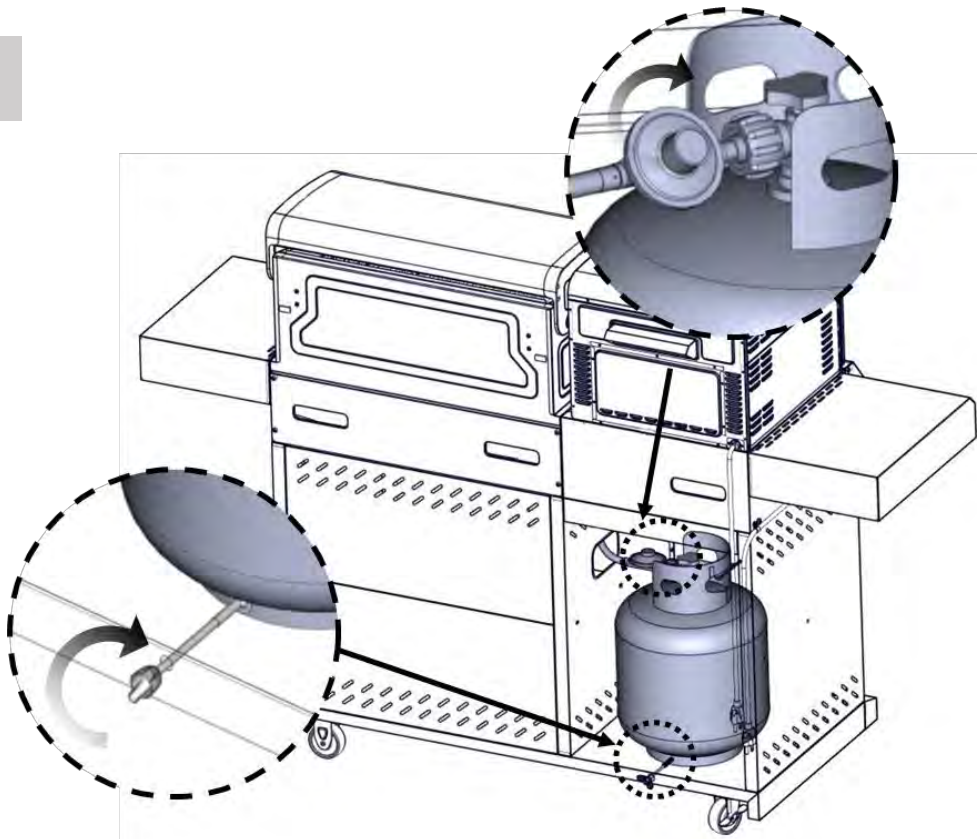
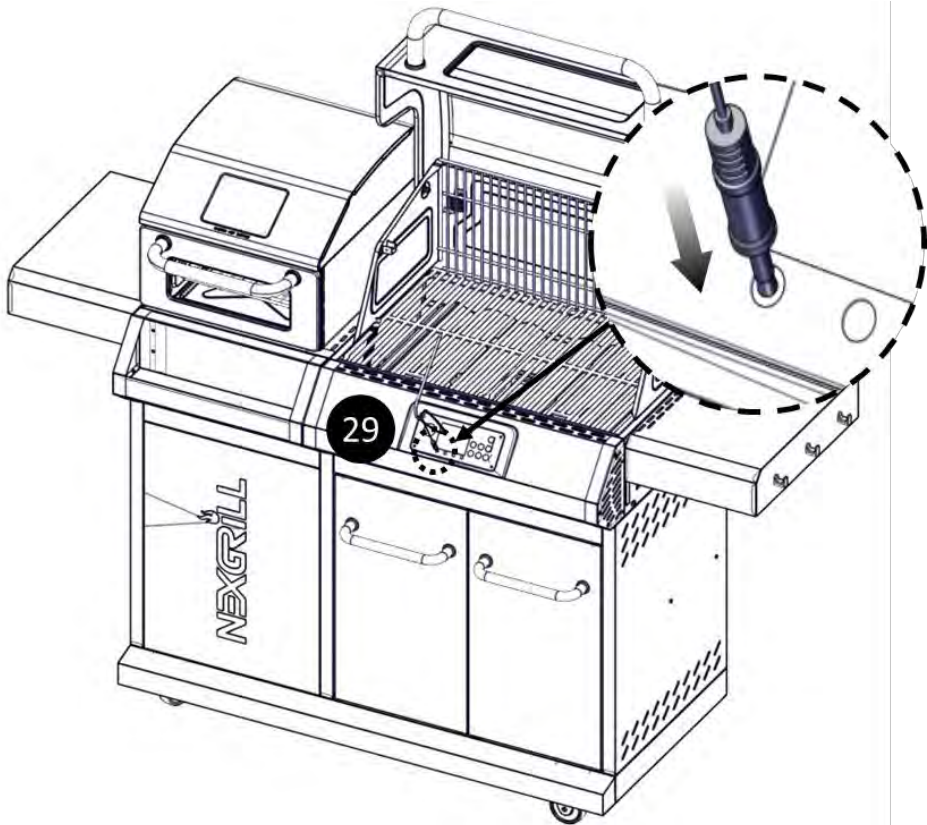


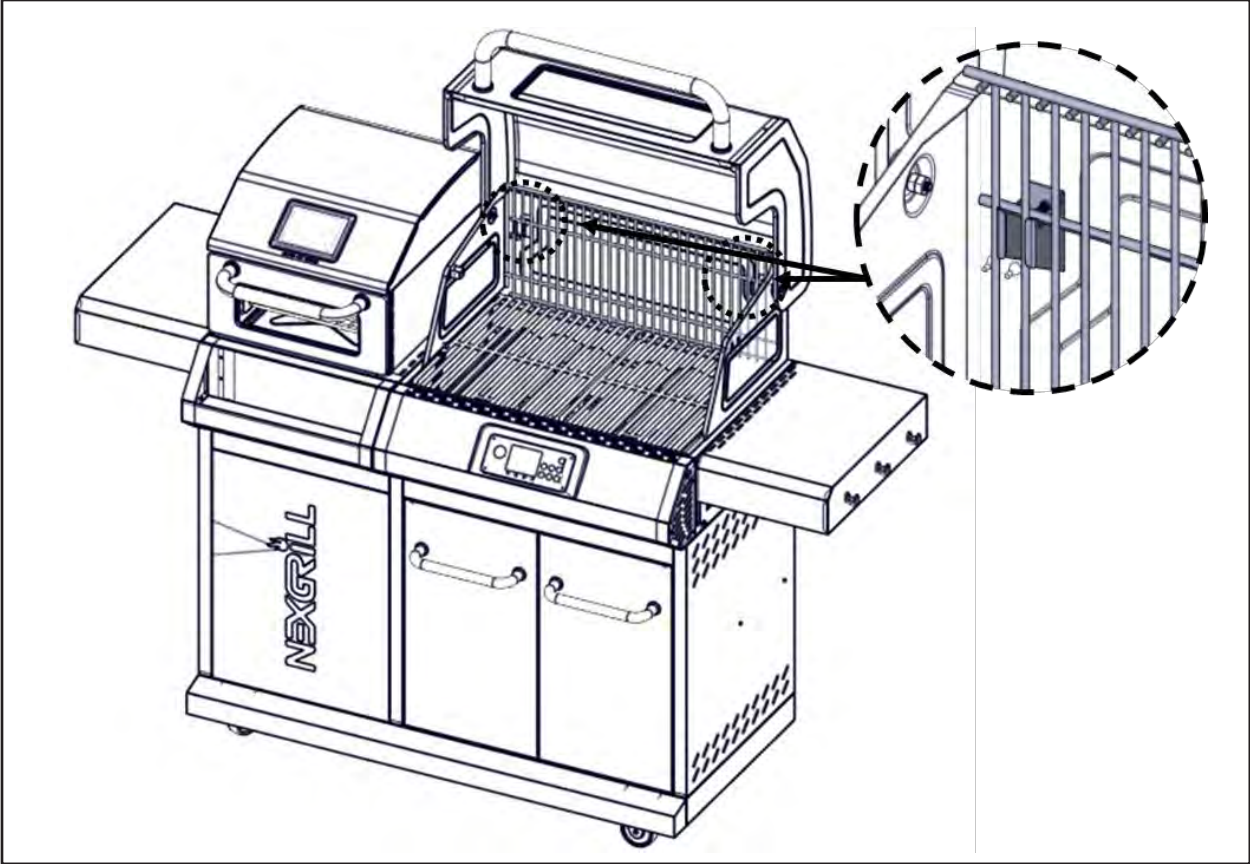
31



32



INSTALACIÓN VERTICAL DEL ESTANTE DE CALENTAMIENTO



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

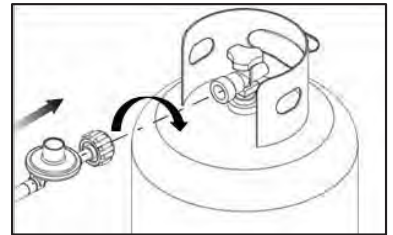
Asegúrese de que los ojales de plástico negro en la válvula del cilindro PL estén en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja de grasa o el cabezal de la parrilla.

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/regularador 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 ANSI Z21.81).
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 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

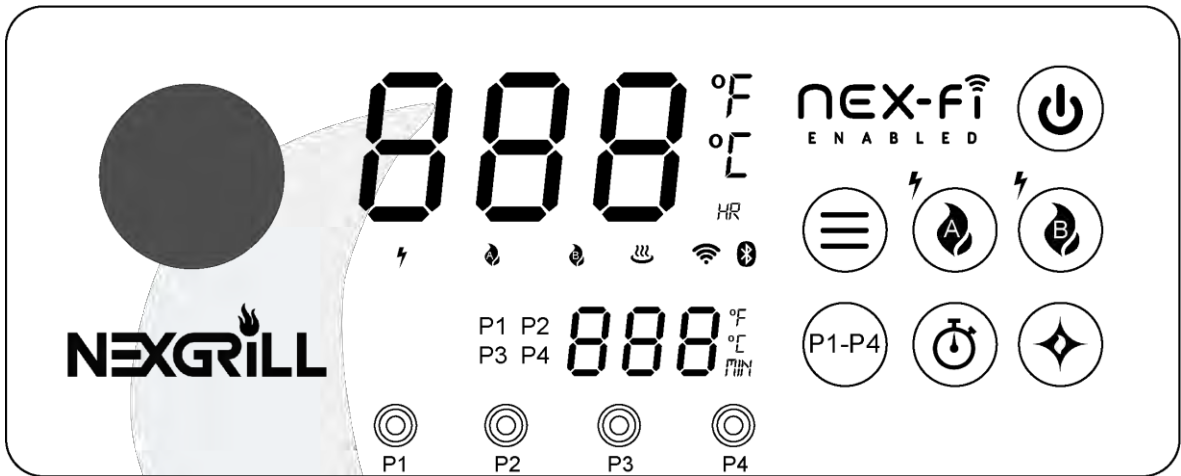
Cada quemador de la parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local podrían hacer que sea necesario ajustar los quemadores. Las llamas de los quemadores deben revisarse visualmente. Las llamas deben ser azules y estables sin punta 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 DE LA PARRILLA



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 3 °C (5 °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

Presiónelo 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.

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA PARRILLA

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.

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 93 °C a 204 °C (200 °F a 400 °F). El rango de temperatura de los dos quemadores es de 204 °C a 316 °C (400 °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 82 °C (180 °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. También puede desactivar esta función a través de la aplicación «NEX-Fi».

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.

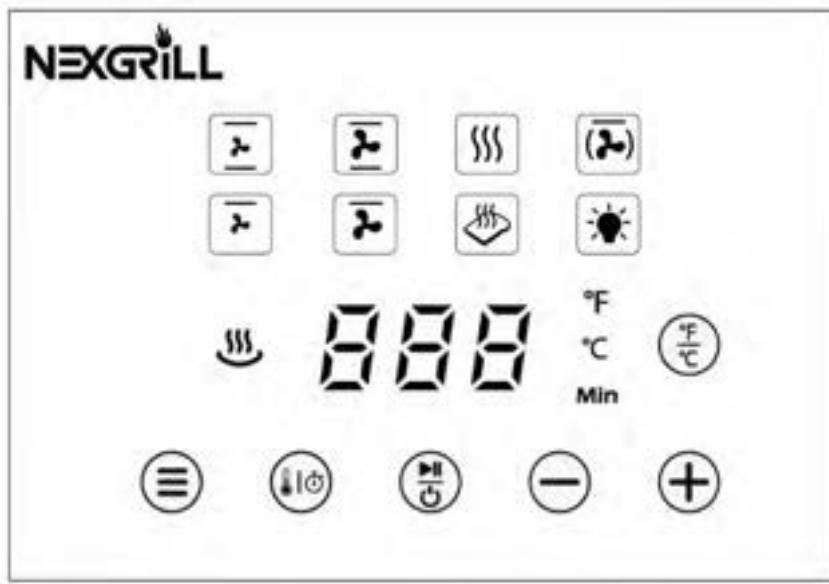


PRECAUCIONES



- 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.

GUÍA DEL CONTROLADOR DEL HORNO DE AIRE



MODOS

Presione para pasar entre los modos de funcionamiento predeterminados.

	HORNEAR Utiliza el calentamiento superior e inferior y un ventilador de baja velocidad.
	HORNEAR POR CONVECCIÓN Hace circular el aire para lograr un calentamiento uniforme mientras se hornea.
	CALENTAR Mantiene los alimentos calientes una vez cocinados utilizando calor bajo y sin ventilador.
	FREIR CON AIRE El aire rápido circula a altas temperaturas para cocinar alimentos crujientes.
	ASAR A LA PARRILLA Las bobinas de calentamiento superiores doran con rapidez la parte externa de los alimentos.
	ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN Hace circular el aire para lograr un dorado uniforme mientras se asa.
	TOSTAR Se pueden seleccionar 7 niveles diferentes para lograr un tostado preciso.



ÍCONO DE CALENTAMIENTO

Se enciende para indicar que el calentamiento está en curso



UNIDAD DE TEMPERATURA

Presione para cambiar la escala de la temperatura entre Fahrenheit y Celsius.



TEMP./TIEMPO

Presione para alternar entre la visualización en el temporizador de la temperatura establecida o del tiempo restante.



LUZ

Presione para prender/apagar la luz. La luz también se apaga automáticamente después de un minuto.



INICIAR/DETERER

Presione para encender el controlador, para iniciar el calentamiento y el temporizador una vez elegido un modo y para pausar el programa durante la cocción.



DISMINUIR*

Presione para disminuir el valor al ajustar la temperatura o el tiempo.



AUMENTAR*

Presione para aumentar el valor al ajustar la temperatura o el tiempo.

* Para apagar los tonos de las teclas, mantenga presionados los botones + y - a la vez durante tres segundos.

EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DETALLADAS.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL HORNO DE AIRE



NO DEJE EL HORNO SIN SUPERVISIÓN MIENTRAS COCINA.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Coloque el horno de aire en una superficie plana y nivelada.
2. Verifique que la bandeja para migas esté en su lugar y que no haya nada en el horno.
3. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.

FUNCIONAMIENTO GENERAL

1. Coloque el estante, la sartén o la canasta apropiadas en el horno de aire.
2. Presione **INICIAR/DETENER** para encender el horno de aire. Después de encender el aparato, el controlador se iluminará y emitirá un pitido.
3. Pulse **MODOS** para pasar entre las funciones hasta llegar al modo de funcionamiento que desee.
 - El modo HORNEAR está seleccionado de forma predeterminada. Cada modo tiene una temperatura y un tiempo predeterminados que pueden ajustarse. Consulte la siguiente tabla para conocer los detalles específicos de cada modo.
4. La función que desee y la temperatura predeterminada parpadearán. Presione **AUMENTAR** o **DISMINUIR** para ajustar la temperatura.
5. Después de ajustar la temperatura que desee, presione TEMP/TIEMPO para cambiar a la configuración del tiempo. El tiempo predeterminado parpadeará. Presione **AUMENTAR** o **DISMINUIR** para ajustar el tiempo hasta 120 minutos.
6. Cuando haya confirmado las configuraciones que desee, presione INICIAR/DETENER para empezar a cocinar.
 - Las configuraciones de la temperatura y el tiempo pueden modificarse mientras se trabaja si presiona TEMP/TIEMPO y ajusta los valores con AUMENTAR o DISMINUIR.
7. Cuando se complete el tiempo configurado, el horno emitirá tres pitidos y el calor se apagará. La pantalla volverá a los ajustes predeterminados para ese modo. Para cancelar una cocción en curso, presione INICIAR/DETENER.
8. Mantenga presionado **INICIAR/DETENER** durante tres segundos para apagar el horno de aire.

NOTA: LOS MODOS DE HORNEADO Y HORNEADO POR CONVECCIÓN TIENEN UN PERÍODO DE PRECALENTAMIENTO. UNA VEZ COMPLETADO EL PRECALENTAMIENTO, EL HORNO EMITIRÁ UN PITIDO, MOSTRARÁ LA HORA Y PONDRÁ EN MARCHA EL TEMPORIZADOR.

MODOS	VENTILADOR DE BAJA VELOCIDAD	VENTILADOR DE ALTA VELOCIDAD	CALENTAMIENTO SUPERIOR (880 W)	CALENTAMIENTO SUPERIOR (820 W)	CALENTAMIENTO INFERIOR (820 W)	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPORIZADOR PREDETERMINADO
HORNEAR	X		X		X	180 °C (350 °F)	95 °C - 230 °C (200 °F - 450 °F)	30 MIN
HORNEAR POR CONVECCIÓN		X	X		X	180 °C (350 °F)	95 °C - 230 °C (200 °F - 450 °F)	30 MIN
CALENTAR	X				X	65 °C (150 °F)	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	30 MIN
FREIR CON AIRE		X	X	X		205 °C (400 °F)	95 °C - 230 °C (200 °F - 450 °F)	10 MIN
ASAR A LA PARRILLA	X		X			230 °C (450 °F)	N/D	5 MIN
ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN		X	X			230 °C (450 °F)	N/D	5 MIN
TOSTAR	X		X		X	NIVEL 4	NIVELES 1-7	N/D

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

FREÍR CON AIRE

- Para obtener los mejores resultados, utilice la canasta de la freidora de aire que se suministra y colóquela en la bandeja de cocción/colectora de aceite en la posición superior.
- La fritura con aire no requiere aceite, pero un ligero rociado puede mejorar el aspecto dorado y crujiente. Utilice un pulverizador de aceite o un aerosol antiadherente de aceite de oliva para que quede más ligero, un pincel de pastelería para cubrir uniformemente los alimentos con aceite, o vierta un poco de aceite en un bol, añada los alimentos y mézclelos.
- No es necesario dar vuelta los alimentos durante la cocción, pero aquellos más grandes, como las chuletas de pollo, deben darse vuelta a mitad del ciclo de cocción para asegurar resultados uniformes y dorados.
- Si se fríen con aire grandes cantidades de alimentos que llenen la sartén, se debe dar vuelta los alimentos a mitad del ciclo de cocción para garantizar un resultado de cocción y color uniformes.

TOSTAR

- Esta función se utiliza para tostar pan y otros alimentos.
- Utilice el estante del horno en la posición superior para tostar. No invierta el estante en la posición superior, ya que podría quemarse.

ASAR A LA PARRILLA

- Para obtener los mejores resultados, utilice la canasta de la freidora de aire que se suministra y colóquela en la bandeja de cocción/colectora de aceite en la posición superior.
- Nunca utilice fuentes de horno de vidrio para asar.
- Asegúrese de supervisar los alimentos, ya que al asarlos se pueden dorar con rapidez.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



DESENCHUFE SIEMPRE EL HORNO DEL TOMACORRIENTE Y DEJE QUE SE ENFRÍE POR COMPLETO ANTES DE LIMPIARLO.

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 barbaquea 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.

INTERIOR DEL HORNO DE AIRE

Limpie las paredes interiores con un paño húmedo y una solución de jabón líquido suave o una solución en aerosol sobre una esponja. Elimine cualquier residuo con un paño limpio y húmedo. Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos, incluso lana de acero, ya que podrían dañar la superficie del horno. Limpie la parte superior del interior del horno con regularidad para evitar que se acumule la grasa y para que se mantenga el rendimiento del horno de aire.

ESTANTES Y BANDEJAS DEL HORNO DE AIRE

El estante, la bandeja de cocción/colectora de aceite, la canasta de la freidora de aire y la bandeja para migas deben lavarse a mano con agua jabonosa caliente. Estos elementos NO son aptos para lavavajillas. No utilice limpiadores abrasivos. Nunca utilice el horno si la bandeja para migas no está en su lugar.



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

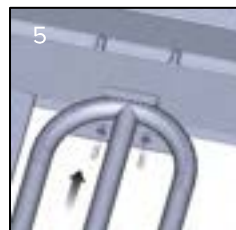
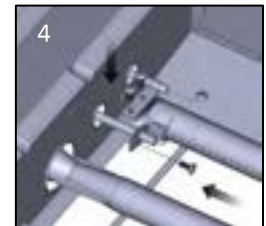
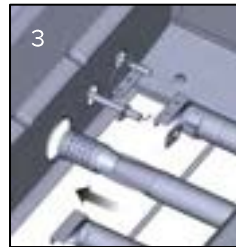
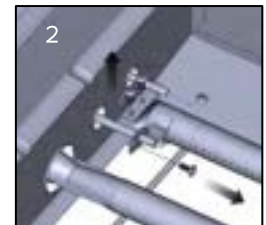
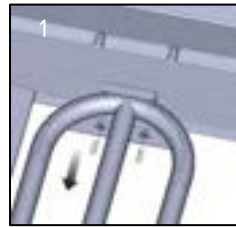
Paso 1. Retire los pasadores "R" del quemador principal de la pared trasera de la base del fuego usando las pinzas de punta.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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, fognazos, llamas inestables), reemplace el regulador.
La parrilla solo calienta a 93-149 °C (200-300 °F).	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.

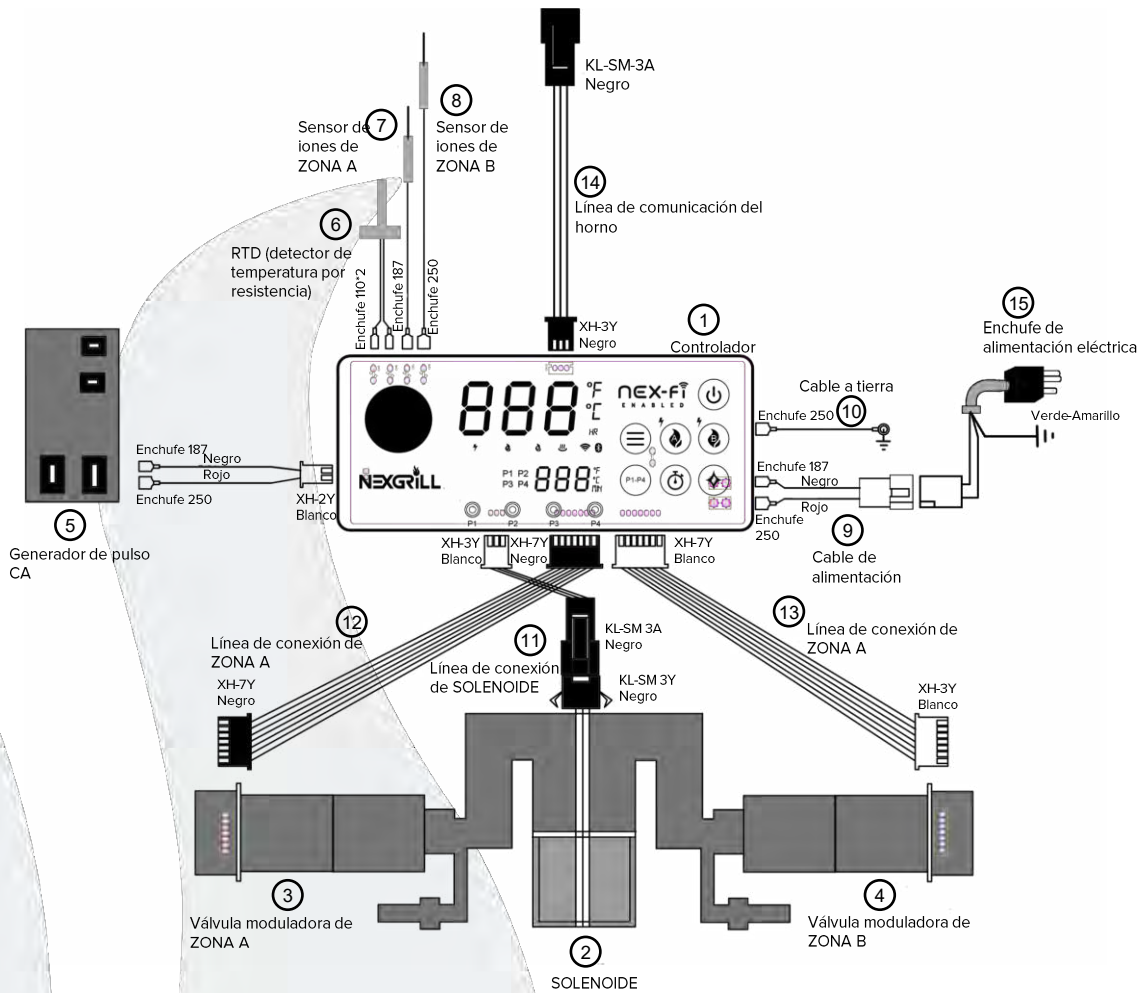
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
ERA	ZONA A no tiene llama continua	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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)	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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)	<ul style="list-style-type: none">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 Pacífico.



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.º 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.

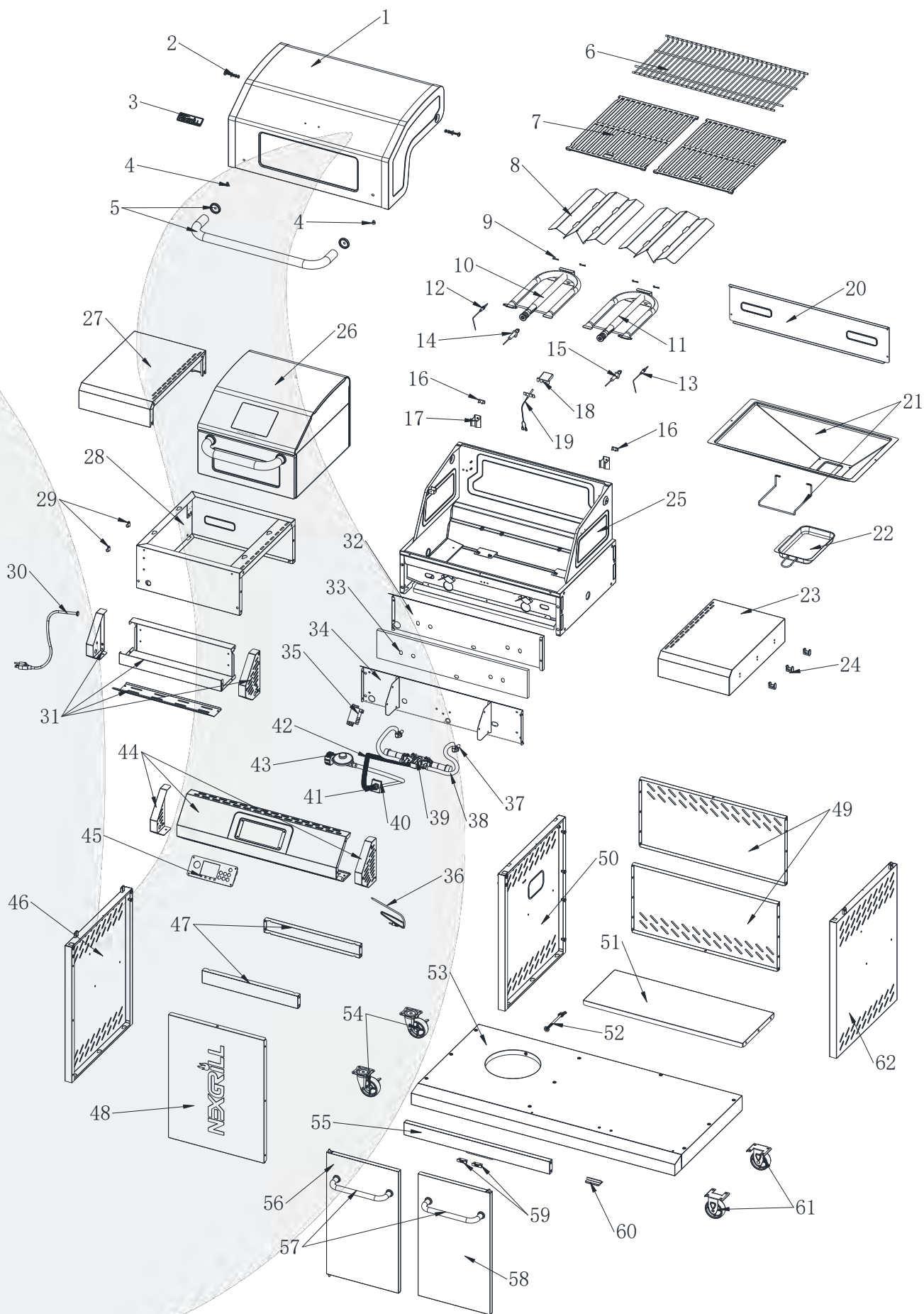
Ni los distribuidores ni el establecimiento de venta de este producto están autorizados a ofrecer garantías adicionales o a prometer soluciones adicionales o incompatibles con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra documentado 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	21	Ensamblaje del recipiente para grasa	1 año	1
2	Conjunto de tornillos de tapa principal	1 año	2	22	Copa de grasa	1 año	1
3	Identificador	1 año	1	23	Estante lateral, derecha	1 año	1
4	Tope de cubierta	1 año	2	24	Gancho para utensilios	1 año	3
5	Mango de tapa principal	1 año	1	25	Ensamble de base del fuego	No reemplazable	1
6	Estante de calentamiento	1 año	1	26	Horno de aire	1 año	1
7	Rejilla de cocción	1 año	2	27	Estante lateral, izquierda	1 año	1
8	Supresor de llama	1 año	2	28	Soporte del horno de aire, inferior	1 año	1
9	Conjunto de pasadores de quemador	1 año	4	29	Clip de cable de alimentación	1 año	2
10	Quemador principal A	5 años	1	30	Cable de alimentación	1 año	1
11	Quemador principal B	5 años	1	31	Bandeja de condimentos del carro	1 año	1
12	Aguja de ion A	1 año	1	32	Protector térmico interno del panel de control	1 año	1
13	Aguja de ion B	1 año	1	33	Aislamiento de algodón	1 año	1
14	Cable de encendedor del quemador principal A	1 año	1	34	Protector térmico del panel de control	1 año	1
15	Cable de encendedor del quemador principal B	1 año	1	35	Modulo encendedor	1 año	1
16	Almohadilla de silicona del panel trasero de la base del fuego	1 año	2	36	Sonda de carne	1 año	1
17	Soporte de la rejilla para calentar	1 año	2	37	Ensamblaje del orificio de quemador principal	1 año	2
18	Cubierta del RTD	1 año	1	38	Línea de gas flexible de 7/16 pulgadas	1 año	2
19	RTD (detector de temperatura por resistencia)	1 año	1	39	Ensamble de válvula de control	1 año	1
20	Panel trasero del fogón	1 año	1	40	Placa de sujeción de conector	1 año	1

LISTA DE PIEZAS

Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.	Nº	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.
41	Conector	1 año	1	52	Soporte del tornillo del cilindro	1 año	1
42	Línea de gas flexible de 5/8 pulgadas	1 año	1	53	Panel inferior del bastidor del carro	1 año	1
43	Regulador PL	1 año	1	54	Rueda giratoria con freno	1 año	2
44	Panel de control	1 año	1	55	Viga de la tapa del bastidor del carro	1 año	1
45	Controlador	1 año	1	56	Puerta , izquierda	1 año	1
46	Panel lateral izquierdo del carro	1 año	1	57	Manija de la tapa	1 año	2
47	Viga superior izquierda del carro	1 año	2	58	Puerta , derecha	1 año	1
48	Panel frontal izquierdo del carro	1 año	1	59	Imán para la puerta	1 año	2
49	Panel posterior del bastidor del carro	1 año	2	60	Tope de la tapa	1 año	1
50	Panel lateral medio del carro	1 año	1	61	Rueda fija	1 año	2
51	Panel medio del bastidor del carro	1 año	1	62	Panel lateral del carro, derecha	1 año	1

Cumplimiento con FCC : Este aparato cumple con la sección 15 de los reglamentos de la 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: NEEVO 720 Plus Digital smart Grill in black with Air Oven

Número de Modelo: 720-1055

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



© 2022 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.

CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999