de 14mm

1. Apague todas las perillas. Cierre el suministro de gas propano líquido y retire el cilindro de propano líquido del carro de la parrilla. Retire del colector el adaptador de metal del regulador de propano líquido utilizando una llave inglesa.



2. Instale la manguera del regulador de gas natural en el colector y ajuste con una llave inglesa. Ajuste el regulador de gas natural en el panel lateral con dos tornillos de 5/32\* 10 mm que están preinstalados en el regulador de gas natural.



## Conversión a gas natural para el Modelo N° 720/730-0830FP

### Conversión del mechero del tubo principal

#### Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Llave de tuercas de 6 mm



Pinza alicate

#### Pasos:

1. Retire la plataforma de calentamiento, las rejillas de cocción y los domadores de llamas.
2. Retire los mecheros del tubo principal retirando el pin que sujeta los mecheros ubicado cerca de la pared trasera del fogón y el tornillo ubicado cerca de la parte delantera del fogón que sujeta la abrazadera del encendedor al mechero. Levante suavemente los mecheros del tubo hacia arriba y afuera.



3. Retire el orificio de propano líquido con llave de tuercas de 6 mm de los mecheros principales y reemplace por el orificio de gas natural manualmente (4 mecheros principales).



4. Vuelva a colocar los mecheros del tubo y atornille nuevamente a su posición original.



## Conversión a gas natural para el Modelo N° 720/730-0830FP

### Conversión del mechero lateral para marcado

#### Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Llave de tuercas de 6 mm

1. Retire los dos tornillos que sujetan el protector térmico del asador desde el interior del fogón. Retire los tres tornillos y deje caer la compuerta trasera de la parte trasera de la parrilla.



2. Retire el orificio de propano líquido con una llave inglesa de 6 mm.



3. Reemplace por el orificio de gas natural de 1.84 mm con una llave inglesa de 6 mm. Vuelva a colocar la compuerta trasera y atornille nuevamente a su posición original.



# Conversión a gas natural para el Artículo N° / Modelo N° 720/730-0830FP

## Únicamente para la conversión del mechero del tubo principal (Los 3 siguientes pasos no son necesarios para el mechero trasero)

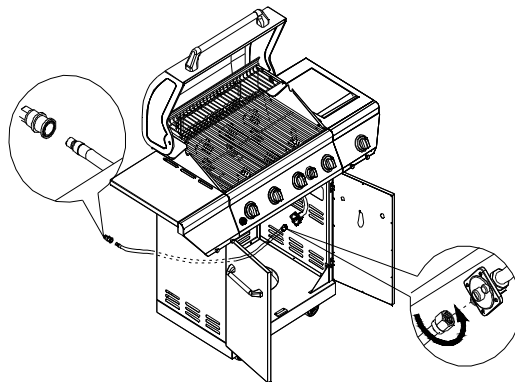
Será necesario ajustar el tornillo de ajuste de la llama tras convertir la parrilla de propano a gas natural. Siga los pasos que se detallan a continuación.

1. Tire con la mano de cada perilla de control de los mecheros tubulares principales.
2. Use un destornillador de precisión para girar el tornillo de ajuste de la llama en el sentido de las agujas del reloj aproximadamente 90 grados.
3. Verifique que el mechero opere de acuerdo con el nuevo ajuste de llama; posiblemente sea necesario ajustar el tornillo levemente para obtener una altura de llama ideal.



**¡Advertencia!** Las válvulas de gas se configuran previamente en la fábrica para operar con propano líquido o gas natural. Si desea realizar la conversión, asegúrese de consultar su proveedor de gas o técnico capacitado para la conversión.

- A. Después de instalar el regulador de gas natural, fije la manguera de gas de PVC al regulador (Observe el gráfico a continuación).
- B. Conecte el otro extremo de la manguera de gas de PVC a la línea de gas domiciliar mediante el accesorio de conexión rápida. Para utilizar el accesorio de conexión rápida, levante el cabezal del conector hacia atrás. Inserte el extremo de la manguera de PVC y suelte el cabezal del conector. Asegúrese de que la conexión sea segura.



El aparato tiene un adaptador de metal para las líneas de gas natural que está pre-regulado. En caso de que la línea de gas no esté regulada previamente, quite el adaptador de metal y conecte el regulador directamente en la manguera de gas de PVC.



Tras completar la conversión, pegue la etiqueta de certificación de gas natural CSA a la parrilla. En caso de dudas con respecto a la conversión a gas natural, comuníquese con servicio al cliente llamando al U.S.A.:1-866-984-7455.



## Conversión a gas natural para el Modelo N° 720-0830FP

### Conversión del mechero lateral para marcado

#### Herramientas necesarias:



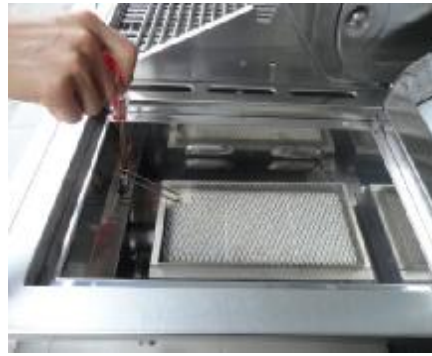
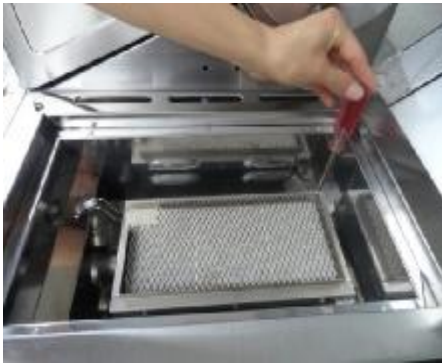
Destornillador tipo Phillips (+)



Botaperno de 6 mm

### A continuación se detallan las instrucciones paso a paso para la conversión del orificio del mechero lateral para marcado.

1. Retire los 2 tornillos en cada esquina del mechero lateral para marcado y el tornillo del encendedor.



2. Retire el orificio de propano líquido del mechero lateral para marcado con un destornillador de 6mm, luego reemplace por el orificio de gas natural en el conector manualmente desde la parte inferior del mechero lateral, luego vuelva a colocar el mechero lateral en la posición original, ajuste los tornillos de todas las esquinas.

