Model/ Modelo/Modèle: **720-1054**

NEEVO™

NEXGRILL®

NEEVO 720 DIGITAL SMART GRILL IN BLACK
BARBECUE DIGITAL INTELLIGENT NEEVO 720 EN NOIR
PARRILLA A GAS DIGITAL INTELIGENTE NEEVO 720 EN NEGRO

Owner's Guide
Guide Du Propriétaire
Guía Del Propietario

GAS-FIRED
c UL us
LISTED

FOR OUTDOOR USE ONLY.
Not for commercial use.

POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
À usage non commercial.

PARA EXTERIOR SÓLAMENTE.
No para uso comercial.

- This instruction 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.

- El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.
- Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.
- Conserve el presente manual para consultas futuras.

- Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.
- Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

19000947A1

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE

EN

Safety Instruction 3
Package Parts List 8
Hardware Package List 11
Assembly Instructions 12
Warming rack vertical installation 26
Gas Hook-Up 27
Leak Testing 28
Installer Final Check List 28
Controller Guide 29
Operating Instructions 30
Care and Maintenance 32
Troubleshooting 33
Electrical Circuit Diagram..... 35
Ordering Parts 35
Limited Warranty 36
Replacement Parts..... 37
Parts List 38

FR

Consignes de sécurité 41
Liste des pièces 46
Liste de quincaillerie 49
Montage 50
Installation verticale de la grille chauffante..... 64
Raccordement au propane 65
Essai d'étanchéité 66
Vérification finale après l'installation 66
Panneau de commande 67
Instructions d'utilisation 68
Entretien et nettoyage 70
Dépannage 71
Schéma de circuit 74
Commande de pièces 74
Garantie limitée 75
Pièces de rechange 76
Tableau des pièces 77

ES

Instrucciones de seguridad 80
Lista de piezas 85
Lista de herrajes 88
Instrucciones de montaje 89
Instalación vertical de rejilla de calentamiento 103
Requisitos de conexión 104
Prueba de detección de fugas 105
Lista de verificación final del instalador 105
Guía del controlador..... 106
Instrucciones de operación 107
Cuidado y mantenimiento 109
Solución de problemas 110
Diagrama del circuito eléctrico 113
Pedido de repuestos 113
Garantía limitada 114
Piezas de repuestos 115
Lista de piezas 116

Questions, problems, missing parts?
Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at 1-800-913-8999 in USA or 1-800-648-5864 in Canada, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. You can also reach us by email at: CustomerService@grillservices.com.

Des questions, des problèmes, des pièces manquantes?
Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 648-5864 (Canada) ou le 1-800-913-8999 (États-Unis), entre 8 h et 17 h HNP, ou par courriel à CustomerService@grillservices.com.

¿Consultas, problemas, piezas que faltan?
Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al 1-800-913-8999 en U.S.A o al 1-800-648-5864 en Canada, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: CustomerService@grillservices.com.

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.
3. If the cord set is damaged, it must be replaced by a special cord set available from the manufacturer or its service agent.

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 local fire department.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3.05 m / 10 ft. of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.62 m / 25 ft. of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45ºC / 115ºF or less.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.

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.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

This product and the fuels used to operate this product (liquid propane), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNINGS:

- Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.
- Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018 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 9.07 kg (20 lb). Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

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.

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

SPIDER WEB INSPECTION

CAUTION: BEWARE OF FLASHBACK

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

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

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

LP-GAS SUPPLY SYSTEM

- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- 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. This safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.

- A 9.07 kg (20 lb) tank of approximately 304.8 mm / 11.9 in diameter by 469.9 mm / 18.49 in high is the maximum size LP gas tank to use.
- 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.
- 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.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.

THIS IS A LIQUID PROPANE CONFIGURED GRILL. DO NOT ATTEMPT TO RECONFIGURE GRILL FOR USE WITH NATURAL GAS.

- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high-capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 9.07 kg (20 lb) Liquid propane cylinder.
- 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.
- Any brand of 9.07 kg (20 lb) LP gas fuel tank is acceptable for use with the grill, provided that it is compatible with the grill's retention means.
- The 9.07 kg (20 lb) LP gas fuel tank must be mounted and secured.

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, 91 cm / 36 in. from sides and 91 cm / 36 in. from back.
- Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
- 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 and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

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.

PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF 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.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner have cooled.

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.

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

- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats and other recreational vehicles.
- 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.

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.

- 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
- 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.
- The appliance shall be observed and attended while in operation.

DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE GRILL RACKS OR GRILL BOTTOM. THIS CAN SEVERELY UPSET COMBUSTION AIRFLOW OR TRAP EXCESSIVE HEAT IN THE CONTROL AREA.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

CAUTION: ELECTRICAL COMPONENTS

- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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, Part I, CSA C22.1.
- When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
- Check the plug receptable before use. Do not plug in the grill if the plug receptable is damaged.
- 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.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- High voltage used to power the grill can cause electric shock, or even death. Do not use near any source of water or in the rain.
- When unplugging the grill, never pull from the cord. Always pull from the plug itself.
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Total gas consumption (per hour) with all burners on high:

MAIN BURNER	2 X	22,000	BTU/HR.
TOTAL		44,000	BTU/HR.

Electrical rating:
120 V ~, 60 HZ, 72.8 mA, 8.75 W

PACKAGE PARTS LIST

1

2

3

4

5

6

7

8 X2

9

10 X2

11 X2

12

13

14 X2

15

16

17

18

19

20

21 X2

22 X2

23

24

25

26

27

28

29

Questions, problems, missing parts?
Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at U.S.A: 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m. PST, Monday-Friday.

HARDWARE PACKAGE LIST

A X32

B X26

C X2

D X2

TOOLS NEEDED

Not included

Included

PREPARATION

Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present and undamaged by comparing parts with package contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact customer service for replacement parts.
READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

SOME PARTS COME WITH SCREWS PRE-INSTALLED. LOOSEN AND TIGHTEN FOR FINAL ASSEMBLY.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3
A×6
16
4
3

4
A×4
8

5 B×4

6 A×4

7 B×4

8 B×4

9

10 C×2

11 B×4

12 B×4

13

14

15

16 A×4

17 B×2

18 B×2

19 A×2

20 A×2

21 B×2 D×2

22

23

24

25

26

27

28

WARMING RACK VERTICAL INSTALLATION

LP TANK REQUIREMENT

A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your LP supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders 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, 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 LP 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” water column (W.C.).

LP 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 9.07 kg (20 lb). LP cylinder 469.9 mm / 18-1/4 in. high, 304.8 mm / 12-1/4 in. diameter).

TO CONNECT THE LP GAS SUPPLY CYLINDER:

1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
2. Check tank valve to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSIZ21.81).
3. Make sure all burner valves are closed and the controller is off.
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 LP 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 connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as 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 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada 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 LP 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.

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

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY LP TANK CHANGE.

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak test 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 turn off grill and 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 LP cylinder is 80% full.

TO TEST:

1. Make sure the grill is powered off, then open the cylinder valve on the LP tank.
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 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada. Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

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 the burners should be visually checked. Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. 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.

INSTALLER FINAL CHECK LIST

- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 91 cm / 36 in. from sides and 91 cm / 36 in. from back
- ✓ All internal packaging removed
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11 in. water column)
- ✓ Unit tested and free of leaks
- ✓ Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance

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.

CONTROL DIAL

Turn this control dial to adjust the values for the timer, meat probe temperature, and grill temperature. Push the control dial to confirm new targeted value. The grill temperature can be adjusted in 25 ˚F (14 ˚C) increments. During cooking, push the knob to display the current grill set temperature.

POWER

Press to turn on the controller. When finished cooking, press again to shut down the grill.

MODE

Used in conjunction with other buttons for igniting or changing cooking modes. Also used to cycle between heat settings when no target temperature is set. Detailed operating instructions can be found in the following pages.

ZONE A (LEFT)

Press to select the left burner when igniting or setting the cooking mode for that burner.

ZONE B (RIGHT)

Press to select the right burner when igniting or setting the cooking mode for that burner.

PROBES

This grill can operate up to four temperature probes to help you cook a variety of foods to perfection. Press to cycle through each probe connected.

TIMER

Press to set a timer. The controller will alert once the time has expired. Press and hold the button for 3 seconds to cancel the timer.

SELF CLEAN

The NEEVO digital grill includes a convenient self-cleaning setting to burn off food residue at a high temperature after your cookout.

°F/°C TEMPERATURE SCALE

Press and hold **CONTROL DIAL** for three seconds to change the temperature scale.

WARM MODE

Press **MODE**, while burner(s) are on to switch to a pre-set warming temperature. To confirm, press **CONTROL DIAL** and will remain on.

DETAILED OPERATING INSTRUCTIONS CAN BE FOUND IN THE FOLLOWING PAGES.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: 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. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. 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 that specified in the manual.
- Always plug the power cord into a grounded outlet.
- Open the grill lid while lighting.

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

NOTICE!

EVERY NEEVO GRILL UNDERGOES THOROUGH SAFETY TESTING DURING MANUFACTURING. THEREFORE, THE BURNERS WILL APPEAR DISCOLORED AS A RESULT OF OPERATIONAL INSPECTIONS.

AUTOMATIC SELF TEST

Each time the grill is connected to power, the controller must initialize and perform a self diagnostic test to confirm all valves and necessary connections are working properly before use. This test will last 18 seconds and starts immediately once the power cord is connected. Once the test passes, the power button will illuminate red to indicate it is in standby. If the test fails, three beeps will sound. In this case, unplug the grill and repeat.

For more assistance call our Customer Service Department at 1-800-913-8999 in USA or 1-800-648-5864 in Canada, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. You can also reach us by email at: CustomerService@grillservices.com.

LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY

Make sure your grill is properly setup and ready for use.

1. Make sure the grill is powered off, then open the cylinder valve on the LP tank.
2. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet. Power button red LED will flash.
3. Press **POWER**. The main LED display will show the current furnace temperature.
4. Open the grill lid.
5. Press **MODE**, then press **ZONE A**. To turn on the second burner, press **MODE** then press **ZONE B.** During ignition, the grill will produce a snapping sound while the ignition icon and zone icon flash. After the ignition is successful, the ignition icon will turn off and the zone icon will stay on. The default set temperature for one burner is 300 ˚F (149 ˚C) and for two burners is 450 ˚F (232 ˚C).
6. Once a single burner or both burners are lit, the zone indicator(s) will illuminate on the controller and on the control panel. Turn the dial to the desired grill targeted temperature and push the dial to confirm change. The temperature range of a single burner is 250 ˚F - 450 ˚F (121 ˚C - 232 ˚C). The temperature range for the two burners is 450 ˚F - 600 ˚F (232 ˚C - 316 ˚C).

DO NOT ATTEMPT TO LIGHT THE GRILL IF ODOR OF GAS IS PRESENT. CALL FOR SERVICE AT 1-800-913-8999 (US) OR 800-648-5864 (CANADA).

TURNING OFF YOUR GRILL

1. To shut down individual burners, press and hold the corresponding **ZONE** button for 3 seconds.
2. To immediately shut down the grill, press the **POWER** button.
3. After shutting down, unplug the grill from the power source.
4. Wait until the grill has cooled down before storing it.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

USING TEMPERATURE PROBES

Use the provided meat probe to control your grill by following the steps below:

1. Plug the meat probe into the port at the bottom of the controller*. Make sure to wear heat protective gloves.
2. Insert the temperature probe into the thickest part of your choice of meat.
3. Place your food on the cooking grate and close the grill lid.
4. Once the index is displayed (P1, P2, etc.), press and hold for three seconds to set the target temperature. Use the control dial to change the temperature value and press it to confirm the value.

***AUTO-WARM FEATURE:** With the meat probe connected to port P1, set the target temperature desired for the food to activate the auto-warm feature. This feature will automatically reduce the set grill temperature to 250 °F (121 °C) and display the WARM icon after the probe temperature hits its targeted temperature. The grill will maintain at WARM setting (for a maximum of 10 minutes) as it awaits the next user input. This is to help prevent food from overcooking if the user is not present when the set meat probe temperature has been reached. To avoid this auto warm feature, please use ports P2 to P4 instead.

USING TIMER

Press to set a timer in minutes and hours. The controller will alarm once the time has expired.

To set a timer:

1. Press the button. The lower number display will flash. Adjust the minute value using the control dial. Push the control dial to confirm.
2. Now, the upper number display will flash. Adjust the hour using the control dial. Push the control dial to confirm and start the timer.

The “HR” and “MIN” symbols will flash, indicating that the timer is running. Press the timer button once to check remaining time. Press and hold the button for 3 seconds to cancel the timer.

USING SELF-CLEANING FUNCTION

To start the self-cleaning cycle, press **MODE**, then press the **SELF CLEAN** button.

- The ignition icon, **ZONE A** icon and **ZONE B** icon will flash. After the ignition is successful, the ignition icon will turn off and the **ZONE A** and **ZONE B** icons will stay on.

The grill temperature will be set to 600 ˚F and the grill will run for 10 minutes to burn off food residue. The grill will shut down automatically after 10 minutes. To cancel the self-clean cycle, press and hold the **SELF CLEAN** button for 3 seconds or press the **POWER** button.

GRILLING WITH THE LID OPEN

When grilling with the lid open, the grill thermocouple will not reach the target temperature and will produce an error code. To avoid this, override the target temperature by following the instructions below:

1. With the burner(s) lit, press **ZONE A** or **B**.
2. Press **MODE** to cycle through the heat settings (Low and Medium). A horizontal line representing each setting will be displayed.
3. Press the dial to confirm the setting.

To return to automatic temperature control, rotate the dial to the desired temperature and press the dial to confirm.

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
- Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.
- Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

CARE AND MAINTENANCE

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. 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 barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque 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 VALVE IS IN THE CLOSED POSITION AND THE GRILL IS TURNED OFF. MAKE SURE ALL GRILL PARTS ARE COOL BEFORE REMOVAL.

GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied and wiped down and washed thoughly with a mild detergent and warm water solution after each use. Check the grease cup frequently. Do not allow excess grease to accumulate and overflow.

Warning:

Inspect the burner assembly properly prior to operating your grill. Improperly assembled burners can result in fire or injury. Only replace the burners with authorized Nexgrill replacement parts.

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 light the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

DO NOT SPRAY THE GRILL WITH A GARDEN HOSE OR POWER WASHER TO PREVENT DAMAGE TO ELECTRICAL COMPONENTS.

MAIN BURNER CLEANING

Ensure the gas valve is in the closed position and the grill is turned off. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale 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. Check the inside of the tube for insects, spider webs, or other obstructions at least once a month. Clean them out, if present.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

Step 1. Remove the main burner “R” pins on the back wall of fire box by using needle nose pliers.

Step 2. Use a screwdriver to remove the igniter pin and thermocouple screws, then remove the burner from the front wall of fire box.

Step 3. After cleaning, reinsert the burner ensuring that the opening is over the orifice.

Step 4. Reinstall the screws onto the igniter pin and thermocouple.

Step 5. Secure the main burner on the back wall of fire box with “R” pins.

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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	• Make sure you have a spark while you are trying to light the burner. If no spark, check that the ignitor pin is properly positioned and installed to the burner tube bracket. • Clean wire(s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. • Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice and burner tube on the malfunctioning burner for an obstruction.
Regulator makes noise.	• Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Turn off the grill and clear the hole. Wait ten minutes and re-start. • Check your flames for proper performance. If the flames are exhibiting irregular characteristics (e.g. noisy burners, flash-backs, unstable flames), replace regulator.
Grill only heats to 200-300 °F (93-149 °C)	• Ensure there is no gas leakage. If the smell of gas is detected at anytime, you should immediately turn off grill and check the entire system for leaks. • Check to see if the fuel hose is bent or kinked. • Make sure the burner and orifices are clean. • Check for spiders and insects inside the burner tube. • 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.
Grill takes a long time to preheat.	• Normal preheat 500-600 °F (260-316 °C), takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.
Burner flames are not light blue.	• Too much or not enough air for the flame. • Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. • Grill is in a windy location. • Check for spiders and insects inside the burner tube.

CAUTIONS

- 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 relight (this allows accumulated gas fumes to clear).
- Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas gill is no exception.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODES

On a rare occasion, your controller would detect an issue and you may see an error code displayed on the controller. Please refer to the following table for descriptions and solutions:

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	MCU communication error	• This error occurs when the grill fails to successfully initialize, or when the controller is not working properly. • Unplug the power plug and wait 15 seconds. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER2	Solenoid on/off signal is abnormal	• This error occurs when the controller fails to detect signal from the solenoid due to poor wire connection, failure on the solenoid component and/or failure on the controller. • Ensure the solenoid cable is properly plugged in to the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER3	ZONE A & ZONE B Modulating Valves position signal is abnormal	• This error occurs when the controller fails to properly identify the positioning of the modulating valves due to poor wire connection, failure on the ZONE A and ZONE B components and/or failure on the controller. • Ensure the modulating valve cables are properly plugged in to the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER4	ZONE A Modulating Valves position signal is abnormal	• This error occurs when the ZONE A modulating valves cable is not plugged in correctly, or when the controller or modulating valves are not working properly. • Ensure the modulating valves cable is properly plugged in to the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER5	ZONE B Modulating Valves position signal is abnormal	• This error occurs when the ZONE B modulating valves cable is not plugged in correctly, or when the controller or modulating valves are not working properly. • Ensure the modulating valves cable is properly plugged in to the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER6	Grill RTD failure	• This error occurs when the RTD is not plugged in correctly, or when the RTD or controller are not working properly. • Ensure the RTD is properly plugged in to the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER7	Clock data error	• This error occurs when there is a clock error with the controller. • If problem persists, components will need to be replaced.
ER8	System status clock error	• This error occurs when there is an overall system clock error. • Unplug the power plug and wait 15 seconds. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section. • If problem persists, components will need to be replaced.
ERA	ZONE A has no continuous flame	• This error occurs when ZONE A is off due to the propane tank being out of gas, or when the controller is not working properly. • Replace gas tank and restart your grill. • If problem persists, components will need to be replaced.
ERB	ZONE B has no continuous flame	• This error occurs when ZONE B is off due to the propane tank being out of gas, or when the controller is not working properly. • Replace gas tank and restart your grill. • If problem persists, components will need to be replaced.
ERH	The grill temperature exceeds 750 °F (399 °C)	• This error occurs when the grill temperature is too high or if the RTD or controller do not work properly. • Turn the dial to decrease the temperature. • If problem persists, components will need to be replaced.
ERL	Grill does not change temperature	• This error occurs when the flame is not detected due to the RTD or controller not working properly. • If problem persists, components will need to be replaced.
ERT	The ambient temperature around controller is exceeding 176 °F (80 °C)	• This error occurs when the ambient temperature around the controller is exceeding 176 °F (80 °C). • Unplug the power plug and wait 15 minutes. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section.

NOTE: To dismiss an error code, push the control dial.

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM

ORDERING PARTS

To purchase replacement parts, you can contact the Nexgrill customer service department or visit mygrillparts.com. To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the replacement parts diagram and parts list. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

THE FOLLOWING INFORMATION IS REQUIRED TO ENSURE GETTING THE CORRECT PART:

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

GIVE US A CALL

For help or replacement parts, please call our customer service department at: 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.

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.

LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product *(Model #720-1054)* 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. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **TUBE BURNERS:** 5 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS AND FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ELECTRICAL COMPONENTS:** 1 year *LIMITED* warranty
- **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, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1- 800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

REPLACEMENT PARTS

PARTS LIST

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Main lid	1 year	1	**25**	Control panel inner heat shield	1 year	1
2	Main lid screws assembly	1 year	2	**26**	Insulation cotton	1 year	1
3	Badge	1 year	1	**27**	Igniter module	1 year	1
4	Hood buffer A	1 year	2	**28**	Meat probe	1 year	1
5	Main lid handle assembly	1 year	1	**29**	Power cord	1 year	1
6	Warming rack	1 year	1	**30**	Grease cup	1 year	1
7	Cooking grid	1 year	2	**31**	Control panel heat shield	1 year	1
8	Flame tamer	1 year	2	**32**	Main burner orifice assembly	1 year	2
9	Burner pin assembly	1 year	4	**33**	7/16'' flex gas line	1 year	2
10	Main burner A	5 year	1	**34**	Control valve assembly	1 year	1
11	Main burner B	5 year	1	**35**	Connector fix plate	1 year	1
12	Ion needle A	1 year	1	**36**	Connector	1 year	1
13	Ion needle B	1 year	1	**37**	5/8'' flex gas line	1 year	1
14	Main burner igniter wire A	1 year	1	**38**	LP regulator	1 year	1
15	Main burner igniter wire B	1 year	1	**39**	Side shelf, left	1 year	1
16	Firebox rear panel silicone pad	1 year	2	**40**	Side shelf, right	1 year	1
17	Warming rack bracket	1 year	2	**41**	Utensil hook	1 year	3
18	RTD cover	1 year	1	**42**	Power cord clip	1 year	2
19	RTD	1 year	1	**43**	Control panel assembly	1 year	1
20	Firebox rear panel	1 year	1	**44**	Cart frame, right upper	1 year	1
21	Firebox assembly	Non-replaceable	1	**45**	Cart frame, left upper	1 year	1
22	Grease tray assembly	1 year	1	**46**	Cart leg, left rear	1 year	1
23	Grease tray fix bracket, right	1 year	1	**47**	Leg connect rod	1 year	2
24	Grease tray fix bracket, left	1 year	1	**48**	Cart leg, left front	1 year	1

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
49	Cart left and right lower beam	1 year	2	**56**	Bottom panel	1 year	1
50	Axle	1 year	1	**57**	Cart condiment tray	1 year	1
51	7” Wheel	1 year	2	**58**	Cart front panel, lower	1 year	1
52	Wheel screw assembly	1 year	2	**59**	Swivel caster with brake	1 year	2
53	Front cart frame, upper	1 year	1	**60**	Cart leg, right front	1 year	1
54	Rear cart frame	1 year	1	**61**	Cart leg, right rear	1 year	1
55	Cylinder screw support	1 year	1	**62**	Controller	1 year	1

FCC Compliance: This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:
(1) this device may not cause harmful interference, and
(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC Radio Frequency (RF) Exposure: This equipment complies with FCC and ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20 cm of the antenna, which may exceed the FCC or RSS-102 radio frequency exposure limits.

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and any part of your body.

IC Compliance: This device complies with ISED Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:
(1) this device may not cause harmful interference, and
(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

ICES 003: This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

Exposure to radio frequency energy: The radiated output power of this device meets the limits of FCC/ISED Canada radio frequency exposure limits. This device should be operated with a minimum separation distance of 20 cm (8 inches) between the equipment and a person's body.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by Nexgrill Industries, Inc. could void the user's authority to operate the equipment.

Product Name: NEEVO 720 Digital Smart Grill in Black
Model Number: 720-1054

Responsible party (contact for FCC matters only):
NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
14050 LAURELWOOD PLACE,
CHINO, CA. 91710 USA
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999

AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

DANGER – S'il y a une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

DANGER

1. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
2. Ne jamais utiliser l'appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de propane.
3. Ne jamais utiliser l'appareil à moins de 7,62 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
4. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la ligne maximum.
5. Les liquides chauffés demeurent à des températures élevées longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher à l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à une température de 45 °C (115 °F) ou moins.
6. Ne jamais utiliser comme appareil de chauffage.
7. En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES POURRAIT ENTRAINER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

LE BARBECUE DEVIENDRA TRÈS CHAUD. NE JAMAIS SE PENCHER AU-DESSUS DU BARBECUE LORS DE L' UTILISATION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES DE CUISSON, LE BOITIER, LE COUVERCLE OU LES PIÈCES DU BARBECUE LORSQU' IL EST EN MARCHE, OU AVANT QU' IL AIT REFROIDI APRÈS L' UTILISATION.

RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE UNIQUEMENT – AVERTISSEMENT

Cet article, les combustibles utilisés pour le faire fonctionner (propane) et les produits de la combustion peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, considéré par l'état de la Californie comme pouvant causer le cancer ou des problèmes reproductifs.

Pour en savoir plus, consulter le www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareil à gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts.
- Si un robinet à bille est utilisé, il doit être doté d'une poignée en T.
- Si un raccord flexible est utilisé, il ne doit pas dépasser 0,9 m (3 pi).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS

- Ne pas tenter d'allumer l'appareil avant d'avoir lu la section CONSIGNES D'ALLUMAGE.
- Garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la soupape d'alimentation et vérifier les raccordements avant chaque utilisation.

MIS À L'ESSAI CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58-2018/CSA 1.6-2018, OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

CODES POUR L' INSTALLATION

Vérifier les codes du bâtiment en vigueur pour connaitre la bonne méthode d'installation. En l'absence de codes, installer l'appareil conformément aux codes National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (ANSI/NFPA 58) ou Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1:20) et National Electrical Code (ANSI/NFPA 70).

BONNE UTILISATION DE LA BONBONNE DE PROPANE

Les modèles de barbecues au propane sont conçus pour une utilisation avec une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb) (non comprise). Ne **jamais** raccorder l'appareil à une bonbonne de capacité supérieure.

NOTE

Le débit normal de propane dans le régulateur et le boyau peut causer un vrombissement. Un bruit au faible volume est normal et ne nuira pas au fonctionnement du barbecue. Si le bruit est fort et excessif, il faudra peut-être purger l'air du boyau ou réinitialiser le dispositif de limitation de débit du régulateur. On doit purger l'air chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de propane est raccordée à l'appareil.

Faire une vérification visuelle des flammes du bruleur avant chaque utilisation. Celles-ci devraient ressembler à l'image ci-contre. Sinon, voir la section sur l'entretien du bruleur de ce manuel.

RETRAIT DES TOILES D' ARAIGNÉES

ATTENTION : RISQUE DE RETOUR DE FLAMME

Les araignées et les petits insectes peuvent faire des toiles ou des nids dans les conduits du bruleur du barbecue lors du transport et de l'entreposage, ce qui peut obstruer le débit de propane et causer un feu à l'extérieur et à l'intérieur du bruleur. Ce phénomène appelé RETOUR DE FLAMME peut endommager grandement l'appareil et poser un danger pour l'utilisateur.

Un conduit de bruleur obstrué n'est pas la seule cause des RETOURS DE FLAMME, mais c'est la plus courante.

Pour réduire les risques de RETOUR DE FLAMME, nettoyer les conduits des bruleurs avant de monter l'appareil, puis au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Nettoyer aussi les conduits si le barbecue n'a pas été utilisé depuis longtemps. Un tube bouché augmente le risque d'incendie sous le barbecue.

SYSTÈME D' ALIMENTATION DE PROPANE

- Le non-respect des renseignements présentés peut provoquer un incendie pouvant entrainer des blessures graves ou la mort.
- La bonbonne de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bonbonnes de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
- La bonbonne de propane doit avoir une soupape d'arrêt menant à un robinet compatible avec le type1. Elle doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1 conforme à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1), le cas échéant. La bonbonne doit être dotée d'un dispositif antidébordement ainsi que d'une soupape de sureté communiquant directement avec l'atmosphère intérieure de la bonbonne. Ce dispositif de sécurité évite le surremplissage, qui peut causer la défaillance de la bonbonne, du régulateur ou de l'appareil.

- La bonbonne ne doit pas dépasser 9,07 kg (20 lb) et une taille d'environ 304,8 mm (11,9 po) de diamètre et 469,9 mm (18,49 po) de hauteur.
- Le système d'alimentation doit pouvoir évacuer les vapeurs.
- La bonbonne de propane utilisée doit comporter un collet entourant le robinet.
- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.
- Ne jamais brancher une bonbonne de propane sans régulateur au barbecue.
- Ne pas entreposer de bonbonne de propane en dessous ou à proximité de l'appareil.
- Ne jamais remplir la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- Toujours garder la bonbonne à la verticale.
- Faire remplir la bonbonne par un fournisseur de propane réputé, et la faire inspecter et approuver à chaque remplissage.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE ALIMENTATION AU PROPANE; N'ESSAYEZ PAS DE RECONFIGURER LE GRIL POUR UNE UTILISATION AVEC DU GAZ NATUREL.

- Ce barbecue d'extérieur est doté d'un boyau et d'un régulateur haute capacité permettant le raccordement à une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb).
- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou un autre produit inflammable à proximité de ce radiateur d'extérieur ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, couper l'alimentation au robinet de la bonbonne.
- N'importe quelle marque de bouteille de gaz propane de 9,07 kg (20 lb). peut être utilisée avec le gril, à condition que la bouteille soit compatible avec les moyens de fixation du gril.
- La bouteille de gaz propane de 9,07 kg (20 lb) doit être montée et mmobilisée.

EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENT APPROPRIÉS DU BARBECUE

- Ne jamais utiliser cet appareil au propane dans un garage, une remise ou un passage recouvert, sous un porche, ou dans un autre endroit fermé; l'utiliser à l'extérieur seulement.
- Ne pas installer cet appareil dans un espace clos combustible. Laisser un espace d'au moins 91cm (36 po) entre tout matériau combustible et les côtés et le dessus du radiateur d'extérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil sous une surface combustible.
- La bonbonne de propane doit être entreposée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, hors de la portée des enfants. Ne pas l'entreposer dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.
- Ne pas bloquer le débit d'air d'aération autour du boitier. Utiliser uniquement le régulateur et le boyau fournis avec l'appareil. N'utiliser que les régulateurs et boyaux de rechange indiqués dans le présent manuel.
- Inspecter le régulateur et le boyau avant d'utiliser l'appareil. Si le boyau est usé, endommagé ou coupé, le remplacer avant l'utilisation par un boyau recommandé par le fabricant.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et le boyau fournis. Ne jamais remplacer le régulateur par un d'un autre type. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Cet appareil de cuisson au propane d'extérieur est doté d'un régulateur de pression conforme à la norme Pressure Regulating Valves for LP-Gas (ANSI/UL 144).
- Ne pas utiliser de briquettes dans le barbecue.
- Le barbecue est conçu pour une performance optimale sans briquettes. Ne pas placer de briquettes sur le système de radiation, car cela bloquera la ventilation des bruleurs et pourrait endommager le système d'allumage et les boutons et annuler la garantie.

ATTENTION : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D' ÉLECTROCUTION, NE BRANCHER LE BARBECUE QUE SUR UNE RALLONGE AVEC MISE À LA TERRE, ET GARDER LA FICHE DE LA RALLONGE SÈCHE ET AU-DESSUS DU SOL.

EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENT APPROPRIÉS DU BARBECUE

- Garder les côtés et l'arrière du charriot dégagés et libres de débris. Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne jamais utiliser l'appareil par grand vent. Pour une utilisation dans un environnement régulièrement venteux (bord de mer, montagne, etc.), un brise-vent est nécessaire. Respecter le dégagement indiqué.
- Ne jamais utiliser une bonbonne bosselée ou rouillée.
- Se tenir aussi loin que possible du barbecue lors de l'allumage.
- Attendre que le bruleur ait refroidi avant de l'ajuster.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

- Un barbecue bien entretenu sera sécuritaire et fiable de nombreuses années. Néanmoins, il faut faire extrêmement attention, car il produit une chaleur intense qui peut provoquer des accidents. Suivre les consignes de sécurité de base, dont les suivantes :
- Ne pas réparer ou remplacer des pièces à moins de recommandation contraire dans le présent guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

NE JAMAIS RACCORDER UNE CONDUITE D' ALIMENTATION EN GAZ SANS RÉGULATEUR À L' APPAREIL. UTILISER LE RÉGULATEUR ET LE TUYAU FOURNIS.

- L'appareil de cuisson au propane d'extérieur n'est pas conçu pour être installé sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.
- Ne pas laisser un enfant sans surveillance près du barbecue allumé. Ne pas laisser un enfant s'assoir ou se tenir sur le barbecue ou jouer à proximité.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants sous le barbecue ou à proximité.
- Ne pas laisser de vêtements, de poignées isolantes ou d'autres matériaux inflammables approcher ou toucher la grille, le bruleur ou une autre surface chaude. Le tissu peut prendre feu et causer des blessures.
- Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou à manches amples pendant l'utilisation. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de grès et d'émail sont conçus pour le barbecue. Ces matériaux peuvent casser à cause d'un changement de température soudain. Ne les utiliser qu'à feu faible ou moyen conformément aux consignes du fabricant.
- Ne pas chauffer de contenants fermés, car la pression pourrait les faire exploser.
- Porter une mitaine de four pour ouvrir le couvercle.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert.
- À l'allumage d'un bruleur, faire très attention et s'assurer d'allumer le bon bruleur et de garder ses vêtements et soi-même à l'écart des flammes.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne pas toucher la grille de cuisson, la grille du bruleur ou les zones adjacentes, qui pourraient être extrêmement chaudes et causer des brulures. N'utiliser que des poignées isolantes sèches, car au contact des surfaces chaudes, l'humidité pourrait se transformer en vapeur brulante. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon épais au lieu d'une poignée isolante. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les sections chaudes de la grille.

AVERTISSEMENT :

LE BARBECUE DEVIENDRA TRÈS CHAUD. NE JAMAIS SE PENCHER AU-DESSUS DE L' APPAREIL LORS DE L' UTILISATION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES DE CUISSON, LE BOITIER, LE COUVERCLE OU LES PIÈCES DU BARBECUE LORSQU' IL EST EN MARCHE, OU AVANT QU' IL AIT REFROIDI APRÈS L' UTILISATION.

LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES POURRAIT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES.

- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Nettoyer fréquemment le plateau à graisse dans la chambre de cuisson pour éviter l'accumulation de graisse.
- Pour optimiser l'allumage et la performance des bruleurs, garder propres les orifices en les nettoyant régulièrement. Les bruleurs ne fonctionnent qu'à une seule position et doivent être correctement installés pour un fonctionnement sécuritaire.
- Nettoyer le barbecue soigneusement. Pour éviter les brulures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pendant que le barbecue est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude.
- Éteindre les commandes et attendre que le barbecue soit froid avant d'utiliser un nettoyant en aérosol sur le barbecue ou à proximité. Les produits chimiques qui servent à la pulvérisation peuvent, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- Ne pas cuire de la viande très grasse ou d'autres produits ayant tendance à créer un embrasement sur le barbecue.
- Ne pas utiliser le barbecue sous une structure combustible non protégée. L'utiliser dans un endroit bien ventilé seulement, et jamais dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage recouvert ou un autre endroit fermé.
- S'assurer qu'il n'y a aucune substance inflammable à proximité du barbecue : fluides, déchets, vapeurs, essence, liquide d'allumage, etc. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- L'appareil doit être observé et surveillé pendant son fonctionnement

NE PAS UTILISER DE PAPIER D' ALUMINIUM SUR LA GRILLE OU AU FOND DU BARBECUE, CAR CELA POURRAIT NUIRE AU DÉBIT D' AIR DE COMBUSTION OU EMPRISONNER LA CHALEUR À PROXIMITÉ DES COMMANDES.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Lorsque l'appareil de cuisson au gaz en plein air est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, Part I, CSA C22. 1.
- Brancher d'abord le cordon sur l'appareil, puis brancher l'appareil sur la source d'alimentation.
- Inspecter la prise de courant avant l'utilisation. Ne pas y brancher le barbecue si elle est endommagée.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou à la suite d'un problème de fonctionnement ou d'un bris quelconque. Communiquer avec le fabricant pour la réparation.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou toucher une surface chaude.
- Ne pas retirer la broche de mise à la terre de la fiche ni utiliser un adaptateur à deux broches.
- Utilisez uniquement des rallonges ayant une prise mise à terre à 3 broches, possèdent les caractéristiques nominales requises pour pour la puissance de l'appareil et sont approuvés pour une utilisation à l`extérieur avec une étiquette W-A.
- Brancher l'appareil sur un circuit protégé avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre.
- Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- L'utilisation d'une haute tension pour alimenter le barbecue constitue un risque d'électrocution et peut causer la mort. Ne pas utiliser à proximité d'une source d'eau ou sous la pluie.
- Tirer sur la fiche et non sur le cordon pour débrancher le barbecue.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable ou que cette dernière leur ait enseigné comment utiliser l'appareil de façon sécuritaire.

Consommation totale de gaz (par heure) lorsque tous les bruleurs sont au réglage le plus élevé :

BRULEUR PRINCIPAL	2 X 22,000 BTU/H
TOTAL	44,000 BTU/H

Tarif electrique:

120 V ∼, 60 HZ, 72.8 mA, 8.75 W

LISTE DES PIÈCES

1

2

3

4

5

6

7

8 X2

9

10 X2

11 X2

12

13

14 X2

15

16

17

18

19

20

21 X2

22 X2

23

24

25

26

27

28

29

Questions, problèmes, pièces manquantes?
Avant de retourner l'article au détaillant, communiquer avec le service à la clientèle aux États-Unis par téléphone au 1 800 913-8999, en semaine entre 8 h et 17 h (HP).

LISTE DE QUINCAILLERIE

A X32

B X26

C X2

D X2

OUTILS

Non inclus

Inclus

PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, l'installation ou l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes en les comparant à la liste. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas tenter de monter, d'installer ou d'utiliser le produit. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'INSTALLATION AVANT LE MONTAGE.

CERTAINES PIÈCES ONT DES VIS PRÉINSTALLÉES. DESSERRER LES VIS ET LES RESSERRER AU MONTAGE FINAL.

MONTAGE

3
A×6
16
4
3

4
A×4
8

5 B×4

6 A×4

7 B×4

8 B×4

9

10 C×2

11 B×4

12 B×4

13

14

15

16 A×4

17 B×2

18 B×2

19 A×2

20 A×2

21 B×2 D×2

22

23

24

25

26

27

28

INSTALLATION VERTICALE DE LA GRILLE CHAUFFANTE

EXIGENCES POUR LA BONBONNE DE PROPANE

Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être inspectée par le fournisseur de propane. Ne jamais utiliser de bonbonne dont le robinet est endommagé. La bonbonne de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bonbonnes de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, le cas échéant. La bonbonne de propane doit être dotée d'un dispositif antidébordement et d'un raccord QCC1 sur le robinet, conformément à la norme ANSI/CGA V-1. Le système d'alimentation doit pouvoir évacuer les vapeurs. La bouteille doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Elle doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1 conforme à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1), le cas échéant. Pression du manifold : 11 po d'eau.

RACCORDEMENT AU PROPANE

S'assurer que les œillets noirs en plastique sont en place sur le robinet de la bonbonne et que le boyau ne touche pas au plateau à graisse ni au barbecue.

RACCORDEMENT

Le barbecue en acier inoxydable est muni d'orifices d'alimentation conçus pour le propane seulement ainsi que d'un boyau et d'un régulateur permettant le raccordement à une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb) de 469,9 mm (18 1/4 po) de hauteur et 304,8 mm (12 1/4 po) de diamètre.

RACCORDEMENT DE LA BONBONNE DE PROPANE

1. S'assurer que le robinet de la bonbonne est bien fermé (tourner dans le sens horaire).
2. Vérifier que le filetage extérieur mâle du robinet est approprié (type 1 selon la norme ANSI Z21.81).
3. Vérifier que tous les robinets des bruleurs sont fermés et que le panneau de commande est éteint.
4. Inspecter le raccordement du robinet, l'orifice et le régulateur. Vérifier qu'il n'y a aucun dommage, et le cas échéant, retirer tout débris. Vérifier que le boyau est en bon état. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou obstrué. Consulter le fournisseur de propane pour toute réparation.
5. Raccorder le régulateur au robinet en serrant fermement l'écrou de raccordement rapide dans le sens horaire, à la main. Ne pas serrer au moyen d'une clé, ce qui pourrait endommager l'écrou et poser un danger.
6. Ouvrir complètement le robinet de la bonbonne en le tournant dans le sens antihoraire. Appliquer de l'eau savonneuse à tous les raccordements de propane avec une brosse propre (voir ci-dessous). Si des bulles apparaissent, les raccordements ne sont pas bien scellés. Vérifier chaque raccordement et les serrer ou les réparer, le cas échéant.
7. Pour toute fuite impossible à réparer soi-même, FERMER le robinet de la bonbonne, déconnecter la conduite d'alimentation de l'appareil et composer le 1 800 648-5864 (Canada) ou le 1 800 913-8999 (États-Unis), ou communiquer avec le fournisseur de propane pour la réparation.
8. Appliquer la solution savonneuse aux joints de la bonbonne (voir ci-dessous). Si des bulles apparaissent, FERMER la bonbonne et ne pas l'utiliser ni la déplacer! Communiquer avec le fournisseur de propane ou le service d'incendie pour obtenir de l'aide.

DÉCONNECTER LA BONBONNE

1. Fermer les robinets des bruleurs.
2. Bien fermer le robinet de la bonbonne (tourner dans le sens horaire).
3. Débrancher le régulateur du robinet en tournant l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire.

ATTENTION

a) Ne pas entreposer de bonbonne de propane en dessous ou à proximité de l'appareil.
b) Ne JAMAIS remplir la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
c) Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie pouvant entrainer des blessures graves ou la mort.

ESSAI D' ÉTANCHÉITÉ

TOUJOURS VÉRIFIER LES FUITES APRÈS UN CHANGEMENT DE BONBONNE.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccordements du barbecue aient été mis à l'essai en usine, un essai d'étanchéité complet doit être effectué sur les lieux d'installation en raison de la possibilité d'une manipulation inadéquate lors du transport ou de l'application accidentelle d'une pression excessive. Vérifier régulièrement que le système ne fuit pas en suivant les instructions ci-dessous. En présence d'une odeur de propane, éteindre immédiatement le barbecue et soumettre tous les raccordements à un essai d'étanchéité.

Avant l'essai, retirer tout l'emballage de l'appareil, y compris les sangles.

NE PAS FUMER PENDANT L' ESSAI D' ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D' ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparer une solution savonneuse en mélangeant une partie d'eau à une partie de détergent liquide. Prendre un vaporisateur, une brosse ou un linge pour appliquer la solution aux raccordements. Pour l'essai initial, s'assurer que la bouteille de propane est remplie à 80 %.

EFFECTUER L' ESSAI :

1. S'assurer que le barbecue est éteint, puis ouvrir le robinet de la bonbonne de propane.
2. Vérifier tous les raccordements du régulateur de propane et de la vanne de régulation, y compris le raccordement au tuyau du manifold (qui se rend aux bruleurs). Des bulles de savon apparaitront en présence d'une fuite.
3. En cas de fuite, couper immédiatement l'alimentation et serrer les raccordements qui fuient.
4. Rouvrir l'alimentation et revérifier les raccordements.
5. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-648-5864 (Canada) ou au 1- 800-913-8999 (États-Unis) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en français, en anglais et en espagnol).

N'utiliser que des pièces recommandées par le fournisseur avec le barbecue. Une substitution annulera la garantie. Ne pas utiliser le barbecue sans avoir inspecté tous les raccordements.

VÉRIFICATION DE L' ALIMENTATION

Chaque bruleur est mis à l'essai et ajusté en usine, mais des variations régionales du propane vendu nécessitent leur ajustement. Inspecter les flammes du bruleur. Elles devraient être bleues et stables, sans couleur jaune à leur extrémité, sans bruit excessif et sans sautillement. Si ce n'est pas le cas, vérifier si l'obturateur d'air ou les orifices du bruleur sont bloqués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Pour toute question sur la stabilité des flammes, communiquer avec le service à la clientèle.

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L' INSTALLATION

- ✓ Dégagement de 91 cm (36 po) entre le dessus et les côtés de l'appareil et tout matériau combustible.
- ✓ Emballage entièrement retiré.
- ✓ Bruleurs bien serrés et en place sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression connecté et configuré. Bonbonne de propane connectée à l'appareil avec le boyau et le régulateur fournis (préconfiguré pour une pression de 11 po d'eau).
- ✓ Appareil vérifié et sans fuite.
- ✓ Aucune bonbonne de propane entreposée en dessous ou à proximité de l'appareil.

VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE PROPANE POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. GARDER UN VAPORISATEUR D' EAU SAVONNEUSE PRÈS DE LA SOUPAPE D' ARRÊT POUR FACILITER CETTE VÉRIFICATION. VAPORISER TOUS LES RACCORDEMENTS. LA PRÉSENCE DE BULLES INDIQUE UNE FUITE.

SÉLECTEUR ROTATIF

Tourner le sélecteur pour régler les valeurs de la minuterie, du thermomètre et de la température de cuisson. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer la nouvelle valeur. La température se règle par incréments de 14 °C (25 °F). Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton pour afficher la température actuelle configurée.

ALIMENTATION

Appuyer pour mettre en marche le panneau de commande. Une fois la cuisson terminée, appuyer à nouveau pour éteindre le barbecue.

MODE

Utiliser avec les autres boutons pour l'allumage, pour modifier le mode de cuisson ou pour passer d'un réglage de température à l'autre lorsqu'aucune température cible n'est réglée. Les instructions détaillées se trouvent aux pages suivantes.

ZONE A (GAUCHE)

Appuyer pour sélectionner le bruleur gauche à l'allumage ou à la sélection d'un mode de cuisson.

ZONE B (DROITE)

Appuyer pour sélectionner le bruleur droit à l'allumage ou à la sélection d'un mode de cuisson.

THERMOMÈTRES

Le barbecue peut utiliser de un à quatre thermomètres pour cuire divers aliments à la perfection. Appuyer pour passer d'un thermomètre à l'autre.

MINUTERIE

Appuyer pour régler une minuterie. Une alarme retentit une fois le temps écoulé. Appuyer et tenir trois secondes pour annuler.

AUTONETTOYAGE

Le barbecue numérique NEEVO comprend une fonction pratique d'autonettoyage pour faire bruler les résidus à haute température après la cuisson.

°F/°C ÉCHELLE DE TEMPERATURE

Appuyez et maintenez enfoncé **SÉLECTEUR ROTATIF** pendant trois secondes pour changer l'échelle de température.

MODE TIÈDE

Appuyez **MODE**, pendant que le(s) brûleur(s) sont allumés afin de passer à une température de chauffage préréglée. Pour confirmer, appuyez **SÉLECTEUR ROTATIF** et restera allumée.

LES INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES SE TROUVENT AUX PAGES SUIVANTES.

INSTRUCTIONS D' UTILISATION

AVERTISSEMENT : AVANT L'ALLUMAGE

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

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

REMARQUER!

CHAQUE GRIL NEEVO EST SOUMIS À DES TESTS DE SÉCURITÉ APPROFONDIS LORS DE LA FABRICATION. PAR CONSÉQUENT, LES BRÛLEURS APPARAÎTRONT DÉCOLORÉ À LA SUITE D'INSPECTIONS OPÉRATIONNELLES.

AUTO-TEST AUTOMATIQUE

Chaque fois que le gril est connecté à l'alimentation, le contrôleur s'initialise et effectue un test d'autodiagnostic pour confirmer que toutes les vannes et les connexions nécessaires fonctionnent correctement avant utilisation. Ce test durera 18 secondes et commencera immédiatement une fois le cordon d'alimentation branché. Une fois le test réussi, le bouton d'alimentation s'allumera en rouge pour indiquer qu'il est en veille. Si le test échoue, trois bips retentissent. Dans ce cas, débranchez le gril et réessayez.

Pour plus d'assistance, communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 648-5864 (Canada) ou le 1-800-913-8999 (États-Unis), entre 8 h et 17 h HNP, ou par courriel à CustomerService@grillservices.com.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE

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

1. S'assurer que le barbecue est éteint, puis ouvrir le robinet de la bonbonne de propane.
2. Brancher la fiche sur une prise correctement mise à la terre. Le voyant à DEL rouge du bouton d'alimentation clignotera.
3. Appuyer sur le bouton d'**ALIMENTATION**. Le panneau d'affichage principal à DEL affichera la température actuelle du barbecue.
4. Ouvrir le couvercle du barbecue.
5. Appuyer sur le bouton **MODE**, puis **ZONE A**. Pour allumer le deuxième bruleur, appuyer sur le bouton **MODE**, puis **ZONE B**. À l'allumage, le barbecue produira un son sec, et les icônes d'allumage et de zone clignoteront. Après l'allumage, l'icône d'allumage s'éteindra, et celle de zone restera allumée. La température par défaut pour un bruleur est de 149 °C (300 °F) et pour deux, de 232 °C (450 °F).
6. Lorsqu'un ou deux bruleurs sont allumés, les indicateurs correspondants s'illumineront sur les panneaux de commande et de contrôle. Tourner le sélecteur pour régler la température voulue et appuyer sur celui-ci pour confirmer. La plage de température est de 121 à 232 °C (250 à 450 °F) pour un bruleur, et de 232 à 316 °C (450 à 600 °F) pour deux.

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

ARRÊT DU BARBECUE

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

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

CUISSON AVEC THERMOMÈTRE

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

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

* **FONCTION DE RÉCHAUD AUTOMATIQUE :** Brancher le thermomètre sur le port P1 et régler la température cible pour activer la fonction de réchaud automatique. Lorsque le thermomètre atteint la température cible, la température du barbecue est automatiquement réglée à 121 °C (250 °F) et l'icône du mode réchaud s'affiche. Le barbecue reste en mode réchaud pour 10 minutes ou jusqu'à ce que l'utilisateur intervienne. Cette fonction aide à éviter la surcuisson lorsque l'utilisateur n'est pas à proximité au moment où la température cible est atteinte. Pour éviter que la fonction s'active, utiliser les ports P2 à P4.

MINUTERIE

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

Réglage de la minuterie

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

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

AUTONETTOYAGE

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

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

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

CUISSON AVEC LE COUVERCLE OUVERT

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

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

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

ATTENTION

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ACIER INOXYDABLE

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

GRILLE

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

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

PLATEAU À GRAISSE

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

Avertissement

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

BRULEURS

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

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

BRULEUR PRINCIPAL

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

REMPLACER LE BRULEUR PRINCIPAL

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le barbecue ne s'allume pas immédiatement.	• Vérifier s'il y a une étincelle à l'allumage. Si ce n'est pas le cas, s'assurer que l'allumeur est bien positionné et installé sur le support du conduit du bruleur. • Nettoyer les fils ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un coton propre. Essuyer avec un linge propre. • Vérifier si les autres bruleurs fonctionnent. Si c'est le cas, s'assurer que l'orifice de propane et le conduit ne sont pas obstrués.
Le régulateur fait du bruit.	• Le boyau d'évacuation du régulateur peut être bouché, ou le régulateur, défectueux. S'assurer que l'orifice d'évacuation du régulateur n'est pas bouché. Éteindre le barbecue et déboucher l'orifice. Attendre 10 minutes et rallumer le barbecue. • Vérifier si les flammes se comportent normalement. Si ce n'est pas le cas (bruleur bruyant, retour de flamme, flammes instables), remplacer le régulateur.
Le barbecue ne devient pas plus chaud que 93-149 °C (200-300 °F).	• Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. En présence d'une odeur de propane, éteindre immédiatement le barbecue et soumettre tous les raccordements à un essai d'étanchéité. • Vérifier que le boyau d'alimentation n'est pas plié ou tordu. • Vérifier que les bruleurs et les orifices sont propres. • S'assurer qu'il n'y a pas d'araignée ou d'insecte dans le boyau du bruleur. • Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en cas de fuite. Le dispositif peut s'enclencher sans fuite. Pour le réinitialiser, éteindre tous les bruleurs et fermer le robinet de la bonbonne. Déconnecter le régulateur de la bonbonne et attendre une minute. Reconnecter le régulateur et ouvrir DOUCEMENT le robinet au complet. Allumer tous les bruleurs et vérifier la température.
Le barbecue prend du temps à préchauffer.	• Le temps normal pour atteindre 260-316 °C (500-600 °F) est d'environ 10 à 15 minutes. Ce peut être plus long par temps froid ou venteux.
Les flammes du bruleur ne sont pas bleu pâle.	• Trop ou trop peu d'air pour les flammes. • Souvent, l'élévation, et parfois le froid, peuvent avoir un effet sur le mélange. Ajuster le bruleur. • Le barbecue est dans un endroit venteux. • S'assurer qu'il n'y a pas d'araignée ou d'insecte dans le boyau du bruleur.

ATTENTION

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

DÉPANNAGE

CODES D' ERREUR

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

CODE D'ERREUR	ERREUR DE DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Erreur de communication du microcontrôleur	• Cette erreur se produit lorsque le gril ne parvient pas à s'initialiser ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement. • Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 secondes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER2	Signal de marche/arrêt du solénoïde anormal	• Cette erreur se produit lorsque le contrôleur ne parvient pas à détecter le signal du solénoïde en raison d'une mauvaise connexion filaire, d'une défaillance du composant du solénoïde et/ou d'une défaillance du contrôleur. • Assurez-vous que le câble du solénoïde est correctement branché au contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER3	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE A et la ZONE B anormal	• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE A n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement. • Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER4	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE A anormal	• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE A n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement. • Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER5	Signal de position des vannes modulantes de la ZONE B anormal	• Cette erreur se produit lorsque le câble des vannes modulantes de la ZONE B n'est pas correctement branché ou lorsque le contrôleur ou les vannes modulantes ne fonctionnent pas correctement. • Assurez-vous que le câble des vannes modulantes est correctement branché au contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER6	Défaillance du capteur de température à résistance du barbecue	• Cette erreur se produit lorsque le RTD n'est pas correctement branché ou lorsque le RTD ou le contrôleur ne fonctionnent pas correctement. • Assurez-vous que le RTD est correctement branché au contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER7	Erreur de données d'horloge	• Cette erreur se produit lorsqu'il y a une erreur d'horloge avec le contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ER8	Erreur d'état du système d'horloge	• Cette erreur se produit lorsqu'il y a une erreur générale du système d'horloge. • Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 secondes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERA	ZONE A n'a pas de flamme continue	• Cette erreur se produit lorsque la ZONE A est éteinte en raison du manque de gaz du réservoir de propane ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement. • Remplacez le réservoir de gaz et redémarrez votre gril. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.

CODES D' ERREUR

CODE D'ERREUR	ERREUR DE DESCRIPTION	SOLUTION
ERB	ZONE B n'a pas de flamme continue	• Cette erreur se produit lorsque la ZONE B est éteinte en raison du manque de gaz du réservoir de propane ou lorsque le contrôleur ne fonctionne pas correctement. • Remplacez le réservoir de gaz et redémarrez votre gril. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERH	La température du gril dépasse 750 °F (399 °C)	• Cette erreur se produit lorsque la température du gril est trop élevée ou si le RTD ou le contrôleur ne fonctionne pas correctement. • Tournez le cadran pour diminuer la température. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERL	Gril ne change pas de température	• Cette erreur se produit lorsque la flamme n'est pas détectée en raison du mauvais fonctionnement du RTD ou du contrôleur. • Si le problème persiste, les composants devront être remplacés.
ERT	La température ambiante autour du contrôleur dépasse 176 °F (80 °C)	• Cette erreur se produit lorque a température ambiante autour du contrôleur dépasse 176 °F (80 °C). • Débranchez la prise d'alimentation et attendez 15 minutes. Branchez le cordon d'alimentation et suivez les instructions de la section Instructions d'utilisation.

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

SCHÉMA DE CIRCUIT

COMMANDE DE PIÈCES

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

RENSEIGNEMENTS À CONNAITRE POUR LA COMMANDE

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

APPELEZ-NOUS

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

IMPORTANT

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

GARANTIE LIMITÉE

Le fabricant garantit au premier acheteur seulement que ce produit (*modèle 720-1054*) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un montage approprié et dans des conditions normales et raisonnables d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée du produit, à la discrétion de Nexgrill.

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

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

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

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

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

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

PIÈCES DE RECHANGE

TABLEAU DES PIÈCES

Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	Nº	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
1	Couvercle principal	1 an	1	**25**	Panneau thermique interne du panneau de contrôle	1 an	1
2	Vis de montage du couvercle principal	1 an	2	**26**	Isolation en coton	1 an	1
3	Écusson	1 an	1	**27**	Module d'allumeur	1 an	1
4	Butée de couvercle A	1 an	2	**28**	Sonde à viande	1 an	1
5	Poignée du couvercle principal	1 an	1	**29**	Cordon d'alimentation	1 an	1
6	Grille de réchaud	1 an	1	**30**	Seau à graisse	1 an	1
7	Grille de cuisson	1 an	2	**31**	Panneau thermique du panneau de contrôle	1 an	1
8	Rabat-flammes	1 an	2	**32**	Ensemble d'orifice du brûleur principal	1 an	2
9	Goupilles du bruleur	1 an	4	**33**	Boyau d'alimentation flexible de 7/16" pouces	1 an	2
10	Bruleur principal A	5 an	1	**34**	Vanne de régulation	1 an	1
11	Bruleur principal B	5 an	1	**35**	Plaque de fixation du raccord	1 an	1
12	Aiguille ionique A	1 an	1	**36**	Raccord	1 an	1
13	Aiguille ionique B	1 an	1	**37**	Boyau d'alimentation flexible de 5/8" pouces	1 an	1
14	Allumeur A	1 an	1	**38**	Régulateur de propane	1 an	1
15	Allumeur B	1 an	1	**39**	Tablette latérale, gauche	1 an	1
16	Coussinet en silicone du panneau arrière de la chambre de cuisson	1 an	2	**40**	Tablette latérale, droite	1 an	1
17	Support de la grille de réchaud	1 an	2	**41**	Crochet à ustensile	1 an	3
18	Couverture du capteur de température à résistance	1 an	1	**42**	Clip de cordon d'alimentation	1 an	2
19	Capteur de température à résistance	1 an	1	**43**	Panneau de contrôle	1 an	1
20	Panneau en arrière du foyer	1 an	1	**44**	Cadre du charriot, droite supérieur	1 an	1
21	Chambre de cuisson	Non échangeable	1	**45**	Cadre du charriot, gauche supérieur	1 an	1
22	Ensemble de réceptacle à graisse	1 an	1	**46**	Patte du charriot, arrière gauche	1 an	1
23	Support du plateau à graisse, droit	1 an	1	**47**	Tige de raccord des pattes	1 an	2
24	Support du plateau à graisse, gauche	1 an	1	**48**	Patte du charriot, avant gauche	1 an	1

PARTS LIST

N⁰	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	N⁰	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
49	Poutre inférieure gauche et droite du charriot	1 an	2	**56**	Panneau inférieur	1 an	1
50	Axe	1 an	1	**57**	Compartiment à condiments	1 an	1
51	Roue de 7 po	1 an	2	**58**	Panneau du charriot, avant inférieur	1 an	1
52	Vis de montage des roues	1 an	2	**59**	Roulette pivotante avec frein	1 an	2
53	Cadre du charriot, avant supérieur	1 an	1	**60**	Patte du charriot, avant droite	1 an	1
54	Cadre du charriot, arrière	1 an	1	**61**	Patte du charriot, arrière droite	1 an	1
55	Support de vis de bonbonne	1 an	1	**62**	Panneau de commande	1 an	1

Conformité FCC : Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:
(1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et
(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

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

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

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

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

Conformité IC : Le présent appareil est conforme aux CNR d'ISDE Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
(1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et
(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

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

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

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

Nom du Produit : Barbecue Digital Intelligent NEEVO 720 en Noir
Numéro de Modèle : 720-1054

Partie responsable (contact pour les questions FCC uniquement) :
NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
14050 LAURELWOOD PLACE,
CHINO, CA. 91710 USA
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA:

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

PELIGRO: QUE HACER SI HUELE GAS

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

PELIGRO

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

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

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

ADVERTENCIA SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

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

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

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

ADVERTENCIAS

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

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

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA PARRILLA.

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

USO CORRECTO DEL TANQUE DE GAS PL

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

NOTA

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

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

INSPECCIÓN DE TELAS DE ARAÑA

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO CON EL REBOTE DE LLAMA

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

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

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

SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS PL

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

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

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

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

COLOCACIÓN Y DISTANCIA CORRECTAS DE LA PARRILLA

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

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

COLOCACIÓN Y DISTANCIA CORRECTAS DE LA PARRILLA

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

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

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

PRECAUCIÓN: COMPONENTES ELÉCTRICOS

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

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

MAIN BURNER	2 X	22,000	BTU/HR.
TOTAL		44,000	BTU/HR.

Clasificación eléctrica:
120 V ∼, 60 HZ, 72.8 mA, 8.75 W

LISTA DE PIEZAS

1

2

3

4

5

6

7

8 X2

9

10 X2

11 X2

12

13

14 X2

15

16

17

18

19

20

21 X2

22 X2

23

24

25

26

27

28

29

LISTA DE HERRAJES

¿Consultas, problemas, piezas que faltan?
Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro Servicio al Cliente en EE. UU., llamando al 1-800-913-8999, de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacifico.

LISTA DE HERRAJES

A X32

B X26

C X2

D X2

HERRAMIENTAS NECESARIAS

No incluido

Incluido

PREPARACIÓN

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

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

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

1
A×6
1
17
2

2
A×4
8

3
A×6
16
4
3

4
A×4
8

5 B×4

6 A×4

7 B×4

8 B×4

9

10 C×2

11

B×4

12

B×4

13

14

15

16 A×4

17 B×2

18 B×2

19 A×2

20 A×2

21 B×2 D×2

22

23

24

25

26

27

28
29
NEXGRILL

INSTALACIÓN VERTICAL DE REJILLA DE CALENTAMIENTO

REQUISITOS DE CONEXIÓN

TANQUE DE GAS PL

Un tanque PL abollado u oxidado podría ser peligroso y debe revisarlo su proveedor de PL. Nunca use un tanque con una válvula dañada. El tanque de gas PL que se usará debe haberse fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones de cilindros de gas PL del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA–B339, Tanques, Esfera y Tubos para el Transporte de Productos Peligrosos y Puesta en Marcha, según corresponda. Debe colocarse un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) en el cilindro y la conexión QCC1 en la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del tanque debe colocarse para la extracción de vapor. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe tener una válvula que termine en una toma de válvula especificada para la conexión tipo QCC1 en la norma para la toma de la válvula del tanque de gas y la conexión de la entrada ANSI/CGA-V-1. Presión de colector: columna de agua (W.C.) de 28 cm (11 in).

CONEXIÓN DE GAS PL

Asegúrese de que los ojales de plástico negro en la válvula del cilindro PL estén en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja de grasa o el cabezal de la parrilla.

CONEXIÓN

La parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios para el suministro de gas solo para gas propano líquido. También está equipada con un conjunto de manguera/regulador de alta capacidad que se conecta a un cilindro de propano líquido estándar de 9.07 kg (20 lb). Cilindro PL 469.9 mm / 18.25 in de alto, 304.8 mm / 12.25 in de diámetro).

PARA CONECTAR EL TANQUE DE GAS PL

1. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en la posición totalmente cerrada (gírela en el sentido horario hasta el final).
2. Revise la válvula del tanque para asegurarse de que la rosca macho externa sea correcta (tipo de conexión 1 según ANSIZ21.81).
3. Asegúrese de que las válvulas de todos los quemadores estén cerrados y el controlador esté apagado.
4. Inspeccione las conexiones de las válvulas, las cavidades y el conjunto del regulador. Verifique que no haya daño ni suciedad. Si hay suciedad, límpiela. Inspeccione que la manguera no esté dañada. Nunca intente usar equipos dañados u obstruidos. Consulte con su proveedor de gas PL local para reparar.
5. Al conectar el conjunto del regulador a la válvula, ajuste a mano la tuerca de acople rápido en sentido horario hasta que se detenga por completo. No use una llave para ajustar. El uso de una llave podría dañar la tuerca de acople rápido y provocar una condición peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (sentido antihorario). Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Consulte a continuación. Si la solución tiene burbujas, las conexiones no están selladas correctamente. Revise cada unión y ajústela o repárela cuando sea necesario.
7. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no puede reparar, apague el gas del tanque de suministro, desconecte las líneas de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 en EE. UU. y al 1-800-648-5864 en Canadá, o a su proveedor de gas para recibir ayuda con la reparación.
8. También aplique la solución jabonosa en las costuras del tanque. Consulte a continuación. Si se producen burbujas, apague el tanque y no lo use ni mueva. Comuníquese con un proveedor de gas PL o con el departamento de bomberos para recibir ayuda.

PARA DESCONECTAR EL TANQUE DE GAS PL

1. Apague las válvulas del quemador.
2. Apague por completo la válvula del tanque (en sentido horario hasta que se detenga).
3. Separe el conjunto del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acople rápido en sentido antihorario.

PELIGROS CON EL TANQUE DE GAS

a) No almacene el tanque de gas PL de repuesto debajo o cerca de este aparato.
b) NUNCA llene el tanque más del 80 por ciento.
c) Si no se cumple exactamente con la información «a» y «b», un incendio o una explosión podrían provocar muertes o un lesiones graves.

PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS

SIEMPRE VERIFIQUE QUE NO HAYA FUGAS DESPUÉS DE CAMBIAR EL TANQUE DE GAS PL.

GENERAL

Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla están comprobadas en fábrica antes del envío, debe realizar una prueba de fugas en el lugar de instalación debido a un posible manejo incorrecto en el envío, o por la aplicación de excesiva presión en la unidad. Verifique con regularidad todo el sistema en busca de fugas siguiendo los procedimientos que se indican a continuación. Si se detecta olor a gas en algún momento, debe apagar de inmediato la parrilla y revisar todo el sistema para comprobar que no tenga fugas.

Antes de hacer la prueba, asegúrese de que todo el material de embalaje esté retirado de la parrilla, incluidas las correas de sujeción.

NO FUME MIENTRAS HACE LA PRUEBA DE FUGAS. NUNCA HAGA UNA PRUEBA DE FUGAS CON UNA LLAMA ABIERTA.

Prepare una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución en las uniones. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que el cilindro esté lleno un 80%.

PARA LA PRUEBA:

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada, luego abra la válvula del cilindro en el tanque de gas PL.
2. Compruebe todas las conexiones desde el regulador de gas PL y la válvula de suministro hasta la conexión del conjunto de tubería del colector (la tubería que va hasta los quemadores). Si hay una fuga, se producirán burbujas.
3. Si hay una fuga, apague de inmediato el suministro de gas y ajuste las uniones con fugas.
4. Vuelva a encender el gas y haga la prueba nuevamente.
5. Si alguna de las uniones sigue perdiendo gas, apague el suministro de gas y comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-800-913-8999 en EE. UU. y al 1-800-648-5864 en Canadá (idiomas hablados: Inglés, francés, español) de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m.

Solo deben usarse las piezas recomendadas por el fabricante en la parrilla. Si se sustituyen, se anulará la garantía. No use la parrilla hasta que todas las conexiones estén comprobadas y no tengan fugas.

COMPROBACIÓN DEL FLUJO DE GAS

Cada quemador de la parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local podrían hacer que sea necesario ajustar los quemadores. Las llamas de los quemadores deben revisarse visualmente. Las llamas deben ser azules y estables sin punta amarilla, ruido excesivo o elevación. Si se presenta alguna de esas condiciones, verifique si el obturador de aire o las cavidades de los quemadores están bloqueados con suciedad, residuos, telarañas, etc. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de la llama, comuníquese con el Servicio al Cliente.

LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

- ✓ La distancia mínima a los lados y en la parte de atrás de la unidad de la estructura combustible debe ser 91 cm / 36 in a los lados y 91 cm / 36 in atrás.
- ✓ Todo el embalaje interno retirado
- ✓ Los quemadores están ajustados y apoyados correctamente en los orificios
- ✓ Regulador de presión conectado y configurado. Conexiones de gas a la parrilla usando el conjunto de manguera y regulador proporcionado (preconfigurado para columna de agua de 11 in)
- ✓ Unidad probada y sin fugas
- ✓ No guarde un tanque de gas PL de repuesto debajo o cerca de este aparato.

VERIFIQUE TODOS LOS ACCESORIOS DEL SUMINISTRO DE GAS EN BUSCA DE FUGAS ANTES DE CADA USO. ES PRÁCTICO TENER UNA BOTELLA ROCIADORA CON AGUA JABONOSA CERCA DE LA VÁLVULA DE CIERRE DE LAS LÍNEAS DEL SUMINISTRO DE GAS. ROCÍE TODAS LAS UNIONES. LAS BURBUJAS INDICAN FUGAS.

GUÍA DEL CONTROLADOR

DIAL DE CONTROL

Gire este dial para ajustar los valores del temporizador, la temperatura de la sonda de carne y la temperatura de la parrilla. Presione el dial para confirmar el nuevo valor deseado. La temperatura de la parrilla se puede ajustar en incrementos de 14 °C (25 °F). Durante la cocción, presione la perilla para mostrar la temperatura actual de la parrilla.

ENCENDIDO

Presione para encender el controlador. Al terminar de cocinar, presiónelo nuevamente para apagar la parrilla.

MODO

Se usa junto con otros botones para encender o cambiar los modos de cocción. También se usa para pasar entre las configuraciones de calor cuando no se configuran temperaturas deseadas. Las instrucciones de operación detalladas se pueden encontrar en las siguientes páginas.

ZONA A (DERECHA)

Presiónelo para seleccionar el quemador izquierdo al encender o configurar el modo de cocción de ese quemador.

ZONA B (DERECHA)

Presiónelo para seleccionar el quemador derecho al encender o configurar el modo de cocción de ese quemador.

SONDAS

La parrilla puede funcionar con hasta cuatro sondas de temperatura para cocinar una variedad de comidas a la perfección. Presione para pasar por cada sonda conectada.

TEMPORIZADOR

Presióne el temporizador para configurar un temporizador. El controlador dará un alerta cuando termine el tiempo. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para cancelar el temporizador.

AUTOLIMPIEZA

La parrilla digital NEEVO incluye una configuración de autolimpieza para quemar los residuos de comida a una temperatura alta después de cocinar.

°F/°C ESCALA DE TEMPERATURE

Mantenga presionado **DIAL DE CONTROL** por tres segundos para cambiar la escala de temperatura.

MODO CÁLIDO

Presione **MODO** mientras el/los quemador(es) están encendidos para cambiar a una temperatura de calentamiento preestablecida. Para confirmar, presione **DIAL DE CONTROL** y permanecerá encendido.

LAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DETALLADAS SE PUEDEN ENCONTRAR EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS.

ADVERTENCIA: ANTES DE ENCENDER

- Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de usar. No use la parrilla si hay olor a gas. Solo se debe usar el conjunto de regulador de presión y manguera proporcionado con la unidad. Nunca sustituya el conjunto de regulador y manguera proporcionados con la parrilla. Si necesita un reemplazo, comuníquese con el fabricante para conseguir el reemplazo correcto. El repuesto debe ser el especificado en el manual.
- Enchufe siempre el cable de energía en un tomacorriente conectado a tierra.
- Abra la tapa de la parrilla al encenderla.

PRECAUCIÓN: Siempre mantenga la cara y las manos lo más lejos posible del quemador cuando lo encienda.

¡AVISO!

CADA PARRILLA NEEVO SE SOMETE A PRUEBAS DE SEGURIDAD EXHAUSTIVAS DURANTE LA FABRICACIÓN. POR LO TANTO, LOS QUEMADORES APARECERÁN DESCOLORIDOS COMO RESULTADO DE LAS INSPECCIONES OPERATIVAS.

AUTO-DIAGNÓSTICO AUTOMÁTICO

Cada vez que la parrilla se conecta a la corriente, el controlador se inicializa y realiza una prueba autodiagnóstica para confirmar que todas las válvulas y las conexiones necesarias funcionen correctamente antes de uso. Esta prueba durará 18 segundos y comienza inmediatamente una vez que se conecta el cable de alimentación. Una vez que pase la prueba, el botón de encendido se iluminará en rojo para indicar que está en espera. Si la prueba falla, sonarán tres pitidos. En este caso, desenchufe la parrilla y repita.

Para más asistencia, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al 1-800-913-8999 en U.S.A o al 1-800-648-5864 en Canada, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: CustomerService@grillservices.com.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Asegúrese de que la parrilla esté instalada de forma correcta y lista para usar.

1. Asegúrese de que la parrilla esté apagada, luego abra la válvula del cilindro en el tanque de gas PL.
2. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con una correcta conexión a tierra. El botón con led roja parpadeará.
3. Presione **ENCENDIDO**. La pantalla led principal mostrará la temperatura actual del horno.
4. Abra la tapa de la parrilla.
5. Presione **MODO**, luego presione **ZONA A**. Para encender el segundo quemador, presione **MODO** y luego **ZONA B**. Durante el encendido, la parrilla hará un chasquido mientras parpadean el icono de encendido y de zona. Cuando se encienda correctamente, el icono de encendido se apagará y permanecerá encendido el icono de zona. La temperatura predeterminada para un quemador es 149 °C (300 °F) y para dos quemadores es 232 °C (450 °F).
6. Una vez que se encienden uno o ambos quemadores, el indicador de la zona se iluminará en el controlador y en el panel de control. Gire el dial hasta la temperatura deseada y presione el dial para confirmar el cambio. El rango de temperatura de un solo quemador es de 121 ˚C a 232 ˚C (250 ˚F a 450 ˚F). El rango de temperatura de los dos quemadores es de 232 ˚C a 316 ˚C (450 ˚F a 600 ˚F).

NO INTENTE ENCENDER LA PARRILLA SI HAY OLOR A GAS. PARA RECIBIR SERVICIO, LLAME AL 1-800-913-8999.

APAGADO DE LA PARRILLA

1. Para apagar los quemadores individuales, presione y sostenga el botón durante 3 segundos de la **ZONA** correspondiente.
2. Para apagar la parrilla de inmediato, presione el botón de **ENCENDIDO**.
3. Después de apagarla, desenchufe la parrilla de la fuente de energía.
4. Espere hasta que la parrilla se enfríe antes de guardarla.

NO DEJE LA PARRILLA SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS COCINA.

CÓMO USAR LAS SONDAS DE TEMPERATURA

Use las sondas para carne provistas para controlar su parrilla siguiendo los pasos a continuación:

1. Enchufe la sonda para carne en el puerto de la parte inferior del controlador*. Asegúrese de usar guantes de protección.
2. Introduzca la sonda de temperatura en la parte más gruesa de la carne de su elección.
3. Coloque la comida en la rejilla de cocción y cierre la tapa de la parrilla.
4. Una vez que aparezca el índice (P1, P2, etc.), presione y mantenga presionado durante tres segundos para establecer la temperatura deseada. Use el dial de control para cambiar el valor de la temperatura y presiónelo para confirmar el valor.

* **FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO:** Con la sonda de carne conectada al puerto P1, establezca la temperatura deseada para los alimentos y active la función de calentamiento automático. De forma automática, esta característica reducirá la temperatura establecida de la parrilla a 121 °C (250 °F) y se visualizará el ícono de CALENTAR después de que la temperatura de la sonda alcance la temperatura deseada. La parrilla se mantendrá en el ajuste CALIENTE (durante un máximo de 10 minutos) mientras espera la siguiente entrada del usuario. De este modo, se evita que los alimentos se cocinen en exceso si el usuario no está presente cuando se ha alcanzado la temperatura establecida de la sonda de carne. Para evitar esta función de calentamiento automático, utilice en su lugar los puertos P2 a P4.

USAR EL TEMPORIZADOR

Presione para ajustar el temporizador en minutos y horas. El controlador emitirá una alarma una vez que haya transcurrido el tiempo.

Para ajustar el temporizador, siga estos pasos:

1. Presione el botón. Parpadeará la pantalla del número inferior. Ajuste el valor de minutos usando el dial del control. Presione el dial de control para confirmar.
2. Ahora parpadeará la pantalla del número superior. Ajuste la hora usando el dial del control. Presione el dial de control para confirmar y comenzar el temporizador.

Parpadearán los símbolos “HR” y “MIN", lo que indica que el temporizador está en funcionamiento. Presione el botón del temporizador una vez para ver el tiempo restante. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para cancelar el temporizador.

USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

Para comenzar el ciclo de autolimpieza, presione **MODO**, luego presione el botón **AUTOLIMPIEZA**.

- El icono de encendido, parpadearán los iconos **ZONA A** y **ZONA B**. Cuando se encienda correctamente, el icono de encendido se apagará y permanecerán encendidos los iconos de **ZONA A** y **ZONA B**.

La temperatura de la parrilla se configurará a 600 °F y la parrilla funcionará durante 10 minutos para quemar los residuos de comida. La parrilla se apagará automáticamente después de 10 minutos. Para cancelar el ciclo de autolimpieza, presione y sostenga el botón de autolimpieza durante 3 segundos o presione el botón de **ENCENDIDO**.

COCINAR CON LA TAPA ABIERTA DE LA PARRILLA

Al cocinar con la tapa de la parrilla abierta, el termopar de la parrilla no llegará a la temperatura configurada y generará un código de error. Para evitarlo, anule la temperatura configurada siguiendo las instrucciones a continuación:

1. Con los quemadores encendidos, presione **ZONA A** o **ZONA B**.
2. Presione el **MODO** para pasar por los ciclos de configuración de calor (bajo, mediano, alto). Se verá una línea horizontal que representa cada configuración.
3. Presione el dial para confirmar la configuración.

Para regresar al control de temperatura automático, gire el dial hasta la temperatura deseada y presione el dial para confirmar.

PRECAUCIONES

- Coloque la tapa para polvo en la toma de la válvula del cilindro cuando este no estén en uso. Instale solamente el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano. Cuando la unidad no esté en uso, se debe apagar el gas en el cilindro del suministro. Si el aparato se guarda en interiores, el cilindro debe desconectarse y retirarse del aparato. Los cilindros deben guardarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula del suministro de gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.
- Cada quemador se ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local podrían necesitar ajustes menores.

ACERO INOXIDABLE

Hay muchos limpiadores de acero inoxidable diferentes disponibles. Use siempre el procedimiento más suave de limpieza, frotando en la dirección del grano. No use lana de acero, ya que raspará la superficie. Para retocar raspones visibles en el acero inoxidable, lije muy despacio con un papel de lija seco de 100 en la dirección del grano. Se pueden acumular manchas de grasa en las superficies de acero inoxidable, que le darán a la superficie la apariencia de óxido. Para eliminarlas use un paño abrasivo suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

REJILLA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es inmediatamente después de cocinar y luego de apagar la llama. Use un guante de barbacoa para protegerse la mano del calor y el vapor. Sumerja un cepillo de cerdas de metal en agua y frote la parrilla caliente. Sumerja el cepillo con frecuencia en el cubo de agua. El vapor, creado cuando el agua entra en contacto con la parrilla caliente, favorece el proceso de limpieza ya que ablanda las partículas de comida. Si la parrilla se deja enfriar antes de limpiarla, la limpieza será más difícil.

ASEGÚRESE DE QUE LA VÁLVULA DE GAS ESTÉ EN LA POSICIÓN DE CERRADA Y LA PARRILLA ESTÉ APAGADA. ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PARTES DE LA PARRILLA ESTÉN FRÍAS ANTES DE QUITARLAS.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse bien con un detergente leve y una solución de agua tibia después de cada uso. Inspeccione la copa de grasa con frecuencia. No deje que se acumule grasa en exceso y se desborde.

Advertencia

Inspeccione el conjunto de quemadores adecuadamente antes de usar la parrilla. Si los quemadores están mal ensamblados, se puede provocar un incendio o lesión. Solo reemplace los quemadores con repuestas autorizados de Nexgrill.

QUEMADORES DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado al mover un quemador ya que debe estar correctamente centrado en el orificio antes de intentar encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de cuánto use la parrilla.

NO ROCÍE LA PARRILLA CON UNA MANGUERA DE JARDÍN O UNA LAVADORA ELÉCTRICA, PUES PODRÍA DAÑAR LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Ensure the gas valve is in the closed position and the grill is turned off. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale 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. Check the inside of the tube for insects, spider webs, or other obstructions at least once a month. Clean them out, if present.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

Paso 1. Retire los pasadores “R” del quemador principal de la pared trasera de la base del fuego usando las pinzas de punta.

Paso 2. Use un destornillador para retirar el pasador del encendedor y los tornillos del termopar, luego retire el quemador de la pared delantera de la base del fuego.

Paso 3. Después de limpiarlo vuelva a colocar el quemador asegurándose de que la apertura esté sobre el orificio.

Paso 4. Vuelva a instalar los tornillos en el pasador del encendedor y el termopar.

Paso 5. Sujete el quemador principal de la pared trasera de la base del fuego con los pasadores “R”.

PRECAUCIÓN

1. Mantenga el área del aparato a gas para cocinar en exteriores despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
2. No obstruya el flujo del combustible y el aire de ventilación.
3. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del tanque libre de residuos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Al intentar encender la parrilla, no se enciende de inmediato.	• Asegúrese de que haya una chispa mientras intenta encender el quemador. Si no hay chispa, verifique que el pasador del encendedor esté bien colocado e instalado en el soporte del tubo del quemador. • Limpie los cables o electrodos frotándolos con alcohol con un hisopo limpio. Séquelo con un trapo limpio. • Verifique si los otros quemadores funcionan. Si alguno no funciona, verifique el orificio de gas y el tubo del quemador en el quemador que funciona mal para ver si están obstruidos.
El regulador hace ruido.	• La manguera de ventilación del regulador podría estar tapada o el regulador podría tener una falla. Asegúrese de que el orificio de ventilación no esté obstruido. Apague la parrilla y limpie el orificio. Espere diez minutos y vuelva a encenderla. • Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas tienen características irregulares (por ejemplo, quemadores ruidosos, fogonazos, llamas inestables), reemplace el regulador.
La parrilla solo calienta a 93-149 °C (200-300 °F).	• Asegúrese de que no pierda gas. Si se detecta olor a gas en algún momento, debe apagar de inmediato la parrilla y revisar todo el sistema para comprobar que no tenga fugas. • Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. • Asegúrese de que el quemador y los orificios estén limpios. • Verifique que no haya arañas e insectos dentro del tubo del quemador. • El regulador tiene un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de fuga. Este dispositivo de seguridad se puede activar sin una fuga de gas. Para reiniciar el dispositivo de seguridad, apague todos los quemadores y cierre la válvula del tanque PL. Desconecte el regulador del tanque PL y espere un minuto. Reconecte el regulador al tanque PL y LENTAMENTE abra la válvula del tanque hasta que esté completamente abierta. Encienda todos los quemadores y observe la temperatura.
La parrilla tarda mucho en precalentarse.	• El precalentamiento normal 260-316 °C (500-600 °F) tarda entre 10 y 15 minutos. El clima frío y el viento pueden afectar el tiempo de precalentamiento.
Las llamas de los quemadores no son celestes.	• Hay demasiado o poco aire para la llama. • La elevación es la causa principal, sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Es posible que deba ajustarse el quemador. • La parrilla está en un lugar ventoso. • Verifique que no haya arañas e insectos dentro del tubo del quemador.

PRECAUCIONES

- Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre la fuente del suministro de gas y apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encenderla (esto permite que se disipen los vapores de gas acumulados).
- En caso de que haya un incendio de grasa, cierre la fuente del suministro de gas, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
- NO intente desconectar ninguna conexión de gas mientras la parrilla esté funcionando. Al igual que con todos los aparatos, el cuidado y el mantenimiento correctos los mantendrán en excelentes condiciones operativas y prolongarán su vida útil. Su parrilla de gas no es la excepción.

CÓDIGOS DE ERROR

En raras ocasiones, el controlador puede detectar un problema y es posible que se visualice un código de error en el controlador. Consulte la siguiente tabla para ver las descripciones y soluciones:

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
ER1	Error de comunicación MCU	• Este error ocurre cuando la parrilla no se inicializa correctamente o cuando el controlador no funciona correctamente. • Desenchufe el cable de alimentación y espere 15 segundos. Enchufe el cable de alimentación y siga las instrucciones de la sección “Instrucciones de operación”. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER2	Señal de encendido/apagado de solenoide anormal	• Este error ocurre cuando el controlador no detecta la señal del solenoide debido a una mala conexión del cable, falla en el componente del solenoide y / o falla en el controlador. • Asegúrese de que el cable del solenoide esté correctamente conectado al controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER3	Señal de posición de válvulas moduladoras de ZONA A Y ZONA B anormal	• Este error ocurre cuando el controlador no identifica correctamente la posición de las válvulas moduladoras debido a una mala conexión de cables, falla en los componentes de la ZONA A y ZONA B y / o falla en el controlador. • Asegúrese de que los cables de la válvula moduladora estén conectados correctamente al controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER4	Señal de posición de válvulas moduladoras de ZONA A anormal	• Este error ocurre cuando el cable de las válvulas moduladoras de la ZONA A no está enchufado correctamente o cuando el controlador o las válvulas moduladoras no funcionan correctamente. • Asegúrese de que el cable de las válvulas moduladoras esté conectado correctamente al controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER5	Señal de posición de válvulas moduladoras de ZONA B anormal	• Este error ocurre cuando el cable de las válvulas moduladoras de la ZONA B no está enchufado correctamente o cuando el controlador o las válvulas moduladoras no funcionan correctamente. • Asegúrese de que el cable de las válvulas moduladoras esté conectado correctamente al controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER6	Falla RTD de parrilla	• Este error ocurre cuando el RTD no está conectado correctamente o cuando el RTD o el controlador no están funcionando correctamente. • Asegúrese de que el RTD esté conectado correctamente al controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER7	Error de datos del reloj	• Este error ocurre cuando hay un error de reloj con el controlador. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ER8	Error de estado del sistema del reloj	• Este error ocurre cuando hay un error general del sistema del reloj. • Desenchufe el cable de alimentación y espere 15 segundos. Enchufe el cable de alimentación y siga las instrucciones de la sección “Instrucciones de operación”. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
ERA	ZONA A no tiene llama continua	• Este error ocurre cuando la ZONA A está apagada debido a que el tanque de propano se ha quedado sin gas o cuando el controlador no está funcionando correctamente. • Reemplace el tanque de propano y reinicie su parrilla. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ERB	ZONA B no tiene llama continua	• Este error ocurre cuando la ZONA B está apagada debido a que el tanque de propano se queda sin gas o cuando el controlador no está funcionando correctamente. • Reemplace el tanque de propano y reinicie su parrilla. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ERH	La temperatura de la parrilla supera los 750 °F (399 °C)	• Este error ocurre cuando la temperatura de la parrilla sea demasiado alta o si el RTD o el controlador no funcionan correctamente. • Si la temperatura de la parrilla es demasiado alta, gire el dial para disminuir la temperatura. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ERL	La parrilla no cambia de temperatura	• Este error ocurre cuando no se detecte la llama en la ZONA A debido a que el RTD o el controlador no funcionan correctamente. • Si el problema persiste, será necesario reemplazar los componentes.
ERT	La temperatura del ambiente alrededor del controlador supera 176 °F (80 °C)	• Este error ocurre cuando la temperatura del ambiente alrededor del controlador supera 176 °F (80 °C). • Desenchufe el cable de alimentación y espere 15 minutos. Enchufe el cable de alimentación y siga las instrucciones de la sección “Instrucciones de operación”.

NOTA: Para descartar un código de error, presione el dial de control.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO

PEDIDO DE REPUESTOS

Para comprar repuestos, puede comunicarse con el Servicio al Cliente de Nexgrill o visitar mygrillparts.com. Asegúrese de obtener los repuestos correctos para la parrilla a gas, consulte el diagrama de repuestos y la lista de piezas. Conserve este manual de instrucciones de montaje y funcionamiento para poder consultarlo más adelante y para hacer un pedido de piezas de repuesto.

SE NECESITA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA OBTENER LA PIEZA CORRECTA:

- Número de modelo de parrilla (consulte la etiqueta de datos de la parrilla).
- Número de pieza del repuesto necesario.
- Descripción de pieza del repuesto necesario.
- Cantidad de piezas necesarias.

LLÁMENOS

Para obtener ayuda o piezas de repuesto, llame al Servicio al Cliente al 1-800-913-8999, de lunes a viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora del Pacifico.

IMPORTANTE

Solo use las piezas autorizadas de fábrica. Puede ser peligroso usar alguna pieza que no sea autorizada de fábrica. Esto también anulará la garantía.

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante garantiza al consumidor-comprador original únicamente que este producto (modelo n.° 910-05001) no tendrá defectos de mano de obra y materiales luego del correcto montaje y con un uso doméstico normal y razonable por los períodos que se indican a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con los gastos de envío pagados previamente por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, sustitución o valor depreciado, a elección de Nexgrill.

- **QUEMADORES DE TUBO :** Garantía LIMITADA de 5 años contra perforaciones.
- **REJILLAS Y SUPRESOR DE LLAMA :** Garantía LIMITADA de 1 año; no cubre caídas, desportilladuras, rayones ni daños en la superficie.
- **PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE:** Garantía LIMITADA de 1 año contra perforaciones; no cubre problemas estéticos tales como corrosión en la superficie, rayones ni óxido.
- **COMPONENTES ELÉCTRICOS:** Garantía LIMITADA de 1 año.
- **TODAS LAS OTRAS PIEZAS:** Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, pero sin limitación, válvulas, marco, alojamiento, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor suministre la prueba de compra según lo dispuesto en el presente documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas cuyos defectos se comprueben durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar tal reparación o sustitución serán gratuitas para usted, excepto los gastos de envío, siempre que el comprador esté dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada rige únicamente en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. En consecuencia, usted debe conservar el recibo de compra o la factura. Si recibió la unidad a modo de regalo, pídale a la persona que le regaló el producto que envíe el recibo a su nombre a la dirección que se indica. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas o cualquier herramienta utilizada en el montaje o la instalación del artefacto, óxido superficial o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o la pintura en polvo saltada en las partes metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o de los materiales y no serán cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño material. Si no se dispone de una pieza de repuesto original, se enviará una pieza de repuesto similar. Usted será responsable de pagar los gastos de envío de las piezas que se reemplacen según los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LO SIGUIENTE:

- Las llamadas de servicio a su casa.
- Las reparaciones cuando el uso del producto no sea el habitual de una residencia o un hogar unifamiliar.
- Los daños como consecuencia de accidentes, alteraciones, uso indebido, falta de mantenimiento o limpieza, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada e instalación no conforme a los códigos eléctricos o de plomería, o el uso indebido del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debida a fallos del producto.
- Los costos de las piezas de repuesto o de la mano de obra de reparación de las unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- La recolección y entrega de su producto.
- Los gastos de envío o de procesamiento de las fotos que se envíen como documentación.
- Las reparaciones de piezas o sistemas que sean consecuencia de modificaciones no autorizadas en el producto.
- El retiro o la reinstalación de su producto.
- El costo de envío, estándar o acelerado, de las piezas de garantía/no garantía y de reemplazo.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE SOLUCIONES

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su única solución según los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable de ningún daño emergente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, ni de los fallos o daños que se produzcan como consecuencia de casos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, sustitución de piezas por parte de alguien que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación inadecuada o instalación que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL DESEMPEÑO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA SEGÚN LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, QUEDA LIMITADA AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento de venta de este producto están autorizados a ofrecer garantías adicionales o a prometer soluciones adicionales o incompatibles con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra documentado del producto que pagó el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se establece en el presente documento. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Si desea lograr el cumplimiento de cualquier obligación según esta garantía limitada, debe escribir a la siguiente dirección:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

Todas las devoluciones de los consumidores, los pedidos de piezas, las preguntas generales y la asistencia para la resolución de problemas pueden concretarse llamando al 1- 800-913-8999 en Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá. Se ofrece atención en inglés, francés y español, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacífico, de lunes a viernes.

PIEZAS DE REPUESTO

LISTA DE PIEZAS

Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.	Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.
1	Tapa principal	1 año	1	**25**	Protector térmico interno del panel de control	1 año	1
2	Conjunto de tornillos de tapa principal	1 año	2	**26**	Aislamiento de algodón	1 año	1
3	Identificador	1 año	1	**27**	Modulo encendedor	1 año	1
4	Tope de cubierta	1 año	2	**28**	Sonda de carne	1 año	1
5	Mango de tapa principal	1 año	1	**29**	Cable de alimentación	1 año	1
6	Estante de calentamiento	1 año	1	**30**	Copa de grasa	1 año	1
7	Rejilla de cocción	1 año	2	**31**	Protector térmico del panel de control	1 año	1
8	Supresor de llama	1 año	2	**32**	Ensamblaje del orificio de quemador principal	1 año	2
9	Conjunto de pasadores de quemador	1 año	4	**33**	Línea de gas flexible de 7/16 pulgadas	1 año	2
10	Quemador principal A	5 años	1	**34**	Ensamble de válvula de control	1 año	1
11	Quemador principal B	5 años	1	**35**	Placa de sujeción de conector	1 año	1
12	Aguja de ion A	1 año	1	**36**	Conector	1 año	1
13	Aguja de ion B	1 año	1	**37**	Línea de gas flexible de 5/8 pulgadas	1 año	1
14	Cable de encendedor del quemador principal A	1 año	1	**38**	Regulador PL	1 año	1
15	Cable de encendedor del quemador principal B	1 año	1	**39**	Estante lateral, izquierda	1 año	1
16	Almohadilla de silicona del panel trasero de la base del fuego	1 año	2	**40**	Estante lateral, derecha	1 año	1
17	Soporte de la rejilla para calentar	1 año	2	**41**	Gancho para utensilios	1 año	3
18	Cubierta del RTD	1 año	1	**42**	Clip de cable de alimentación	1 año	2
19	RTD (detector de temperatura por resistencia)	1 año	1	**43**	Panel de control	1 año	1
20	Panel tresero del fogón	1 año	1	**44**	Marco del carro, derecho superior	1 año	1
21	Ensamble de base del fuego	No reemplazable	1	**45**	Marco del carro, izquierda superior	1 año	1
22	Ensamblaje del recipiente para grasa	1 año	1	**46**	Pata del carro, trasera izquierda	1 año	1
23	Soporte de bandeja de grasa, derecha	1 año	1	**47**	Varilla de conexión de pata	1 año	2
24	Soporte de bandeja de grasa, izquierda	1 año	1	**48**	Pata del carro, delantera izquierda	1 año	1

Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.	Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.
49	Viga inferior izquierda y derecha del carro	1 año	2	**56**	Panel inferior	1 año	1
50	Eje	1 año	1	**57**	Bandeja de condimentos del carro	1 año	1
51	Rueda de 7 in	1 año	2	**58**	Panel de control del carro, inferior	1 año	1
52	Conjunto de tornillos de ruedas	1 año	2	**59**	Rueda giratoria con freno	1 año	2
53	Marco del carro delantero, superior	1 año	1	**60**	Pata del carro, delantera derecha	1 año	1
54	Marco del carro trasero	1 año	1	**61**	Pata del carro, trasera derecha	1 año	1
55	Soporte del tornillo del cilindro	1 año	1	**62**	Controlador	1 año	1

Cumplimiento con FCC: Este aparato cumple con la sección 15 de los reglamentos de la FCC. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes:
(1) este dispositivo no puede ocasionar interferencias dañinas, y
(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Estos límites se han previsto para ofrecer una protección razonable contra interferencias en instalaciones residenciales. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones suministradas, podría ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio Sin embargo, no se puede garantizar que dicha interferencia no ocurra en una instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse al apagar y encender el equipo, el usuario debe intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Cambia la orientación o la posición de la antena receptora.
- Aumente la distancia entre equipo y receptor.
- Conecte el equipo a la toma de corriente en un circuito distinto de aquél al que esté conectada la unidad receptora.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio o televisión.

Exposición a radiofrecuencia (RF) de la FCC: Este dispositivo respeta los límites de exposición a la radiación de radiofrecuencia establecidos por la FCC y las normas canadienses para un entorno no controlado. El usuario debe evitar la exposición prolongada dentro de los 20 cm de la antena, que puede exceder los límites del FCC o RSS-102 de exposición a radiofrecuencia.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC especificados para un ambiente de acceso libre. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 20cm entre el radiador y su cuerpo.

Cumplimiento con IC: Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de ISED Canada. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes:
(1) este dispositivo no puede ocasionar interferencias dañinas, y
(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ICES 003: Este aparato digital de Clase B cumple con la norma Canadiense ICES-003.

Exposición a energía de radiofrecuencia: La potencia de salida radiada de este dispositivo cumple con los límites de exposición a radiofrecuencia de la FCC / ISDE de Canadá. Este dispositivo debe utilizarse con una distancia de separación mínima de 20 cm entre el dispositivo y el cuerpo de una persona.

AVISO: Se advierte al usuario que todo cambio o modificación que no haya sido claramente aprobado por Nexgrill Industries, Inc. puede anular la autorización del usuario para operar /usar este equipo.

Nombre de Producto: Parrilla a Gas Digital Inteligente NEEVO 720 en Negro
Numéro de Modelo: 720-1054

Parte Responsable (contacto solo para asuntos de la FCC):
NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
14050 LAURELWOOD PLACE,
CHINO, CA. 91710 USA
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

© 2022 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999