



**D<sup>E</sup>LUXE**  
dual energy™

**OUTDOOR GAS GRILL**  
Operation Instruction Manual

**ITM. / ART. 998931**



**19000650A0**

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

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



**Questions, problems, missing parts?** For replacement part, contact call our customer service department at 1- 866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, Spanish, French 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday. [CostcoService@grillservices.com](mailto:CostcoService@grillservices.com).

Safety Instructions . . . . .	2	Troubleshooting . . . . .	11
Gas Hook-Up . . . . .	6	Ordering Parts . . . . .	12
Installer Final Check List . . . . .	6	Grill Hints . . . . .	12
Leak Testing . . . . .	7	Grill Cooking Chart . . . . .	13
Operating Instructions . . . . .	8	Grill Recipe Suggestion . . . . .	15
Lighting Instructions . . . . .	8	Limited Warranty . . . . .	17
Component Identification . . . . .	9	Exploded View . . . . .	18
Care and Maintenance . . . . .	10	Part List . . . . .	19

**Model No: 720-0958B**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

 **DANGER**

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.


 **WARNING**


1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

 **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 46°C / 115°F 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.

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

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

**⚠ WARNING**

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

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

**Grill Installation Codes**

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

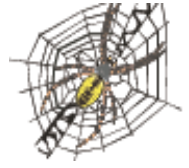
**Correct LP Gas Tank Use**

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

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

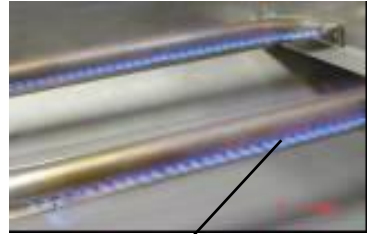
**CAUTION: Beware of Flashback**

**CAUTION:** Spiders and small insects occasionally spin webs or make 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.



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.

## LP-Gas Supply System

- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 9.07kg / 20lb tank of approximately 30.48cm / 12 inches in diameter by 46.99cm / 18.5 inches high is the maximum size LP gas tank to use.
- 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.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.
- Never connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.



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

### **WARNING**

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

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

## 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, 91.44cm / 36 inches from sides and 91.44cm / 36 inches from back.

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

**WARNING**

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

**WARNING**

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

**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**

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

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

Do not permit clothing, pot holders or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Main burner	48,000 Btu/hr
Total	48,000 Btu/hr



## L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (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 & QCCI connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

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

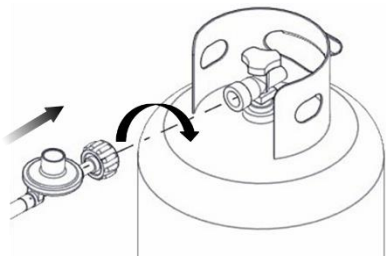
## L.P. GAS HOOK-UP

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

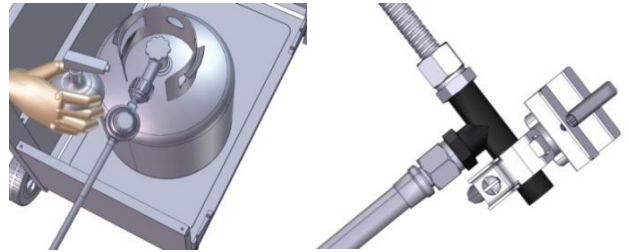
## CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 9.07kg / 20lb. L.P. cylinder 46.99cm / 18.5" high, 30.48cm / 12" diameter. To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

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 in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the 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 1-866-984-7455 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 L.P. gas cylinder:

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

## Installer Final Check List

- ✓ **Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 91.44cm / 36 inches from sides and 91.44cm / 36 inches from back**
- ✓ **All internal packaging removed.**
- ✓ **Knobs turn freely.**
- ✓ **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 11.0" water column).**
- ✓ **Unit tested and free of leaks.**
- ✓ **User informed of gas supply shut off valve location**

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

## PROPANE CYLINDER CAUTIONS

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

## 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 check the entire system for leaks.

## BEFORE TESTING

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

**DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.**

**NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

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

## TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "O" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the L.P. 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 1-866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada.



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 1-866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada.

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

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

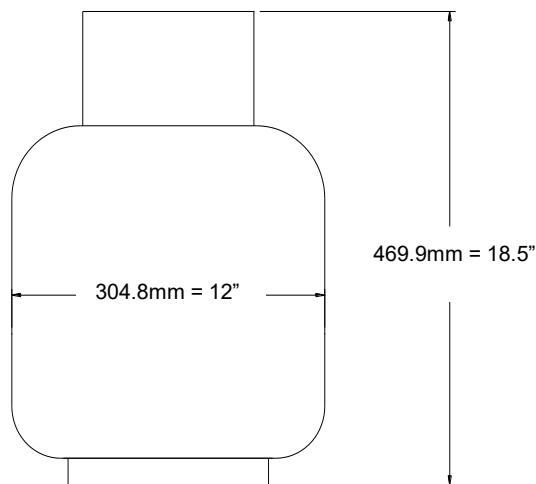
## CAUTIONS

**Place dust cap on cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.**

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

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

**Your grill is ready to use!**



Propane tank: height = 469.9mm = 18.5", diameter = 304.8mm = 12"



## GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

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

## USING THE GRILL

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the “+” heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

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

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

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

## Lighting Instructions

### **WARNING: IMPORTANT!**

#### BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas “ON”. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. 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.

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

**Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service 1- 866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada.**


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

### **WARNING**


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

#### TO LIGHT THE MAIN BURNER

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

To light your main burner, push and turn main burner control knob to , at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

#### TO LIGHT THE SEAR BURNER AND REAR BURNER

To light the sear burner and rear burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob to , at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light, turn the control knob to “O”. If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob “O”. Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the sear burner and rear burner igniter are not functioning, see the following section for match lighting.

#### 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.**

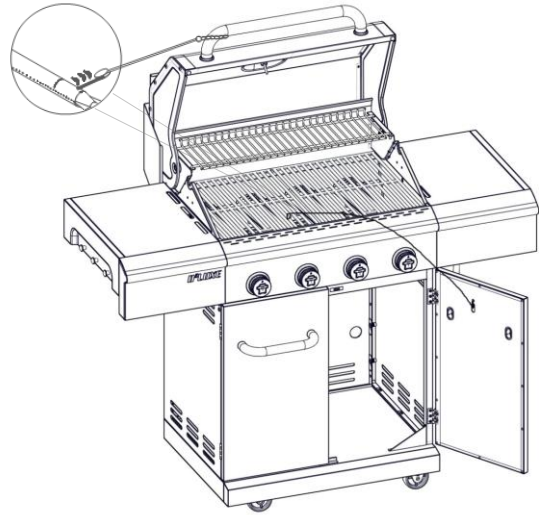
**If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.**



## Match Light

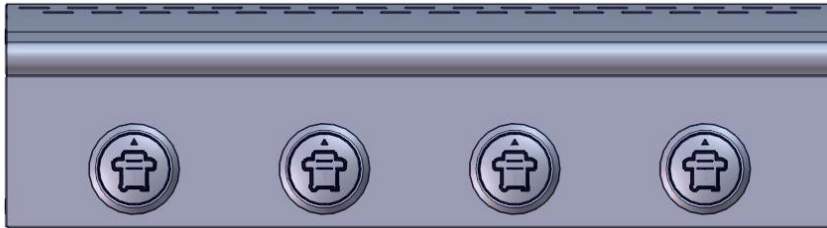
1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner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

Main burner

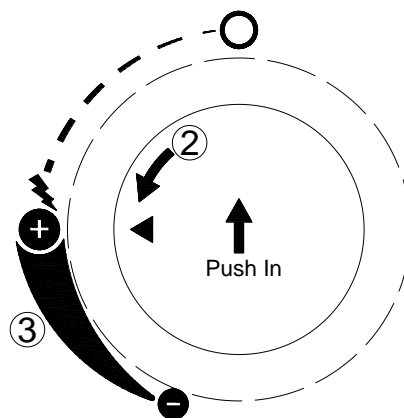


## Component Identification

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



Main Burner



Control Knob, Label

## 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 barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

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

## GRILL BURNERS

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

## MAIN BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "O" position. 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. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line 1- 866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada.

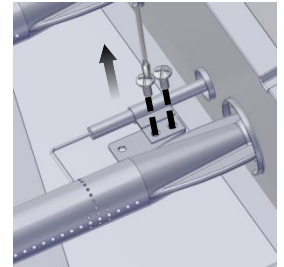
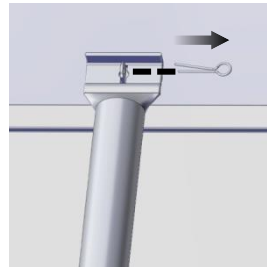
## GREASE TRAY CLEANING

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

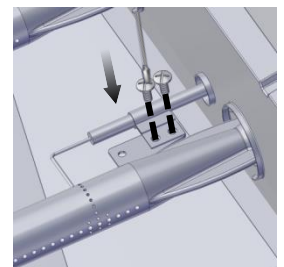
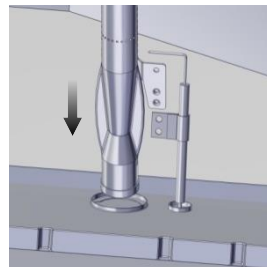
**Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.**

## HOW TO REPLACE MAIN BURNER

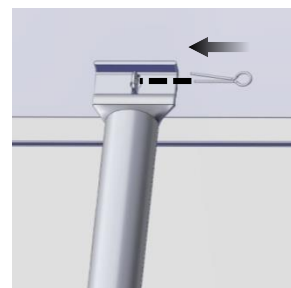
**Step 1.** Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown below.



**Step 2.** Insert the burner onto the orifice and secure the burner pin cover on the burner, as shown below, make sure burner hole aim at orifice .



**Step 3.** Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin.



## 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.

## SPIDER AND INSECT WARNING

Checking and cleaning burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

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.

## WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

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

## COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

**CAUTION:** Side burner lid will get hot if used when lid is closed.

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 if the battery is installed properly. Ensure that the wire is connected to the electrode assembly. 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 on the malfunctioning burner for an obstruction.
Rotisserie burner will not light when the igniter button is pushed.	Check to see if debris is blocking the electrode. Check to see if there is a spark that jumps to the burner from the electrode. If no spark is seen, check the battery located inside the igniter box. To open turn counter Does the infrared back burner light when attempting to light with a match ? If not, check to ensure the gas is on.
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. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start. Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.
Full size cover does not fit the grill.	Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit. Ensure the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement. Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.

<b>PROBLEM</b>	<b>SOLUTION</b>
Rotisserie motor will not turn	Ensure the motor is connected to a properly grounded power supply. Ensure the on / off switch is in the on position. Ensure that the spit is fully inserted into the rotisserie motor. Ensure that the load does not exceed the 40 pounds operational capacity. Ensure that there is no encumbrance or drag.
Grill only heats to 200-300 degrees.	Check to see if the fuel hose is bent or kinked. Make sure the grill area is clear of dust. Make sure the burner and orifices are clean. Check for spiders and insects. 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 degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time. If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.
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.

## Ordering Parts

### HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on page 19. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

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

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline 1- 866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada

### IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.  
Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

## Grill Hints

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

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

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

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

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

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

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

# Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
Vegetables				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
Meats Beef Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	1 inch	High	8 to 14 minutes	Trim edges. Grill, turning once
Medium	1-1/2 inch 1 inch 1-1/2 inch	High Medium to High	11 to 18 minutes 12 to 22 minutes 16 to 27 minutes	
Well - done	1 inch 1-1/2 inches	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	
Lamb Chop & Steaks Rare	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	
Medium	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Pork Chops	1 inch	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well -done	1 -1/2 inches	Medium	30 to 40 minutes	



FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	1 inch slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
Poultry	2 to 3 pounds	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well –done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
Fish and Seafood Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

## BBQ SALMON

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

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

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

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

## BAKED CHILI CORN

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

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

## TANGY SEAFOOD KABOBS

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

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad

In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.

3 tbs. chopped parsley  
1 tbs. vegetable oil  
1 tbs. Worcestershire sauce  
½ tsp. prepared horseradish  
1 clove garlic, minced

1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

## PORK CHOPS

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

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

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

## BARBECUED LONDON BROIL

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

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

## BARBECUED POTATOES and CHEESE

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

1/8 tsp. pepper  
4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

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

## VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini  
12 cherry tomatoes  
12 fresh mushrooms  
Grated Parmesan cheese

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

## FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts  
2 tbs. oil  
½ cup limejuice  
½ tsp. salt  
½ tsp. celery salt  
¼ tsp. garlic powder  
½ tsp. pepper  
¼ tsp. oregano  
¼ tsp. cumin  
Flour tortillas lemon

Pound flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a preheated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

## FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts  
2 tbs. oil  
½ cup lime juice  
½ tsp. salt  
½ tsp. celery salt  
¼ tsp. garlic powder  
½ tsp. pepper  
¼ tsp. oregano  
¼ tsp. cumin  
Flour tortillas lemon

Pound flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a preheated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

## BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4

½ lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes  
½ lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes  
2/3 c. water, divided  
¼ c. chopped onion  
2 tbs. soy sauce  
¼ c. vegetable oil, divided  
1 tbs. dark brown sugar  
1 tbs. fresh lemon juice  
2 cloves garlic, minced  
¼ tsp. ground cumin  
¼ tsp. ground coriander  
¼ tsp. ground turmeric  
1/8 tsp. ground red pepper  
1/8 tsp. ground ginger  
1 red pepper cut into chunks  
1 large banana, cut into chunks  
8 small mushrooms  
1/3 c. smooth peanut butter

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through. Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

## EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant  
2 tbs. olive oil  
2 tbs. wine vinegar  
2 tbs. finely chopped onion  
½ clove garlic, minced  
1 medium tomato, chopped salt and pepper

Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

## CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks  
1 c. plain nonfat yogurt  
½ c. lemon juice  
2 tsp. salt  
½ tsp. cayenne  
½ tsp. black pepper  
½ tsp. crushed garlic  
½ tsp. grated ginger  
1 tbs. corn oil

Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Roast using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

## SPARE RIBS

Marinade:

1 c. soy sauce  
½ c. honey  
½ c. vinegar  
½ c. dry sherry  
2 tsp. chopped garlic  
2 tsp. sugar  
1 c. water  
1 chicken bouillon cube  
1 can beer for basting sauce

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

## PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:  
1 c. apple cider vinegar  
6 oz. water  
½ stick butter  
Salt, pepper, parsley and garlic seasoning  
2 oz. lemon juice  
10 lbs. pork roast

Time: 1-1/2 hours to 2 hours

Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotisserie burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

## TURKEY

12 lb. turkey  
Beer basting sauce:  
1 can beer  
12 oz. water  
1 stick butter  
1 tsp. salt  
1 tsp. pepper  
½ tsp. garlic flakes  
1 tsp. parsley

Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

# LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-0958B*) 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:** 10 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) *\*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, 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.

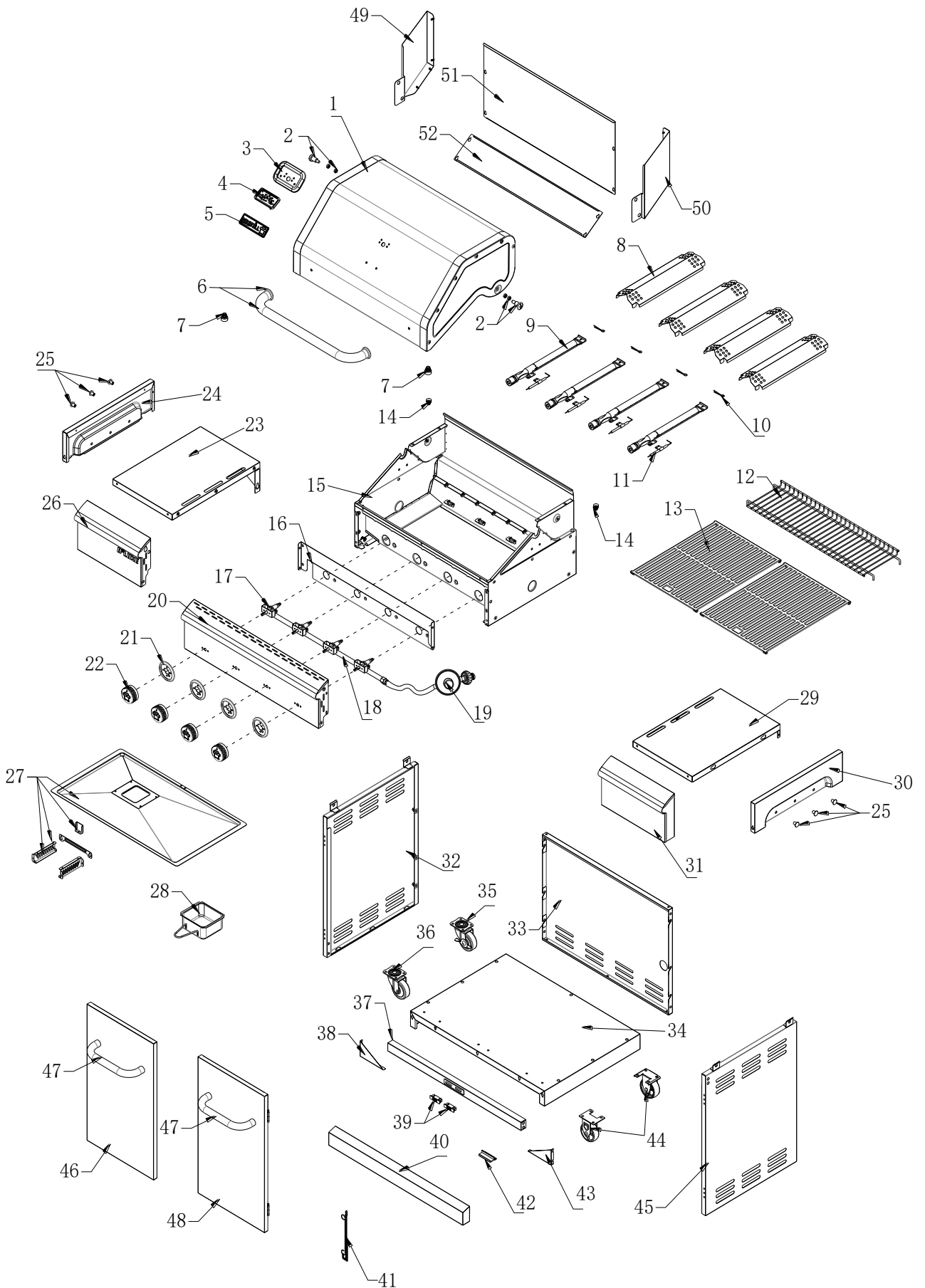
THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, 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 PI  
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling U.S.A: 1-800-913-8999*





# Parts List

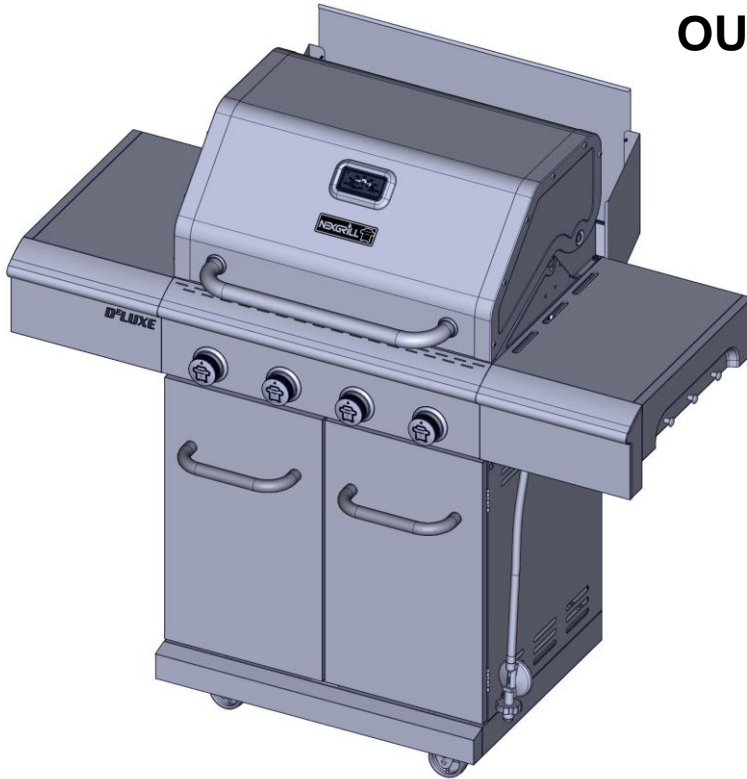
No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	28	Grease box	1	1
2	Main lid screw	1	2	29	Side shelf assembly, right	1	1
3	Temperature gauge housing	1	1	30	Side shelf trim panel, right	1	1
4	Temperature gauge	1	1	31	Side shelf control panel, right	1	1
5	Logo badge	1	1	32	Cart side panel, left	1	1
6	Main lid handle assembly	1	1	33	Cart rear panel	1	1
7	Hood buffer A	1	2	34	Cart bottom panel	1	1
8	Flame tamer	1	4	35	Swivel caster with brake	1	1
9	Main burner	10	4	36	Swivel caster	1	1
10	Main burner pin assembly	1	4	37	Cart frame, front	1	1
11	Main burner igniter wire	1	4	38	Triangle bracket, left	1	1
12	Warming rack	1	1	39	Door magnet	1	2
13	Cooking grid with hole	1	2	40	Bottom panel trim piece	1	1
14	Hood buffer B	1	2	41	Lighting rod	1	1
15	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	42	Door iron piece	1	1
16	Front baffle	1	1	43	Trangle bracket, right	1	1
17	Main gas valve assembly	1	4	44	Caster	1	2
18	Main manifold assembly	1	1	45	Cart side panel, right	1	1
19	Regulator LP	1	1	46	Door, left	1	1
20	Main control panel	1	1	47	Door handle assembly	1	2
21	Main burner knob bezel	1	4	48	Door, right	1	1
22	Main burner knob	1	4	49	Heat shield supportor, left	1	1
23	Side shelf assembly, left	1	1	50	Heat shield supportor, right	1	1
24	Side shelf trim panel, left	1	1	51	Heat shield	1	1
25	Utensil hook A	1	6	52	Heat shield, bottom	1	1
26	Side shelf control panel, left	1	1	53	PVC cover	1	1
27	Grease tray assembly	1	1	54	Manual	N/A	1



# D<sup>E</sup>LUXE

## OUTDOOR GAS GRILL

※ 야외용 조리기



19000650A0

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

- 이 설명서는 적절한 조리과 기기의 안전한 사용을 위한 중요한 정보를 포함하고 있다.
- 조리 및 사용을 하기 전에 반드시 이 설명서를 읽고 경고와 안내사항을 준수해야 한다.
- 향후 참고하시 위하여 이 설명서를 잘 보관해야 한다.



문의, 문제발생, 또는 부품 분실 시 연락처 ;  
코스트코 코리아 / 경기도 광명시 일직로 40 ( ☎ 1899-9900 )

안전사항 . . . . .	21	고장 또는 문제점 해결 . . . . .	30
가스연결 . . . . .	25	부품 주문 . . . . .	31
설치자 최종 점검 . . . . .	25	그릴 요리표 . . . . .	32
누설 테스트 . . . . .	26	제한 보증 . . . . .	33
조작 안내 . . . . .	27	추천 레시피 (영문) . . . . .	15
점화 안내 . . . . .	27	부품도 . . . . .	18
보관 및 정비 . . . . .	29	부품 리스트 . . . . .	19

**☞ 위험 !!**

만약 가스냄새가 난다면 ;

- 기기의 가스를 차단한다.
- 불을 끈다.
- 뚜껑을 연다.
- 계속 냄새가 난다면, 기기를 멀리하고,
- 즉시 가스업자나 구호소에 연락한다.

**※ 경고 !!**

1. 이 기기 또는 다른 기기 부근에 유류나 휘발성 액체 또는 기체를 보관하거나 사용하지 않는다.
2. 이 기기에 연결하지 않은 가스통은 이 기기나 다른 기기 가까운 곳에 보관하지 않는다.

**☞ 위험 !!**

1. 이 기기를 항상 주의를 기울여서 사용해야 한다.
2. 3m이내 어떤 구조물이나 인화성 물질 또는 기타 가스통이 없는 곳에서 사용해야 한다.
3. 7.5m 이내 어떠한 가연성 액체가 없는 곳에서 사용해야 한다.
4. 조리범위를 벗어난 조리기구를 사용하면 안 된다.
5. 가열 된 액체는 조리 후 고온이 유지되므로, 45°C 이하로 식기 전에 손대지 않는다.
6. 이 기기는 절대로 난방용으로 사용하면 안 된다.
7. 만약, 이 기기에서 불이 나면 즉시 기기에서 멀리 떨어져야 하며, 119를 긴급 호출한다.

- ☞ 이 사용지침서를 준수하지 않으면 불이 나거나 폭발해서 신체를 심하게 다치거나 사망, 또는 재산상 손해가 발생할 수 있다.
- ☞ 이 기기가 연소하는 동안 화학가스가 발생하므로 주의하여야 한다.
- ☞ 그릴은 사용하는 동안, 매우 뜨거워지므로 그릴을 사용하는 동안 몸을 조리구역으로 기울이지 말아야 한다. 또한, 그릴을 사용하거나 사용 후에라도 충분히 식을 때까지 기기의 표면, 그릴 몸체, 그릴 뚜껑 또는 기타 어느 부분도 만지지 않는다.

**※ 경고 !!**

점화안내를 보기 전에 점화를 시도하면 안된다.

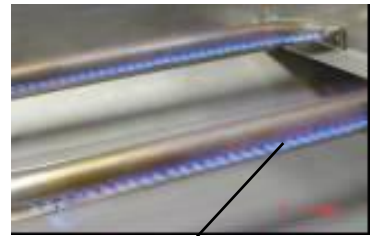
이 기기는 한국가스안전공사의 KGS AB341규정에 따라 시험을 거친 제품이며, 절대로 야외에서 사용해야 하는 기기이다..

가스는 20파운드 LPG 용기를 사용하도록 설계되었으며, 가스용기는 별매품이다. 가스용량을 벗어난 LP가스용기를 사용하면 안된다.

**알림 :** 레귤레이터와 가스호스 사이에 가스가 흐르면 소리가 난다. 조그만 소리는 지극히 정상적이며 그릴사용에 문제가 없다. 소리가 크거나 과대하면, 가스배관의 공기를 빼주거나 가스유량기이 초과된 압력을 재설정할 필요가 있다. 이 공기제거 작업은 LP가스용기를 교체할 때마다 실시해야 한다.

**주의 : 역화에 대한 경고**

주의 : 이송 또는 보관 중 거미나 작은 곤충이 튜브나 버너에 집을 짓는 경우가 있는데, 이것이 가스의 흐름을 방해하거나 버너 주위에 불이 붙을 수 있다. “역화” 라고 하는 현상으로, 그릴에 손상을 주거나 사용자에게 불안정한 조건이 생성될 수 있다. 비록 막힌 버너 튜브가 역화의 원인이지만, 자주 발생할 수 있다. 역화를 방지하기 위해서, 그릴을 조립하기 전에 버너 튜브를 깨끗이 청소하고, 늦여름 또는 거미가 활동적인 초가을에 한달에 한번정도 청소를 해야 한다. 장시간 그릴을 사용하지 않더라도 버너튜브를 청소해야 한다. 튜브가 막히면 그릴아래에 불을 커질 수 있다.



매번 사용할 때마다 버너불꽃을 확인해야 한다. 불꽃이 위 그림과 같이 보여야 하며, 같지 않으면 이 설명서의 버너정비부분을 참조한다.

## LP 가스 공급체계

- 이 설명서를 준수하지 않으면, 심각한 사상사고가 발생할 수 있다.
- LP 가스용기를 사용하기 바랍니다.
- LP용기는 반드시 KS인증규격품을 사용하십시오.
- LP용기는 반드시 차단밸브가 설치되어야 함.
- 차단밸브를 보호하는 테두리가 정상인 용기를 사용해야 한다.
- 사용하지 않을 경우에도 반드시 먼지덮개를 덮어놓아야 한다.
- 반드시 압력조종기가 있는 용기를 사용한다.
- 이 기기는 20파운드 압력의 가스용기를 사용하도록 호스와 조절기가 장착되었다.
- 가스충전은 적절한 가스공급업체에서 충전하며, 충전할 때마다 적합한 검사를 받아야 한다.
- 여분의 가스통은 캐비닛 안 또는 주위에 보관하지 않는다.
- 용기 용량의 80%이내에 충전해야 한다.
- 용기는 눕히지 말고 항상 세워 놓아야 한다.
- 기기 근처에 휘발유나 인화성이 있는 기체나 액체를 놓아두면 안 된다.
- 기기로부터 가스용기를 분리한 상태로 가스기기를 실내에 보관 할 수 있다.
- 가스기기를 사용하지 않을 때에는 반드시 가스밸브를 잠가 놓아야 한다.

## 적정한 위치선정 및 간격

- 가스그릴을 창고같은 실내에서 사용하면 안 되고, 반드시 환기가 잘 되는 야외에서 사용해야 한다. 인화성이 있는 물품은 가까이 놓지 않아야 한다. 인화성있는 구조물로부터 옆이나 뒤의 거리가 최저 90센티 이상 격리되어야 한다.
- 그릴 위에 표면이 가연성이 있는 천장있는 곳에서는 사용하면 안 된다.
- 야외용 그릴은 레저용 차량이나 보트에서 사용하면 안 된다.
- LP용기는 환기가 잘되는 곳, 어린이의 손이 닿지 않는 장소에 보관해야 한다.

- 가스그릴 몸체 주변에 공기흐름이 방해하지 않도록 해야 한다. 그릴에는 공급된 호스와 조절기 만 사용한다. 교체하는 호스와 조절기는 인증된 것만 사용한다.
- 조절기와 호스는 매번 사용할 때마다 검사해야 하며 부식 또는 낡거나 절단된 호스는 반드시 교체후 사용해야 하며, 교체는 생산자가 인증한 부품을 사용해야 한다.
- 압력 조절기와 호스는 반드시 기기와 함께 공급된 제품을 사용해야 하며, 다른 제품은 사용하지 않는다
- 기기에 사용되는 압력조절기 및 호스는 KGS Cord AB341규정에 의거 검사를 통과한 제품 임.
- 그릴 내부에 분탄이나 어떠한 연료도 넣지 말 것.
- 이 기기는 어떤 연료도 넣지 않는 것으로 설계됨. 그릴에 연료등을 넣어서 버너 구멍이 막혀서 그릴이 손상될 수 있다. 분탄등을 넣으면, 연소 관련부품들이 손상되거나, 보증을 받지 못 할 수있다.
- 그릴 옆이나 뒤편에 아무 것도 없이 깨끗한 상태를 유지해야 하며, 그릴 주위에 전기선등이 전혀 없도록 한다.
- 바람이 심하게 부는 곳에서는 사용금지. 바람이 부는 곳에서는 바람막이를 해야 하고, 항상 안전거리를 유지해야 한다.
- 찌그러지거나 녹이 슨 용기는 사용하지 않는다.
- 그릴 주위에 전기선이나 연료호스등 접근 금지.
- 그릴이 점화되어 있는 동안, 얼굴이나 손등은 그릴에서 떨어져 있도록 한다.
- 버너 점검이나 조정은 버너가 식은 다음 실시한다.

### ※ 경고 !!

사용 중 그릴이 매우 뜨거워진다.

그릴을 사용하는 동안 몸을 조리하는 열원범위로 몸을 굽히자 말아야 한다.

그릴을 사용하거나 사용후 열이 식지 않은 상태에서는 뜨거운 조리물이나 그릴 몸체, 뚜껑 또는 어떠한 부분 이라도 닿지 않도록 주의해야 한다.

이 안내에 따르지 않을 경우, 심각한 신체상 상해를 입을 수 있으니 반드시 준수해야 한다.



**※ 경고 !!**

매번 사용할 때마다, 가스 밸브나 연결부위에 비눗물을 뿌려서 가스 누출검사를 해야 한다.

**※ 경고 !!**

야외용 조리기기는 보트의 실내외, 또는 레저용 차량에서 사용하기 위한 것이 아님. 절대 사용금지

**그릴 랙이나 바닥에 알미늄 호일 사용금지 !!**

조리하는 동안 알미늄호일을 사용하면 열이 급격하게 올라갈 수 있다.

**※ 사상사고를 예방하기 위한 안전지침**

적절한 관리를 하면 수년 동안 안전하게 사용할 수 있다. 그렇지만 강한 열로 그릴을 극한상황으로 사용하면 사고 잠 재력이 상승할 수 있다. 이 그릴을 사용할 때, 아래사항을 준수하여 안전하게 사용 해야 한다.

이 지침서에서 추천하지 않는 부품으로 교환하거나 수리하면 안 된다. 모든 서비스는 자격이 있는 사람이 실시해야 하며, 이 그릴은 보트 실내외 또는 레저용 차량에서 사용하면 안 된다.

그릴을 사용하는 모든 시간 동안, 어린이 혼자 놔두거나 만지지 않게 해야 하며, 주위에 앉거나 서있거나 또는 놀지 않도록 해야 한다.

어린이가 흥미를 가질 수 있는 어떤 물건도 그릴 주위에 놓아 두서는 안 된다.

석쇠 또는 버너등이 식을 때 까지, 옷이나 그릇 용기 또는 인화성이 있는 물질이 가까이 접근하지 못하게 해야 한다. 옷감은 불이 붙거나 사람이 다칠 수 있는 원인을 제공하기도 한다.

개인의 안전을 위해서 적절한 옷을 입어야 하며, 그릴을 사용할 때 잠옷이나 소매가 늘어지는 것 등은 입지 않아야 한다.

유리, 방열유리자기, 도자기 또는 유리를 붙인 그릇 등은 그릴에 사용할 수 있으나, 이것들은 갑작스런 열변화에 파손될 수 있다. 제작자의 안내에 따라 낮거나 적절한 열로 고정하여 사용해야 한다.

조리실을 닫은 상태 사용하면 안 된다. 압력이 높아지면 조리실이 폭발할 수 있다.

그릴 뚜껑을 열 때는 장갑을 끼야 하고, 열린 뚜껑에 기대 지 않는다.

버너를 켤 때, 하는 일에 집중해야 한다. 화염에 몸이나 옷 이 닿지 않게 주의해야 한다.

그릴을 사용 할 때, 뜨거운 열이 나고 불이 날 수 있는 랙 이나, 석쇠 또는 주위에 부분에 닿지 않도록 해야 한다. 마른 냄비손잡이를 사용해야 한다. 젓거나 축축한 손잡이는 스팀화상을 입을 수 있다. 손잡이를 잡는데 수건이나 옷뭉 치등을 사용하지 말고, 손잡이가 그릴랙등 뜨거운 부분에 닿지 않게 해야 한다.

기름은 인화성이 있다. 취급하기 전에 식혀야 하며, 화실 아래 기름받이통에 기름이 많이 모이지 않도록 자주 비워야 한다.

알미늄호일을 그릴랙이나 바닥에 깔지 말아야 한다. 이는 급격히 연소열이 역화가 되거나 온도 조절범위를 벗어 날 수 있다.

적절한 점화와 사용은 버너부분을 깨끗하게 유지할 수 있다 그러므로 올바른 사용을 위해서 주기적으로 청소를 할 필요 가 있으며, 안전한 가동을 위해서 버너들은 항상 제자리에 올려놓아야 제대로 가동될 수 있다.

주의해서 청소를 해야 한다. 화상을 당하지 않으려면 그릴 이 뜨거울 때에는 젓은 스펀지나 걸레를 사용하지 않는다. 세제 종류에 따라 뜨거운 것에 닿으면 독성가스를 내뿜거나 점화가 되는 것도 있으니 조심해야 한다.

분무식 세제를 사용하기 전에 불을 끄고, 그릴이 식은 다음 청소를 해야 한다. 열이 남아있으면 분무할 때 생기는 화학 가스로 불이 다시 붙든가 또는 부식의 원인이 될 수 있다.

기름에 불이 붙어 불꽃이 올라올 수 있기 때문에, 기름기가 많은 고기나 재료는 요리하지 않는다.

보호되지 않는 가연성 구조물 아래에서 그릴을 사용하지 않는다. 환기가 잘 되는 곳에서 사용해야 하며, 건물 내, 창고, 차고, 건물통로 또는 막혀있는 장소에서는 절대로 사용하면 안 된다.

그릴 주위에 가연성 액체나 물질 또는 휘발유나 점화용제등 으로부터 발생하는 유증기등이 없도록 해야 하며, 연소와 환기가 방해받지 않는 장소에서 사용해야 한다.

**인증받지 않은 조정기나 배관용품을 사용하지 않는다. 반드시 제공된 호스,조정기를 사용하라.**

**이 제품은 액화프로판가스용 그릴이므로, 도시가스용으로 개조되지 않는 한 도시가스를 사용하면 안 된다.**

가스소비량 : 48,000BTU ( 14Kw/h )

## LP 가스용기

KS인증을 받은 용기를 사용해야 한다.

## LP Gas 접속

호스에 기름이 따라 흐르거나 열이 전도되지 않도록 방지막을 설치한다.

## 연결

이 그릴은 LP가스를 사용하기 위한 부품이 조립되어 있으며, LP용기에 장착할 높은 성능의 호스와 조정기 세트가 장착되어 있다.

아래 사항을 준수하여 LP용기와 연결한다.

1. 용기 밸브가 완전히 닫혔는지 확인한다.( 반시계 방향으로 끝까지 돌린다.)
2. 용기밸브에 호스 수나사가 맞는 지 확인한다.
3. 버너밸브가 닫혀 있는지 확인한다.
4. 연결부분을 확인한다. 호스는 손상된 곳이 없는지 연결부분이 손상되거나 이물질이 묻었는지 확인해서 이물질이 묻었으면 깨끗이 하고 손상된 부분이 있다면 사용하지 말고 가스업자의 확인을 받는다.
5. 주정기를 밸브에 연결할 때, 손으로 킥커플링 너트를 잡고 반시계방향으로 완전히 돌려서 조립한다. 렌치 같은 도구는 사용하지 않는다, 도구를 사용하면 너트가 손상되거나 위험한 상황이 올 수 있다.
6. 용기 밸브를 충분히 연다.(시계방향). 비눗물을 풍어서 연결부위에 묻혀 거품이 생기는지 확인한다. 거품이 생기면 다시 연결하거나 손상된 곳이 없는지 확인해서 조치하거나 교체해서 다시 연결한다

7. 가스가 새는 부분을 수리하지 못할 경우 가스업자
8. 의 도움을 받거나 코스트코 고객센터(1899-9900)에 연락한다.
9. 가스용기도 비눗물 검사를 해서 거품이 나면 즉시 밸브를 잠그고 용기를 분리하고 가스업자에게 도움을 요청한다.

## 분리

LP용기를 분리하기 위해서

1. 버너밸브를 모두 잠근다.
2. 용기밸브를 완전히 잠근다(반시계방향 끝까지)
3. 킥커플링 너트를 반시계방향으로 돌려서 조정기를 용기와 분리한다.

## 설치자의 최종 점검사항

- ✓ 그릴 옆과 뒤로 안전거리 확인 ( 최소 92cm이상 )
- ✓ 모든 내부 포장재 제거
- ✓ 높이가 눌리지 않았는지 확인
- ✓ 버너가 단단히 제자리에 있는지 확인
- ✓ 조정기를 용기에 연결
- ✓ 가스 누설검사 실시
- ✓ 용기밸브가 제대로 잠겨있는지 확인

사용자는 사용하다가 참고를 하기 위해서 이 지침서를 잘 보관해야 한다.

가스용기에 대한 주의사항

- a) LP용기를 그릴 밑에나 주위에 보관하지 않는다.
- b) 80%이상 가스를 용기에 충전하지 않는다.
- c) a),b)사항을 준수하지 않을 경우, 화재나 폭발로 심각한 사상사고가 발생할 수 있다.

## 일반사항

공장에서 출고하기 전에 가스기밀검사를 실시하였으나, 운송과정이나 기타 사유로 인한 문제를 점검하기 위하여 반드시 가스누설검사를 완전하게 실시하여야 한다. 또한 주기적으로 아래 순서에 따라 검사를 해야 한다.

만약 어느 때나 냄새가 감지되면 즉시 정밀한 기밀검사를 실시한다.

## 시험 전

그릴 내부의 모든 포장재를 제거한다.

**기밀검사도중 연기가 나지 않게 하고, 불을 붙인 상태에서 점검하지 않는다.**

비눗물로 연결부분을 분무하거나 걸레를 문질러 가스가 새지 않는가 점검한다. 처음 검사를 위해 용기에 80%를 충분히 채워야 한다.

## 검사

1. 조절밸브를 “O”으로 하고 가스밸브를 연다.
2. 가스밸브부터 매니폴드까지 모든 연결부위를 점검한다. 비눗방울이 보이면 가스가 새는 것이다.
3. 가스가 새는 부분이 있으며, 즉시 가스밸브를 잠그고 새는 부분을 단단히 조이거나 재조립 한다.
4. 가스밸브를 다시 열고 재점검을 한다.
5. 가스가 계속 새면 즉시 밸브를 닫고 고객센터(1899-9900)로 연락한다.

모든 것들은 제조자에 의해 제공된 것만 사용해야 하며, 대체품을 사용하면 보장을 받을 수 없으며, 가스가 새지 않는 것이 확인되기 전에 절대 사용하면 안 된다.

## 가스 흐름 확인

모든 버너는 출고전에 시험되고 조정을 하였으나, 현지 사정에 따라 버너를 조정할 경우가 있다. 버너 불꽃은 눈으로 확인하여야 한다.

불꽃은 소음이나 흔들림이 없이 노란빛이 없는 파란색으로 안정되어야 한다.

다른 모양이 보이면 버너가 제대로 장착되었는지 또는 공기통로나 버너가 먼지, 이물질 또는 벌레집등으로 인해 막혀있는지 확인한다.

궁금한 점이 있으면 고객센터(1899-9900)로 문의한다.

매번 그릴을 사요사용 할 때마다, 기밀검사를 해야 한다. 비눗물 분무기를 가스밸브 주위에 놓아두면 검사하기가 수월하며, 배관부위에 분무해서 비눗방울이 생기는 것을 확인한다.

## 주의

용기를 사용하지 않을 경우 먼지덮개를 용기위에 덮는다.  
먼지덮개를 덮어서 가스배출구에 먼지가 끼지 않도록 하면 먼지나 이물질 때문에 가스가 누출되는 것을 방지할 수 있다.

그릴을 사용하지 않을 때에는 가스밸브를 닫아야 한다.

그릴을 실내에 보관할 경우에는 반드시 용기와 분리해야 하고, 용기는 어린이 손이 닿지 않는 환기가 잘 되는 곳에 보관해야 한다.

## 사용 용기 :

한국가스안전공사 인증품을 사용해야 한다.  
용기사용기한이 지난 것은 사용하지 말 것.



**가스통이 바뀌거나 다시 연결할 때마다 가스 누설검사를 해야 한다.**

## 구이에 대한 일반 사용

각 버너의 소비량은 12,000BTU(3.5kW/h)이며, 뚜껑을 덮는 조리실로 되어 있다.

콘트롤 높은 중앙 아래에 위치하고 있으며, 각 높마다 표시가 되어있다.

## 그릴 사용

그을리거나 누렇게 구우려면 높은 열이 필요하다. 모든 음식은 충분한 조리시간에 설정된 열로 조리된다. 큰 덩어리의 고기나 가끔류를 구울 때 겉은 타지 않고 잘 조리가 되려면, 초벌구이 후 온도를 낮게 설정할 필요가 있기도 하다. 음식은 장시간 조리하거나 또는 설탕이 첨가된 마리네이드를 바른 음식은 요리가 끝날 즈음에 낮은 온도로 맞춰야 할 필요가 있기도 하다.

알림 : 이 그릴은 화산암이나 분탄등을 사용하지 않고도 효과적인 구이를 할 수 있도록 설계 되었다. 열은 각 버너위에 놓은 방사판에 의해 발산한다.

알림 : 뜨거운 그릴은 음식을 태우거나 육즙이 빠져 나오게 한다. 그릴을 예열하면 고기를 빨리 굽거나 액자국을 남길 수 있다.

**조리하는 동안 그릴을 방치하지 말고 그릴 상태를 항상 지켜보고 있어야 한다.**

## 경고 : 매우 중요!!!

녹슨 버너.

가스를 열기 전에 반드시 가스호스를 점검해서 잘리거나 손상된 부분이 있으면 교체해서 사용해야 한다.

냄새가 감지되면 타거나 녹슨 버너는 사용하지 않는다.

# 점화 안내

## 경고: 중요함!!!

점화를 하기 전에

가스밸브를 열기 전에 가스호스를 점검한다. 만약 절단되거나 손상, 부식이 일어난 경우 반드시 사용하기 전에 교체해야 한다. 가스냄새가 난다면 그릴을 사용하면 안 된다. 제공된 가스조정기 및 호스만 사용해야 하며, 대체품은 절대 사용하면 안 된다. 교체품이 필요하면 제조자와 접촉하고, 교체품은 이 지침서에 명시되어 있다.

비눗물 분무기를 가스밸브 가까운 곳에 놓아두고, 매번 사용하기 전에 가스 누설여부를 점검한다

**사용전 냄새가 나면 그릴에 점화하지 않는다.**  
연락처 : 코스트코 고객센터 ( 1899-9900 )

각각의 버너는 선적 전에 조정이 되어 있으나, 현지 사정에 따라 약간의 조정이 필요할 수도 있다.

## 경고

점화를 할 때는 얼굴과 몸을 버너에서 멀리 떨어져야 한다.

## 주의

그릴을 사용하지 않을 때는 가스용기에 먼지덮개를 씌워 놓는다. 용기밸브에 설치된 배출구 부분을 먼지덮개로 막아 놓아야 한다. 다른 뚜껑이나 마개를 사용하면 가스가 누출되는 결과가 있을 수 있다.

사용하지 않을 때는 가스밸브를 막아야 한다.

이 기기를 실내에 보관할 경우 반드시 가스용기를 분리해서 별도 보관해야 한다.


가스용기는 어린이 손이 닿지 않는 환기가 잘되는 곳에 보관해야 한다.

## 버너에 점화하기

모든 높을 “off”로 해놓고, 용기의 밸브를 연다. 점화할 때는, 얼굴이나 몸을 버너에서 멀리 떨어져야 한다. 버너를 점화하려면 버너콘트롤 높을 번개표시 까지 누르고 번개표시까지 돌리는 동시에 점화버튼을 누르면 점화가 된다.

점화가 되면 점화버튼과 높을 놓는다.

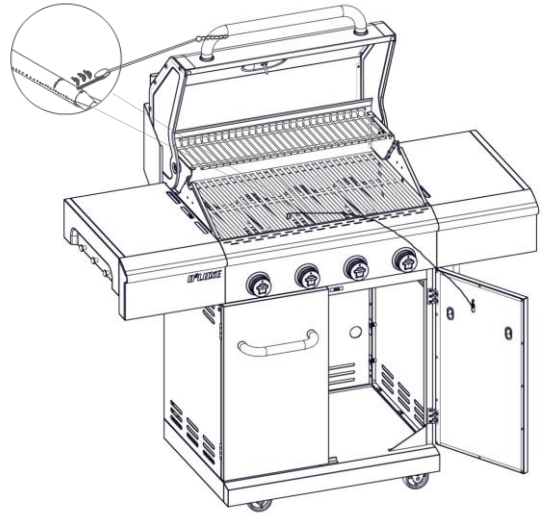
점화가 되지 않으면 잔류 가스가 다 날아갈 때까지 약 5분정도 기다렸다가 다시 점화를 시도한다.

번개표시 

## 자동점화가 안 될 경우 점화하기

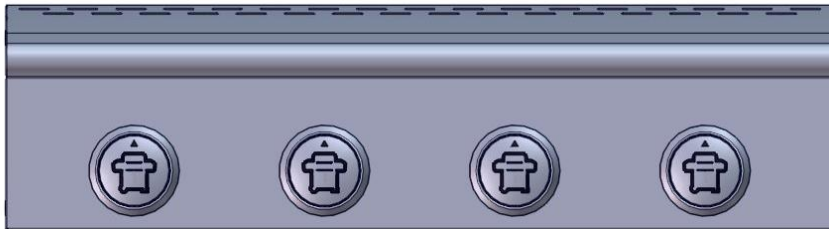
1. 여러번 시도해도 불이 붙지 않는다면, 약 5분간 잔류가스가 다 날아가도록 기다린 다음
2. 점화봉 또는 라이터에 불을 붙여서
3. 버너포트 옆으로 점화봉을 댄 다음
4. 놉을 눌러서 번개표시 쪽으로 돌리면
5. 즉시 점화가 된다.

\* 불꽃이 올라올 수 있으므로 얼굴과 몸을 멀리해서 점화해야 한다.

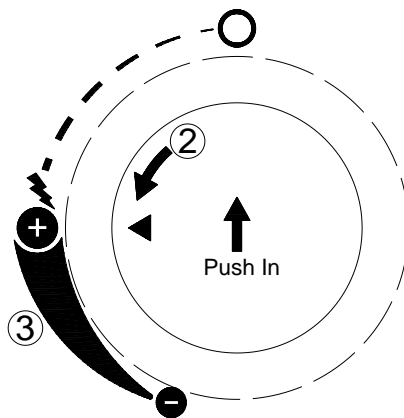


## 구성품 확인

알림 : 그릴을 사용하기 전에 버너부위에 있는 모든 포장재들을 제거 한 후 사용해야 함



Main Burner



Control Knob, Label

## 스테인레스 스틸

적용할 수 있는 여러 종류의 세제가 있다. 중성세제를 사용해서 무늬방향으로 문질러야 한다. 철 수세미는 표면에 상처를 내므로 사용하지 않는다.

눈에 띄는 상처가 보이면 100번 사포를 이용해서 무늬를 따라 사포질을 할 수 있다.

스테인레스 철판에 기름자국이 모이면 타서 녹이 슬 수가 있으므로 스테인레스 철판 세제에 부드러운 연마제를 묻힌 천으로 닦아내서 제거할 수 있다.

## 그릴 석쇠

제일 쉬운 방법은 요리를 한 후에 즉시 하는 것이며, 청소 후 불을 끄는 것이다.

화상을 피하기 위해 바비큐장갑을 착용해야 한다.

황동브러쉬를 물에 담갔다가 그릴을 문지른다.

브러쉬에 물을 자주 묻혀 사용한다.

뜨거운 그릴이 물에 닿을 때 생기는 증기는 음식찌꺼기를 부드럽게 해서 청소에 도움이 된다.

청소하기 전에 그릴이 식으면 청소가 어렵다.

**가스밸브를 잠그고 놉을 “O”로 돌려 놓는다.  
치우기 전에 버너를 식혀 놓아야 한다.**

버너를 움직이면 재점화하기 전에 버너를 제자리에 정확하게 맞춰놓아야 한다. 청소주기는 얼마나 자주 그릴을 사용하는냐에 달려있다.

## 버너 청소

가스밸브를 잠그고, 놉을 “O”로 돌려 놓는다. 버너가 확실하게 식은 것을 확인한 후, 와이어브러시로 표면을 청소한다. 딱딱한 찌꺼기는 쇠 긁는 도구로 청소하고, 막힌 가스통로는 종이클립을 펴서 뚫어준다. 통로가 막히거나 파손될 수 있으므로 이 수시계는 사용하면 안 된다.

벨레나 기타 장애물로 가스통로가 막히거나 기타 도움이 필요하면 코스트코 고객센터(1899-9900)로 연락한다.

## 기름받이 청소

기름받이는 자주 비우고 청소해야 한다.

중성세제와 따뜻한 물로 닦아주며, 기름을 흡수하기 위해서 모래를 조금 넣어 놓을 수도 있다.

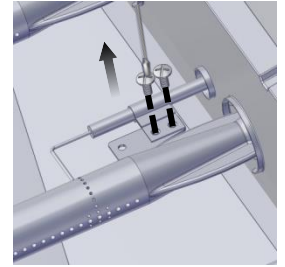
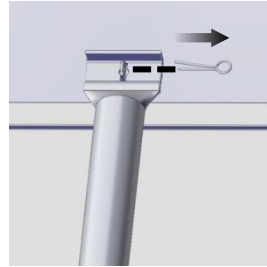
으면 기름을 흡수하는데 도움이 된다. 기름받이를 자주 확인해서 기름이 넘치지 않게 한다.

**경고 :** 버너를 교체해야 할 경우, 반드시 훈련된 전문가에게 의뢰를 해서 실시한다. 부적절한 교체일 경우 당사는 사상사고 또는 경제적인 손해 등 어떠한 것에도 책임이 없음을 분명히 한다.

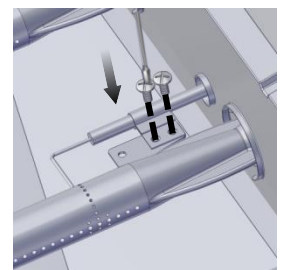
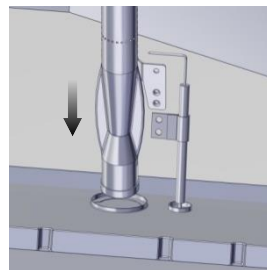
## 버너 교체하는 방법

1단계 : 도구를 이용해서 화실 뒤쪽에 있는 ‘R’핀을 제거한다.

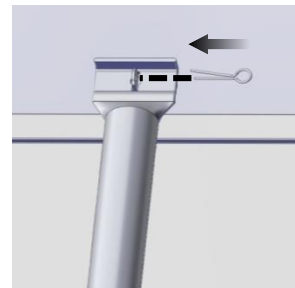
1자드라이버를 이용해서 버너 핀덮개를 제거한 후 화실 앞벽에서 버너를 꺼낸다.



2단계 : 아래 그림처럼, 오리피스 구멍에 버너를 삽입한 다음 핀커버를 맞추고, 버너구멍을 오리피스와 정확하게 맞춘다.



3단계 : 버너를 화실 뒤쪽에 맞춰 놓고 “R”핀으로 고정한다.



## 주의 :

1. 주위에 가연성 물질이나 폭발성있는 증기나 액체 가 없는 깨끗한 야외에서 요리를 해야 한다.
2. 연소와 환기가 방해받지 않아야 한다.
3. 가스용기의 주위에는 환기에 방해되는 것이 없는 깨끗한 환경이 조성되어야 한다.



## 거미와 곤충에 대한 경고

버너와 벤트리에 거미나 곤충이 집을 있는지 확인해서 깨끗이 청소한다. 통로가 막히면 그릴밑으로 불꽃이 셀 수 있으며, 역화현상이 일어날 수 있다.

역화현상을 방지하기 위해 그릴을 조립하기 전에 청소를 할 필요가 있으며, 거미가 활동적인 늦여름이나 초가을에는 적어도 한달에 한번정도 청소를 해야 한다. 또한 장시간 그릴을 사용하지 않았다면 다시 사용할 때 반드시 청소를 한 다음 사용해야 한다.

## 거미가 있는지 확인해야 할 때

적어도 1년에 한전은 검사를 해야 하며, 아래와 같은 현상이 나타나면 즉시 검사해야 한다.

1. 노란 불꽃이 보이면서 가스냄새가 날 때
2. 그릴 온도가 올라가지 않을 때
3. 그릴의 열이 충분히 올라가지 않을 때
4. 버너에서 “핑핑” 하는 소리가 날 때

## 고객센터를 찾기 전에

고객센터를 찾기 전에 아래 사항을 확인하면 시간과 경비를 절감할 수 있다.

예열 : 그릴을 예열하는 동안 뚜껑을 덮어 놓아야 한다. 음식물 종류에 따라 시간과 온도가 다르지만, 조리물에 넣기 전에 예열을 할 필요가 있다. 높은 열로 조리해야 하는 음식은 5분정도 예열이 필요하고, 저열요리는 2~3분정도 예열이 필요하다.

## 조리 온도

고열 설정 - 스테이크나 갈비같은 고기를 구울 때

저열 설정 - 얇은 고기나 생선 등 굽거나 고슬릴 때 온도는 외부 온도와 바람의 영향을 받는다.

직화요리 : 버너의 간접열을 이용해서 가끔류나 큰 고기 덩어리를 요리할 수 있다. 뚜껑을 덮어서 열이 내부 순환하므로 직접 불에 고기가 닿지 않아도 요리를 할 수 있다. 이 방법으로 기름이 많은 고기를 구워도 직접 열에 닿지 않으므로 기름 때문에 생기는 불꽃이 감소된다.

**경고 :** 버너에 불이 꺼지면, 즉시 놀을 잠그고 가스 밸브를 닫은 다음 뚜껑을 열어 놓고 약 5분이상 기다렸다가 재점화를 해야 한다.( 새어나온 가스가 다 날라갈 때까지 기다려야 한다.)

**경고 :** 고기 기름에 불이 붙으면 즉시 가스밸브를 닫고 뚜껑을 덮어놓은 채로 불이 꺼질 때까지 기다린다. 경고 : 사용중에는 절대로 가스배관을 분리하지 않는다. 잘 보관하고 정비하면 오랫동안 좋은 성능을 유지하며 사용할 수 있다.

**경고 :** 옆에 붙은 선반은 뚜껑이 덮였을 때 뜨거워지므로 만지거나 몸이 닿지 않도록 주의해야 한다.

문제점	해결방안
점화를 해도 즉시 불이 붙지 않으면	버너에 불을 붙이려 해도 스파크가 안생기면 배터리를 점검한다. 전선연결에 문제가 없는지 확인한다. 전극에 알콜로 문지르거나 깨끗한 면봉으로 청소한다. 다른 버너가 괜찮으면 가스통로가 막혔는지 확인한다.
로티서리 버너가 전화되지 않을 때	전극에 이물질이 묻었는지 확인한다. 스파크가 발생하지 않으면 배터리를 확인한다. 스파크는 튀나, 그릴에 불이 잘 안 붙으면 가스가 충분한지 확인한다.
조정기에서 소음이 발생하면	조정기나 연결부분이 막히거나 불량일 수 있다. 이 경우 호스나 가스를 잠그고 연결부분을 분리해서 청소후 다시 연결하여 점화한다. 불꽃이 정상적인가 확인해서, 정상이 아니면 조정기를 교체한다.
덮개가 그릴에 맞지 않을 때	커버가 그릴에 맞지 않을 수 있는데, 이것이 줄어들 수 있다. 덮개를 왼쪽에서 오른쪽으로 치수를 재서 그릴과 비교해보고 작으면 따뜻한 곳에 펼쳐 놓았다가 왼쪽 선반에서부터 양말을 신듯이 오른쪽으로 덮어주면 된다.

문제점	해결방안
그릴 온도가 200 ~ 300도 일 경우	가스호스가 꺾이거나 심하게 굽혀졌는지 확인한다. 조리실이 깨끗한지 확인한다. 버너와 오리피스 주위가 깨끗한지 확인한다. 거미나 곤충 때문에 막혀있는지 확인한다. 조정기는 가스가 새는 것을 제한하는 안전장치인데 결함이 없는 상태에서 작동할 수 있다. 이 경우 가스밸브와 놉을 모두 닫고 조정기를 분리해 놓고 약 1분이상 기다렸다가 다시 조립하고 용기의 가스밸브를 천천히 돌려서 끝까지 열어준 다음 점화를 시도한다. 점화가 되면 온도변화를 관찰한다.
로티서리 버너가 점화되지 않을 때	전극에 이물질이 묻었는지 확인한다. 스파크가 발생하지 않으면 배터리를 확인한다. 스파크는 튀나, 그릴에 불이 잘 안 붙으면 가스가 충분한지 확인한다.
예열하는데 시간이 많이 소요되면	일반적으로 500 ~ 600도 올라가는데 약 10~15분정도 소요된다. 온도가 늦게 올라가는 것은 추운 날씨나 바람의 영향을 받을 수 있다. 연소실에 화산암이나 분탄등을 넣어 놓으면 예열이나 최대온도를 높이는 데 도움이 될 수 있다.
버너 불꽃이 파란색이 아닐 때	공기가 과다하거나 충분하지 않을 경우 생긴다. 해발고도가 이론적인 원인이며, 추운 날씨도 혼합가스 생성에 영향을 줄 수 있다. 버너 조정이 필요할 수 있다. 그릴이 바람이 많이 부는 장소에 설치되어 있다.

## 부품 주문

### 부품을 주문하는 방법

18, 19페이지의 부품도 및 부품리스트를 확인해서 정확한 부품을 받을 수 있다.

부품비용 및 운송요금은 주문자 부담이다.

\* 주문시 필수 기입사항

그릴의 모델번호 : Nexgrill BBQ 720-0958B

필요한 부품 번호 및 명칭 :

필요한 수량 :

주문처 : 코스트코 고객센터 ( 1899-9900 )

Nexgrill in U.S.A ( 1-866-984-7455 )

### 중요사항

제조공장에서 인증한 부품을 사용할 것.

유사품을 사용하면 위험한 사고발생 가능성이 있으며, 당사에게 면책사유가 됨

이 지침서는 그릴을 편하게 사용하거나 부품을 주문하기 위해서 필요하니 잘 보관하기 바람.

## 구이를 잘 하는 요령

설익든, 중간이든 또는 잘 익든 고기의 완성은 고기를 썰은 두께에 영향을 받는다.

유능한 조리사는 얇게 썬 고기로는 설익게 할 수 없다고 한다.

조리시간은 고기 종류, 썰린 크기와 모양, 초벌구이 대 온도, 원하는 익힘정도에 따라 다르다.

고기를 해동할 때는 전자렌지를 사용하는 것보다 냉장에서 밤새 해동할 것 추천하며, 이 방법이 육즙을 살리는 것이다.

포크보다 주걱을 사용하는 것이 고기에 구멍을 뚫지 않아서 육즙을 살릴 수 있으니 주걱사용을 추천한다.

육즙이 살아있는 고기를 얻기 위해서라면 요리가 끝난 다음에 소금이나 양념을 단 한번만 뿌린다.(여러 번 뒤집으면 육즙이 사라진다.) 고기는 육즙이 방울방울 올라오고 난 다음 뒤집는다.

요리하기 전에 기름기를 제거한다. 요리하는 동안 고기가 말리는 것을 방지하려면 지방의 간격이 2인치 (5cm)정도 되도록 고기를 자른다

음식 종류		무게 또는 두께	온도 설정	추정 시간	별도 참고사항
채소					절단. 버터나 마가린을 뿌린다. 두꺼운 호일로 감싸고, 가끔 뒤집는다.
신선한 비트, 당근, 순무			중간	10 ~ 12분	구우며 한번만 뒤집는다. 가끔 버터나 마가린을 솔질로 발라준다.
양파		1.3cm	중간	8 ~ 20분	이태리식 드레싱 버터나 오일 양념
고구마		전체 약200그램	중간 고온	40 ~ 60분 40 ~ 60분	날개로 두꺼운 호일로 감싸서 굽고, 가끔 돌려준다.
얼린 아스파라거스, 완두콩, 녹색콩, 새싹			중간	15 ~ 30분	버터나 마가린을 뿌리고 두꺼운 호일로 싸서 굽는다. 가끔 뒤집는다.
프렌치프라이			중간	15 ~ 30분	알미늄 호일팬을 놓고 굽는다. 가끔 휘젓는다.
고기, 쇠고기, 햄버거		1.3 ~ 2cm	중간	10 ~ 18분	굽기. 육즙이 표면에 올라오면 뒤집는다 햄버거는 불꽃이 올라올 때까지 주의해서 지켜본다. 내부온도 160도에서 조리
텐더롤인/ 부드러운 고기			고온	8 ~ 15분	
스테이크	설 익힘	2.5cm	고온	8 ~ 14분	가장자리 다듬어서, 굽기, 한번 뒤집음
	중간익힘	4cm	고온 중간 고온으로	11 ~ 18분	
		2.5cm 4cm		12 ~ 22분 16 ~ 27분	
잘 익힘	2.5cm 4cm	중간 중간	18 ~ 30분 16 ~ 35분		
양고기갈비 스테이크	설익힘	2.5cm 4cm	중간에서 고온으로	10 ~ 15분 14 ~ 18분	가장자리 다듬어서, 굽기, 한번 뒤집음
	중간익힘	2.5cm 4cm	중간에서 고온으로	13 ~ 20분 18 ~ 25분	
돼지갈비		2.5cm	중간	20 ~ 30분	가장자리 다듬어서, 굽기, 한번 뒤집음. 원하는 만큼 굽기
	잘익음	4cm	중간	30 ~ 40분	
소갈비			중간	30 ~ 40분	굽기. 가끔 뒤집기. 조림 끝날 즈음 바비큐소스 덧칠. 여러번 뒤집는다.
햄스테이크 (사전조리된)		2.5cm	고온	4 ~ 8분	가장자리 다듬어서, 굽기, 한번 뒤집음.
핫도그			고온	5 ~ 10분	겉을 갈라내고 굽기. 한번 뒤집음
가금류		1 또는 1.5Kg	저온 또는 중간	1시간 까지	겉껍질이 위로가게, 굽기. 자주 뒤집어 주면서 붓으로 녹은 버터, 마가린 오일 마모네이드등을 발라준다.
잘 익은 가슴살			중간	30 ~ 40분	마리네이드에 절인 것
생선, 해산물, 넙치, 연어, 황새치 등		2 ~ 2.5cm	중간에서 고온으로	8 ~ 15분	굽기. 한번 뒤집음. 수분유지를 위해 녹은 버터, 마가린이나 오일을 붓으로 바름
통메기, 무지개송어		100 ~ 200g	중간에서 고온으로	12 ~ 20분	굽기. 한번 뒤집음. 수분유지를 위해 녹은 버터, 마가린이나 오일을 붓으로 바름 붓으로 녹은 버터와 레몬주스 바름.

제조사는 아래에 명시된 기한내에 최초 구입자가 제품(모델번호: 720-0958B)을 구입해서 정확하게 조립해서 정상적이고 정당하게 사용하다가 아래 명기한 기간내에 문제가 발생한 것에 대하여 보증한다. 제조사는 검토회와 시험을 위해 손상된 부분의 증거사진을 요청하거나, 소비자부담으로 문제가 발생한 부품들을 보내달라고 할 수 있는 권리가 있다. Nexgrill의 선택권에 따라 수리, 교체 또는 평가절하되는 것에 대한 Nexgrill의 의무는 제한적이다.

- Tube Burner : 10년간 제한 보증 - 구멍이 생기는 것에 대하여
- Cooking Grid & Flame Tamer : 1년간 제한 보증 - 떨어뜨리거나, 조각내거나, 굽히거나 표면이 손상된 것 제외
- Stainless steel Part : 1년간 제한보증 - 구멍이 뚫리는 것에 한함. 표면 부식, 굽힘, 녹 등 세라믹에 관한 것 제외
- All other parts : 1년간 제한 보증 ( 밸브, 프레임, 하우징, 카트, 콘트롤 판넬, 점화기, 조정기, 호스 등) 자르거나 굽힌 것, 표면 부식으로 금이 가거나 굽힌 것, 녹 등은 제외

제출된 증거자료에 의거, 제조사는 적용되는 보증기간 내에 문제가 된 부분을 수리하거나 교체한다. 구입자가 최초 구입일로부터 보증기간내에 요청할 경우, 운송비를 제외하고 무상으로 부품을 수리받거나 교체할 수 있다. 구입자는 보증기간 내에 교체할 부품에 대하여 운송비를 부담하여야 한다.

제조자는 아래사항에 대하여 지불하지 않는다.

- 수리하기 위해 숙소로 방문
- 비정상적이 사용으로 인한 수리
- 사고, 기기변경, 오용, 남용, 정비나 청소결핍, 화재, 침수, 불가항력적 현상, 설치불량이나 미숙 등으로 인한 수리
- 제품결함으로 인한 음식 감소
- 미국이나 캐나다 이외지역에서 발생한 수리 또는 교체
- 제품의 배송비용
- 사진현상용이나 서류발송 비용
- 비관계자에 의한 수리나 변경에 의해 발생한 결과
- 제품의 제거나 재설치로 발생하는 경비
- 보증이던 비보증이던 발생하는 운송비와 부품비용

제한보증기간내 수리나 교체부품이 소비자가 받을 수 있는 유일한 보상이다. 제조사는 제한보증에 위배되는 행위나 보증이 안 되는 범위 또는 불가항력적인 현상으로 인한 손상, 부적절한 보관과 정비, 기름화재, 사고, 기기변경, 타사부품 사용, 오용, 운반, 상업적 사용, 기상이변이나 자연현상 또는 동물에 의한 사고, 부적절한 설치나 제조사가 제시하는 설치조건을 이행하지 않아서 발생하는 필연적이거나 우연히 발생한 사고로 생기는 피해에 대하여 책임이 없다

추천레시피 15 ~ 16

부품도 18

파트리스트 19

BBQ 연어

큰 연어 살코기 2개

오일 - 2큰술

소금, 후추

얇게저민 베이컨 - 5~60g

레몬즙스 - 1큰술

레몬웨이

BBQ 그릴을 예열하면서 연어를 오일과 소

금, 후추로 간을 한다

10분간 BBQ그릴에 놓고 조리하다가 중간에 스테이크를 돌려 놓는다.