



**Outdoor gas grill
operating instruction**

Pages 2-21

**Betjeningsinstruktioner til
udendørs gasgrill**

Side 22-38

**Barbecue au gaz pour usage extérieur
instructions d'opération**

Pages 39 - 55

**Outdoor-Gasgrill
Bedienungsanleitung**

Seiten 56 - 72

**Gasgrill för utomhusbruk
Bruksanvisning**

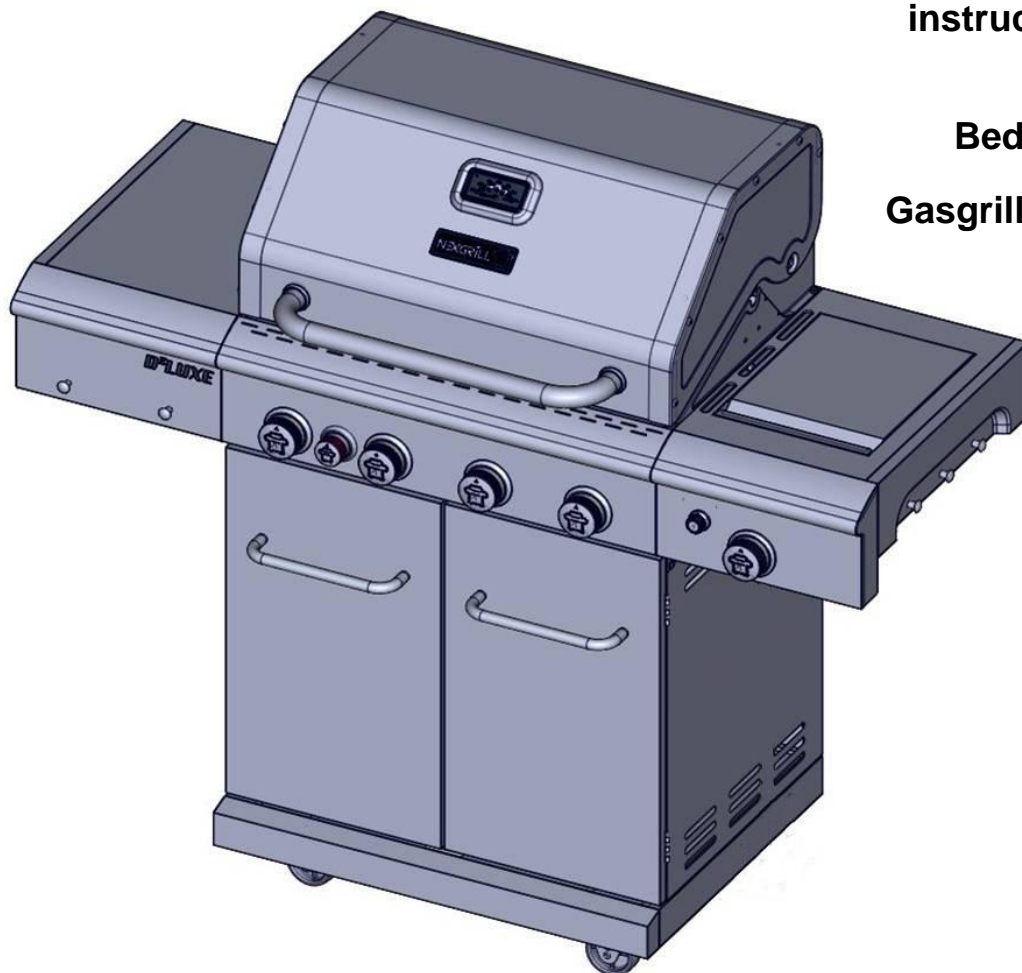
Sidorna 73 - 89

**Parrilla de gas
para exteriores**

**Instrucciones
de operación**

Páginas 90 - 105

720-0958H



PIN: 0063CS7826
ID: 2531-18

SERIAL #/SERIENR./NUMÉRO DE SÉRIE

SERIENNR./SERIENUMMER/NÚM. DE SERIE: _____

PURCHASE DATE/KØBSDATO/DATE D'ACHAT

KAUFDATUM/INKÖPSDATUM/FECHA DE COMPRA: _____

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



Questions, problems, missing parts? For replacement part, contact call our customer service department at ServiceDK@nexgrill.com

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

Table of Contents

Safety Instruction	3	Care and Maintenance	12
Gas Hook-Up	7	Troubleshooting	13
Installer Final Check List.	7	Ordering Parts	14
European Gas Pressures and Specifications	8	Grill Hints	14
Leak Testing	9	Grill Cooking Chart	15
Operation Instructions	10	Grill Recipe Suggestion	17
Lighting Instructions	10	Limited Warranty	19
Component Identification	11	Parts Diagram	20
		Part List	21

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 LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. The operation of the rotisserie burner and the main burner at the same time is prohibited.

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.
8. The flexible hose for connector shall not exceed 1.5 meters.
9. Do not modify the appliance.
10. Use Outdoors only! Read the instruction before using the appliance.
11. Do not move the appliance during use.
12. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
13. Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
14. It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.

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

 Parts sealed by the manufacture shall not be altered by the user.

 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.

TESTED IN ACCORDANCE WITH EN 498:2012 & EN 484:1998 STANDARDS FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Correct LPG Gas Tank Use

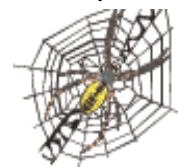
LPG gas grill models are designed for use with a standard 9 kg (20 lb.) Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LPG gas tank that exceeds this capacity.

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 LPG gas tank is connected to your grill.

The size of saucepan suitable for the usage on the side burner is between 18–22 cm in diameter. Do not place heavy item on the side table. Maximum weight is 5 kg. Be careful when you put the items on the side table. Remove the items first before pulling down the table.

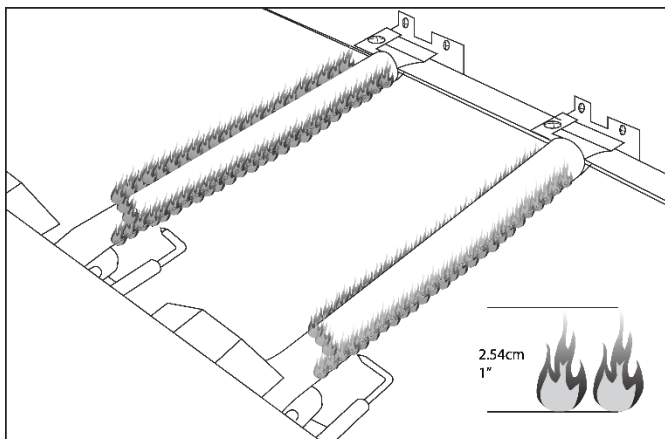
CAUTION: Beware of Flashback

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.

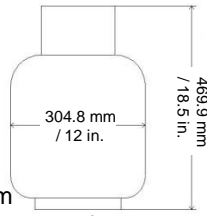
To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged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

LPG-Gas Supply System

- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 9 kg (20 lb.) tank of approximately 304.8 mm (12 in.) diameter by 469.9 mm (18.5 in.) high is the maximum size LPG gas tank to use.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LPG 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 LPG 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 9 kg (20 lb.) Liquid Propane cylinder.
- Have your LPG gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LPG gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LPG 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 LPG 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.
- LPG gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LPG 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 LPG Gas EN 16129:2013.
- 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.

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, 91.44 cm (36 in.) from sides and 91.44 cm (36 in.) from back.

WARNING

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

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

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

 **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 or potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.

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

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

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

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

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


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

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

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

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 another type of gas supply unless the grill has been reconfigured for that type.

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

Main burner	3.5 kW (each) x 4
Side burner	2.5 kW
Rotisserie burner	3.8 kW
Total	20.3 kW

LPG TANK REQUIREMENT

A dented or rusty LPG tank may be hazardous and should be checked by your LPG supplier. Never use a cylinder with a damaged valve.

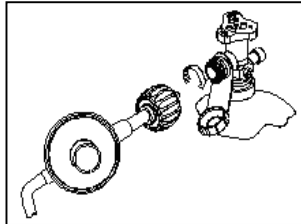
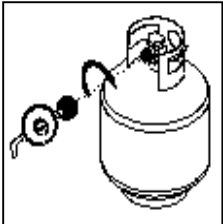
LPG GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

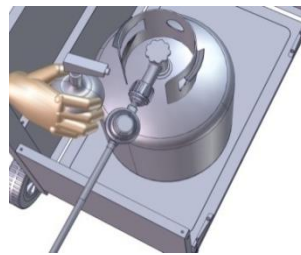
Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a suitable gas cylinder. Please refer to page 5 "LPG-gas supply system" for more details. Below are the steps for cylinder connection:

1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).



2. Make sure all burner valves are in their off position.
3. 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 LPG gas dealer for repair.

4. 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.
5. 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.
6. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and contact our customer service at ServiceDK@nexgrill.com or your gas supplier for repair assistance.
7. 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 LPG gas supplier or your fire department for assistance.



To disconnect LPG 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, 91.44 cm (36") from sides and 91.44 cm (36") 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" 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 LPG-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.

European Gas Pressures and Specifications

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA			 0063CS7826 ID: 2531-18	
Model	720-0958H			
Appliance Category	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type of Gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture	
Gas Pressure (mbar)	28-30	37	30	37
Main Burner Injector Size (Ø mm)	0.92		0.92	0.84
Side Burner Injector Size (Ø mm)	0.78		0.78	0.72
Rear Burner Injector Size (Ø mm)	0.98		0.98	0.90
Nominal Heat Input (Hs) (kW)	Main Burner (Total) + Side Burner: 16.5 Rear Burner: 3.8			
Gas Consumption (g/t)	Butane - Main Burner (Total) + Side Burner: 1201 Rear Burner: 277			
	Propane - Main Burner (Total) + Side Burner: 1179 Rear Burner: 272			

NOTE:

- Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I_{3B/P(30)}.
- Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category I_{3+(28-30/37)}.
- Use 37 mbar regulator and its corresponding injector size for propane under the category I_{3+(28-30/37)}.
- Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I_{3B/P(50)}.

Marking on the injector indicate the injector size. For example, "0.92" means the injector size is 0.92 mm.

Country	Gas Type	Pressure
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I ₃₊	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I _{3B/P}	30 mbar
PL	I _{3P}	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I _{3B/P}	50 mbar

*Country codes are in accordance with EN ISO 3166-1:2006.

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.

It's recommended to use the regulator complied with EN 16129:2013.

The flexible hose should approved by EN 16436:2014.

As of category I_{3B/P(30)}, the gas type and outlet pressure of the regulator is: butane/propane 30 mbar;

Category I_{3+(28-30/37)}, should be: butane 28-30 mbar or propane 37 mbar; I_{3B/P(37)}, butane/propane 37 mbar; I_{3B/P(50)}, butane/propane 50 mbar.

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 LPG 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 LPG 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 ServiceDK@nexgrill.com



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 at ServiceDK@nexgrill.com.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY LPG 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 LPG.

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!

Operating Instructions

GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

Each main burner is rated at 3.5 kW. 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.

⚠ WARNING: IMPORTANT!

USING THE SIDE BURNER

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 side burner if the odor of gas is present.

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. Contact our customer service: ServiceDK@nexgrill.com


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 LPG (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.

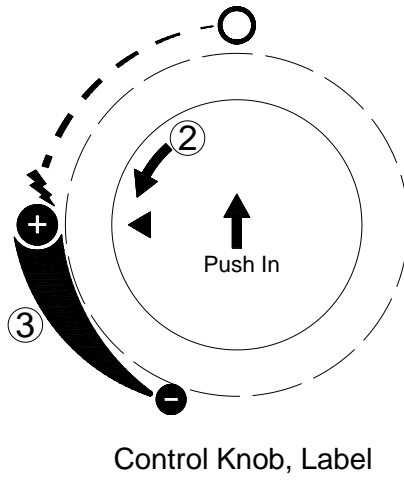
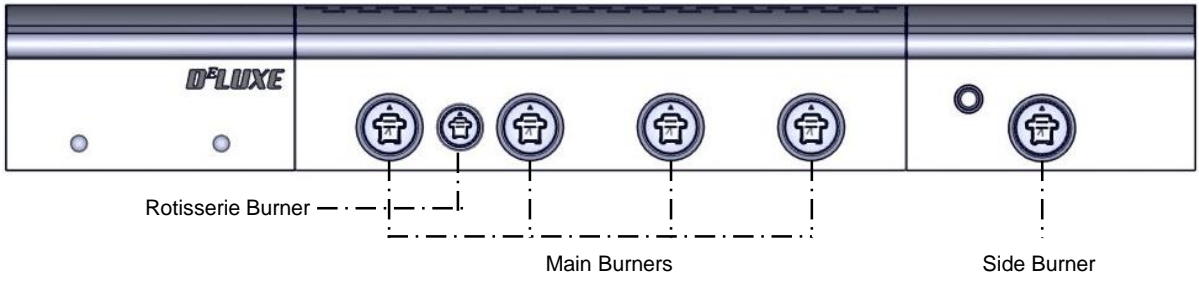
TO LIGHT THE SIDE BURNER AND ROTISSIERE BURNER

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.

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 file.
5. Push and turn the designated control knob to .
6. Burner should ignite immediately.

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



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 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 contact our customer service:
ServiceDK@nexgrill.com

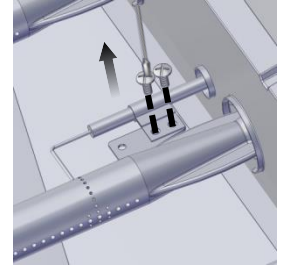
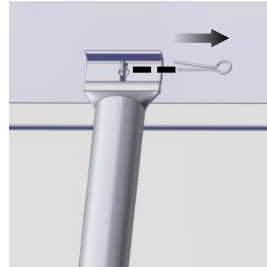
GREASE TRAY CLEANING

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.

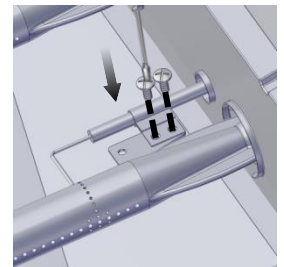
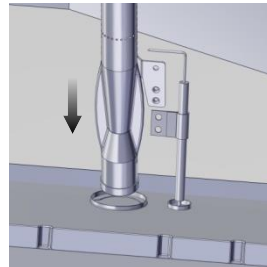
Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

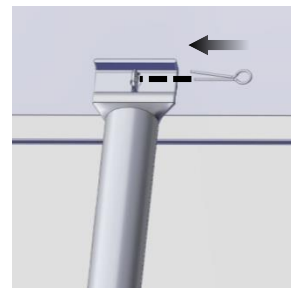
Step 1. Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown below.



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.

PROBLEM	SOLUTION
Rotisserie motor will not turn	<p>Ensure the motor is connected to a properly grounded power supply.</p> <p>Ensure the on / off switch is in the on position.</p> <p>Ensure that the spit is fully inserted into the rotisserie motor.</p> <p>Ensure that the load does not exceed the 18 kg (40 pounds) operational capacity.</p> <p>Ensure that there is no encumbrance or drag.</p>
Grill only heats to 93-149 °C / 200-300 °F.	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</p> <p>Make sure the grill area is clear of dust.</p> <p>Make sure the burner and orifices are clean.</p> <p>Check for spiders and insects.</p> <p>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LPG tank valve. Disconnect the regulator from the LPG tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LPG tank and slowly open the LPG tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
Grill takes a long time to preheat.	<p>Normal preheat 260-316 °C / 500-600 °F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.</p> <p>If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
Burner flames are not light blue.	<p>Too much or not enough air for the flame.</p> <p>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture.</p> <p>Burner adjustment may be required.</p> <p>Grill is in a windy location.</p>

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 21. 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: ServiceDK@nexgrill.com

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 50.8 mm (2-in.) 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	1.3mm / 1/2 in. slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 170 to 226g / 6 to 8 oz	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 cm / 1/2 - 3/4 in.	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	2.5 cm / 1 in.	High	8 to 14 minutes	Trim edges. Grill, turning once
Medium	1.3 cm / 1/2 in. 2.5 cm / 1 in. 2.5 - 3.8 cm / 1-1/2 in.	High Medium to High	11 to 18 minutes 12 to 22 minutes 16 to 27 minutes	
Well - done	2.5 cm / 1 in. 2.5 - 3.8 cm / 1-1/2 in.	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	
Lamb Chop & Steaks Rare	2.5 cm / 1 in. 2.5 - 3.8 cm / 1-1/2 in.	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	
Medium	2.5 cm / 1 in. 2.5 - 3.8 cm / 1-1/2 in.	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Pork Chops	2.5 cm / 1 in.	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well - done	2.5 - 3.8 cm / 1-1/2 in.	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)	2.5 cm / 1 in. slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
Poultry	900 to 1400 g / 2 to 3 lb	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	2 to 2.5 cm / 3/4 to 1 in.	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	113 to 226 g / 4 to 8 oz	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 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.

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 #720-0958H*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **TUBE BURNERS:** 5 years *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) **Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES: LIMITATION OF REMEDIES

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

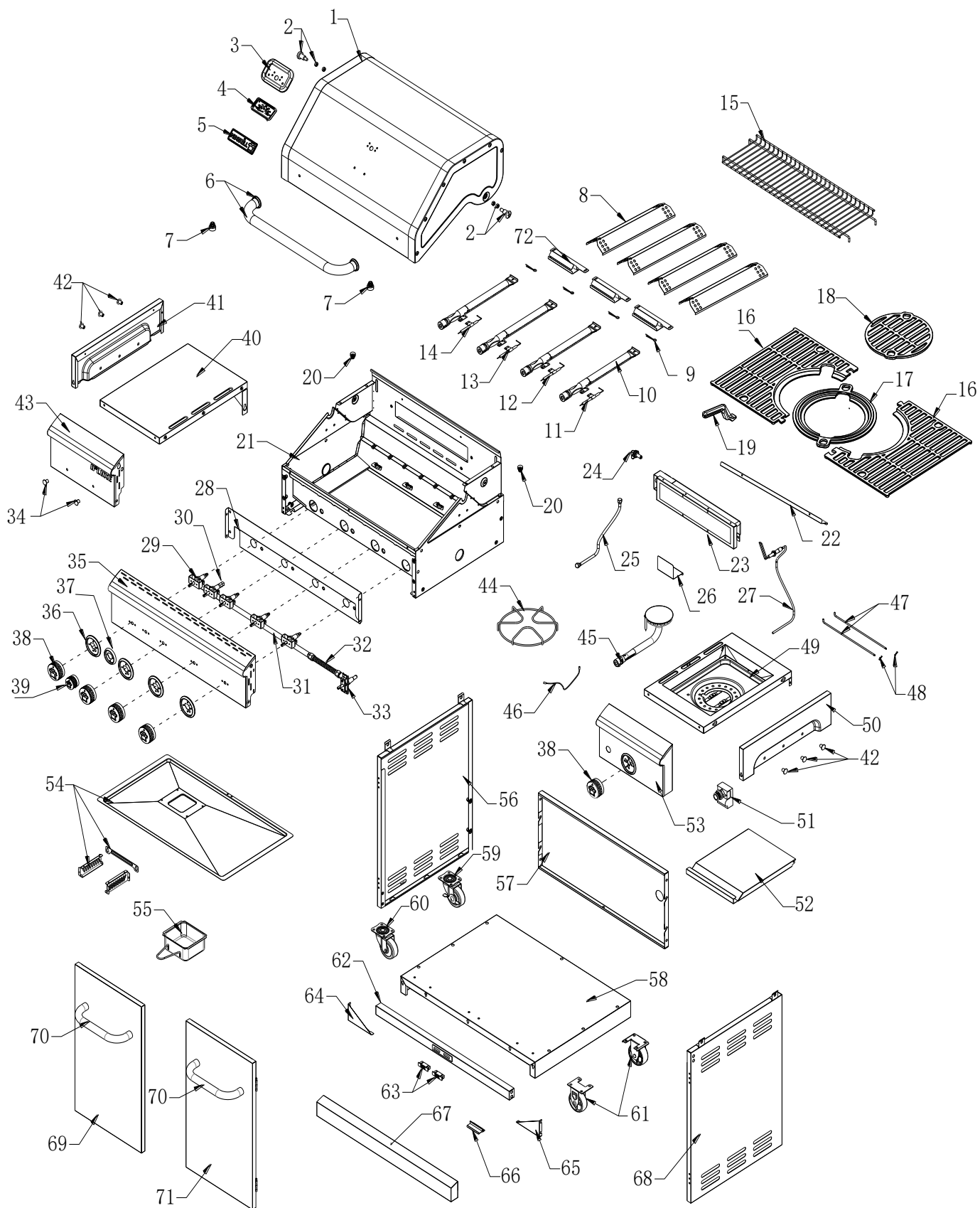
THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE,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

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by contacting our customer service: ServiceDK@nexgrill.com or +45 62 20 63 36.



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	37	Bezel for rear burner	1	1
2	Main lid screw	1	2	38	Control knob	1	5
3	Temperature gauge seat	1	1	39	Control knob for rear burner	1	1
4	Temperature gauge	1	1	40	Side shelf, left	1	1
5	Logo	1	1	41	Side shelf trim piece, left	1	1
6	Main lid handle assembly	1	1	42	Utensil hook A	1	6
7	Hood buffer A	1	2	43	Side shelf control panel, left	1	1
8	Flame tamer	1	4	44	Side burner cooking grid	1	1
9	Main burner pin assembly	1	4	45	Side burner	1	1
10	Main burner	5	4	46	Side burner igniter wire	1	1
11	Main burner igniter wire A	1	1	47	Side burner lid hinge rod	1	2
12	Main burner igniter wire B	1	1	48	Side burner lid hinge rod pin	1	2
13	Main burner igniter wire C	1	1	49	Side burner bowl assembly	1	1
14	Main burner igniter wire D	1	1	50	Side shelf trim piece, right	1	1
15	Warming rack	1	1	51	Pulse igniter module	1	1
16	Cooking grid A	1	2	52	Side burner lid	1	1
17	Cooking grid B	1	1	53	Side burner control panel	1	1
18	Cooking grid C	1	1	54	Grease tray assembly	1	1
19	Handle for cooking grid	1	1	55	Grease box	1	1
20	Hood buffer B	1	2	56	Side panel, left	1	1
21	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	57	Rear panel	1	1
22	Rear burner heat shield	1	1	58	Bottom panel	1	1
23	Rear burner	1	1	59	Swivel caster with brake	1	1
24	Rear orifice w/ brass elbow	1	1	60	Swivel caster	1	1
25	Rear burner flex gas line	1	1	61	Caster	1	2
26	Rear burner igniter bracket	1	1	62	Cart frame, front	1	1
27	Rear burner igniter wire	1	1	63	Door magnet	1	2
28	Front baffle	1	1	64	Triangle bracket A	1	1
29	Main gas valve	1	4	65	Triangle bracket B	1	1
30	Rear burner gas valve	1	1	66	Door iron piece	1	1
31	Main manifold	1	1	67	Bottom panel trim piece	1	1
32	Side burner flex gas line	1	1	68	Side panel, right	1	1
33	Side burner gas valve	1	1	69	Door, left	1	1
34	Utensil hook B	1	2	70	Door handle assembly	1	2
35	Main control panel	1	1	71	Door, right	1	1
36	Bezel	1	4	72	Cross channel	1	3

Sikkerhedsinstruktioner	23	Komponentidentifikation	31
Tilslutning af gas	27	Pleje og vedligeholdelse	32
Tjekliste til afsluttet installation	27	Fejlsøgning	33
Europæiske gastryk og specifikationer	28	Bestilling af dele	35
Lækagetest	29	Begrænset garanti	36
Betjeningsinstruktioner	30	Diagram over dele	37
Antændingsinstruktioner	30	Delliste	38

- **Denne betjeningsvejledning indeholder vigtige oplysninger, som der nødvendige af hensyn til korrekt samling og sikker brug af apparatet.**
- **Læs og følg alle advarsler og instruktioner før samling og brug af dette apparat.**
- **Opbevar vejledningen af hensyn til fremtidig brug.**



Spørgsmål, problemer, manglende dele? Ved behov for udskiftningsdele skal vores kundeservice kontaktes på ServiceDK@nexgrill.com.

KUN TIL UDENDØRSBRUG. IKKE TIL ERHVERVSMÆSSIG BRUG.

FARE

Hvis du kan lugte gas:

- Luk for gassen til apparatet.
- Sluk evt. åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten fortsætter, skal der holdes afstand til apparatet. Kontakt øjeblikkeligt din gasleverandør eller brandvæsenet.

ADVARSEL

1. Undgå at opbevare eller brug benzin eller øvrige letantændelige væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.
2. En flydende petroleum-flaske, der ikke er tilsluttet af hensyn til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.
3. Rotisseriebrænderens og hovedbrænderens drift er forbudt samtidig.

FARE

1. Lad aldrig dette apparat være i brug uden for opsyn.
2. Betjen aldrig dette apparat inden for 3,05 m (10 ft.) af nogen bygning, noget brændbart materiale eller nogen gasflaske.
3. Betjen aldrig dette apparat inden for 7,62 m (25 ft.) af antændelige væsker.
4. Undgå at overfylde tilberedningsbeholderen.
5. Opvarmede væsker forbliver skoldhede længe efter tilberedningsprocessen. Berør aldrig tilberedningsapparatet, før væskerne er kølet ned til mindst 46 ° C (115 ° F).
6. Dette apparat er ikke beregnet til og må aldrig benyttes som varmeapparat.
7. Hvis der opstår brand, skal der holdes afstand til apparatet. Ring øjeblikkeligt til brandvæsenet. Forsøg ikke på at slukke en olie- eller fedtbrand med vand.
8. Den fleksible slange til stikket må ikke overskride 1,5 meter.
9. Foretag ikke ændringer på apparatet.
10. Kun udendørs brug! Læs instruktionerne, før apparatet tages i brug.
11. Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
12. Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug.
13. Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold mindre børn på afstand.
14. Det anbefales at udskifte den fleksible slange, når forholdene er til det.

 Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i brand eller eksplosion, der kan forårsage alvorlige kvæstelser, død eller tingskade.

 Dele, der er forseglet af producenten, må ikke modificeres af brugeren.

 Grillen bliver meget varm. Læn dig aldrig ind over tilberedningsområdet, når du benytter grillen. Undgå at berøre tilberedningsoverflader, grillens kabinet, låget eller øvrige af grillens dele, når grillen er i drift, eller før den er kølet af efter brug.

⚠ ADVARSEL

Tænd ikke dette apparat, før du har læst afsnittet "TÆNDINGSINSTRUKTIONER" i denne manual.

TESTET I OVERENSSTEMMELSE MED
STANDARDERNE 498:2012 OG EN 484:1998 FOR
UDENDØRS GASAPPARATER TIL FØDEVAREBRUG.
DENNE GRILL ER KUN BEREGNET TIL
UDENDØRSBRUG.

Korrekt brug af flydende petroleumgasflasker

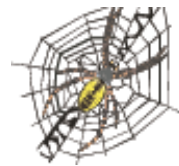
Flydende petroleumgasgrillmodeller er designet til brug sammen med almindelige 9 kg (20 lb.) Petroleumgasflasker, der ikke medfølger til grillen. **Slut aldrig** gasgrillen til en flydende petroleumgasflaske, der overskrider denne kapacitet.

BEMÆRK: Normal gennemstrømning af gas igennem regulator- og slangedelen skaber en hvislende lyd. Denne lyd er ved svag lydstyrke helt normal og forstyrrer ikke drift af grillen. Hvis den hvislende lyd er høj og overdreven, skal du muligvis udtømme gas fra gasslangen eller nulstille enheden til overskydende gassgennemstrømning. Denne udtømningsprocedure skal gennemføres hver gang, en ny flydende petroleumgasflaske sluttes til grillen.

Størrelsen af pander, der bruges til sidebrænderen er 18-22 cm i diameter. Undgå at placere tunge genstande på sidebordet. Maks. vægt er 5 kg. Udvis forsigtighed, når du placerer noget på sidebordet. Fjern først genstandene, før du trækker ned i bordet.

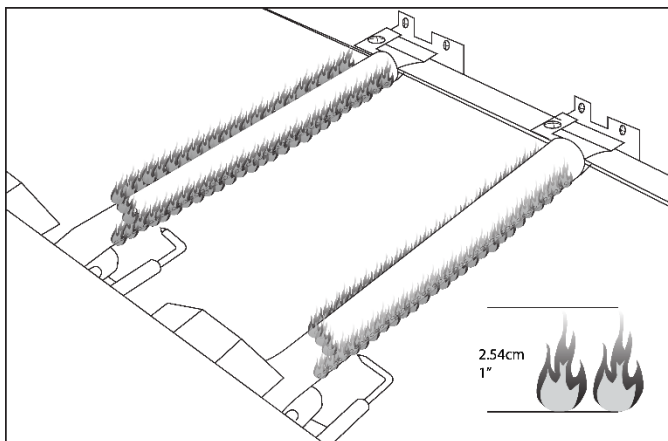
FORSIGTIG: Fare for flashback

FORSIGTIG: Edderkopper og mindre insekter spinder lejlighedsvist spind eller bygger reder i grillens brænderrør i forbindelse med transport og lageropbevaring. Disse spindelvæv kan føre til blokering af gassen, hvilket kan resultere i brand i og omkring brænderrørene. Denne type ild kaldes for "flashback" og kan forårsage alvorlige skader på grillen samt skabe usikre driftsforhold for brugeren.



Selvom et blokeret brænderrør ikke er den eneste årsag til flashback, er det den mest almindelige.

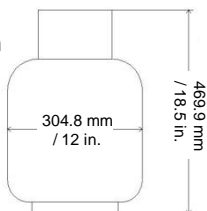
Med henblik på at reducere risikoen for flashback skal brænderrørene rengøres for samling af grillen samt mindst én gang om måneden i sensommeren eller i løbet af det tidlige forår, hvor edderkopper er mest aktive. Gennemfør også proceduren til rengøring af brænderrørene, hvis grillen ikke har været brugt igennem længere tid. Et tilstoppet rør kan føre til brand under grillen.



Kontroller brænderens flammer visuelt før hver brug. Flammerne skal se ud som på dette billede. I modsat fald skal du se vedligeholdelsesafsnittet for hovedbrænderen i denne manual.

Flydende petroleumgasforsyningssystem

- Hvis instruktionerne ikke overholdes omhyggeligt, kan der opstå brand med død eller alvorlige kvæstelser til følge.
- A 9 kg (20 lb.) flaske på med en diameter på 304,8 mm (12 in.) og en højde på 469,9 mm (18.5 in.) er den største flydende petroleumgasflaske, der må bruges.
- Flaskens forsyningssystem skal kunne trække dampe væk.
- Den benyttede flydende petroleumgasflaske skal have en krave, der beskytter flaskens ventil.
- Placer en støvhætte på ventiludløbet, når flasken ikke er i brug. Monter kun den type støvhætte på flaskeventilens udløb, der medfølger til flaskeventilen. Andre typer hætter eller propper kan resultere i petroleumslækage.
- Slut aldrig en ikke-reguleret flydende petroleumgasflaske til gasgrillen.
- Dette udendørsgasapparat til fødevarer tilberedning er udstyret med en slange/regulator-del med høj kapacitet til tilslutning til en almindelig 9 kg (20 lb.) flydende propanflaske.
- Sørg for, at den flydende petroleumgasflaske påfyldes af en velkendt petroleumgasforhandler og visuelt inspiceres og rekvalificeres efter hver påfyldning.
- Undgå at opbevare ekstra flydende petroleumgasflasker under eller i nærheden af dette apparat.
- Påfyld aldrig flasken til mere end 80 % af dens kapacitet.
- Opbevar altid flydende petroleumgasflasker i lodret position.
- Undgå at opbevare eller brug benzin eller øvrige letantændelige væsker nærheden af dette eller noget andet apparat.
- Opbevaring af et udendørsgasapparat til fødevarer tilberedning indendørs er kun tilladt, hvis flasken er afbrudt og afmonteret fra udendørsgasapparatet til fødevarer tilberedning.
- Når gasgrillen ikke er i brug, skal gassen fra den flydende petroleum gasflaske afbrydes.



Korrekt placering af grillen og frirum omkring den

- Brug aldrig gasgrillen i en garage, på en veranda, i et skur eller under overdækning m.v. Gasgrillen er kun til udendørsbrug.
- Installer ikke denne enhed i brændbare kabinetter. Minimumsfrirummet fra siderne og bagsiden til brændbare materialer er 91,44 cm (36 in.).

ADVARSEL

Grillen bliver meget varm. Læn dig aldrig ind over tilberedningsområdet, når du benytter grillen. Undgå at berøre tilberedningsoverflader, grillens kabinet, låget eller øvrige af grillens dele, når grillen er i drift, eller før den er kølet af efter brug.

Manglende overensstemmelse med disse instruktioner kan resultere i alvorlige kvæstelser.

- Brug ikke dette apparat under brændbare materialer. Dette udendørsgasapparat til fødevarer tilberedning er ikke beregnet til installation i eller på campingvogne m.v. og/eller både.
- Flydende petroleumgasflasker må kun opbevares udendørs i et velventileret område og uden for børns rækkevidde. Afbrudte flydende petroleumgasflasker må ikke opbevares i en bygning, garage eller andet indelukket område.
- Undgå at blokere for ventilationsgennemstrømningen omkring gasgrillens kabinet. Brug kun regulatoren og den slangedel, der medfølger til gasgrillen. Hvis regulatoren og slangedelene skal udskiftes, skal dette foregå med de dele, der fremgår af denne manual.
- Regulatoren og slangedelen skal inspiceres før hver brug af grillen. Hvis der er voldsom slitage, eller hvis slangen er hullet, skal den udskiftes, før grillen tages i drift. Udskiftningsslangedelen skal udskiftes med den del, som producenten har angivet.
- Den trykregulator og slangedel, der leveres sammen med udendørsgasapparatet til fødevarer tilberedning, skal benyttes. Benyt aldrig andre type regulatorer. Kontakt kundeservice vedr. spørgsmål om de udskiftningsdele, som producenten har specificeret.
- Dette udendørsgasapparat til fødevarer tilberedning er udstyret med en trykregulator, der er i overensstemmelse med standarden for trykregulerende ventiler: EN 16129:2013.
- Benyt ikke briketter af nogen art i grillen.
- Grillen er designet til optimal ydeevne uden brug af briketter. Placer ikke briketter på stråledelen, eftersom dette vil blokere for det område, hvor grillbrænderne ventilerer. Tilsætning af briketter kan beskadige tændingskomponenter og knapper og ugyldiggøre garantien.
- Hold bagsiden og siden af vognen fri for fragmenter. Hold alle el-ledninger og rotisserimotoren på afstand af grillens opvarmede områder.
- Benyt aldrig grillen i voldsom blæst. Hvis grillen benyttes i et vindblæst område (ved havet, på toppen af et bjerg m.v.), skal der benyttes vindafskærmning. Overhold altid den angivne sikkerhedsafstand.
- Benyt aldrig en bulet eller rusten gasflaske.
- Hold el-ledninger og brændstofforsyningsslanger på afstand af alle opvarmede overflader.
- Hold ansigt og hænder på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder op.
- Justering af brænderen må først foregå, når brænderen er kølet ned.

FORSIGTIG: MED HENBLIK PÅ AT SIKRE KONSTANT BESKYTTELSE IMOD ELEKTRISK STØD MÅ ENHEDEN KUN SLUTTES TIL JORDEDE STIKKONTAKTER. REDUCER RISIKOEN FOR ELEKTRISK STØD VED AT HOLDE FORLÆNGERLEDNINGER TØRRE OG PÅ AFSTAND AF JORDEN.

ADVARSEL

Opbevar en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gasforsyningsventilen, og kontroller tilslutningerne før hver brug.

ADVARSEL

Dette udendørsgasapparat til fødevarer tilberedning er ikke beregnet til installation på både. Dette er også gældende for campingvogne m.v.

BENYT IKKE STANNIOL TIL AT FORE GRILLRISTE ELLER BUNDEN AF GRILLEN.

Dette kan forstyrre forbrændingsluftstrømmen markant eller indespærre overskydende varme i kontrolområdet.

SIKKERHEDSPRAKSISSE TIL FORHINDRING AF PERSONKVÆSTELSER

Hvis apparatet plejes korrekt, vil det levere sikker, pålidelig drift i mange år. Der skal dog udvises ekstrem forsigtighed, eftersom grillen danner intens varme, der kan forøge risikoen for ulykker. Ved brug af dette produkt skal der træffes grundlæggende forholdsregler, herunder følgende:
Undgå at reparere eller udskifte nogen del i denne grill, medmindre dette specifikt anbefales i denne manual. Al øvrig service skal udføres af en fagperson.
Denne grill er ikke beregnet til montering i eller på autocampere eller både.

Børn må ikke efterlades uden for opsyn i området omkring grillen, når den er i brug. Lad ikke børn sidde på, stå på eller lege i eller omkring grillen på noget tidspunkt. Undgå at opbevare genstande, der kan være af interesse for børn, omkring eller under grillen.

Lad ikke tøj, grydelapper eller øvrige letantændelige materialer komme i kontakt med eller komme for tæt på riste, brændere eller varme overflader, før disse er kølet ned. Stoffet kan antændes og forårsage personkvæstelser.

Af hensyn til din egen sikkerhed bør du bære et passende forklæde. Bær aldrig løst tøj eller løse ærmer, når du benytter dette apparat. Visse syntetiske materialer er yderst letantændelige og bør ikke bæres under tilberedning.

Kun visse typer glas, varmesikkert glaskeramik, stentøj eller øvrige glaserede redskaber egner sig til grillbrug. Disse materialer kan gå i stykker ved pludselige temperaturændringer. Benyt kun lave eller mellemhøje varmeindstillinger i overensstemmelse med producentens anvisninger.

Opvarm ikke åbnede fødevarer beholdere. Opbygning af tryk kan for beholderne til at bryde.

Brug hånden til at dække med, når du åbner låget til grillen. Læn dig ikke indover en åben grill.

Når du tænder op i en brænder, skal du udvise omhyggelig opmærksomhed. Vær sikker på, hvilken brænder du forsøger at antænde, således at din krop og dit tøj holdes på afstand af åben ild.

Ved brug af grillen må du ikke berøre grillristen eller de umiddelbare omgivelser, eftersom disse bliver ekstremt varme og kan forårsage forbrændinger. Benyt kun tørre grydelapper. Fugtige eller våde grydelapper på varme overflader kan forårsage skoldning. Brug ikke et håndklæde eller andre tykke klæder i stedet for grydelapper. Lad ikke grydelapper komme i kontakt med grillristens varme dele.

Fedt er letantændeligt. Lad varmt fedt køle af, før du forsøger på at håndtere det. Lad ikke fedt aflejringer samle sig i fedtskuffen nederst i grillens ildboks. Rengør ofte fedtskuffen

Benyt ikke stannioler til at fore grillriste eller bunden af grillen. Dette kan forstyrre forbrændingsluftstrømmen markant eller indespærre overskydende varme i kontrolområdet.

Af hensyn til korrekt antænding og ydeevne for brænderne skal brænderportene holdes rene. Det er nødvendigt at rengøre dem periodisk af hensyn til optimal ydeevne. Brænderne kan kun arbejde i én position og skal monteres korrekt af hensyn til sikker drift.

Rengør grillen med omhu. Forebyg skoldning ved ikke at benytte en våd svamp eller et vådt klæde til at rengøre grillen med, når den er varm. Visse rengøringsmidler kan danne giftige dampe eller antændes, hvis de påføres en varm overflade.


Sluk for grillens kontroller, og sørg for, at grillen er kold, før der benyttes nogen former for aerosolrengøringsmidler på eller omkring grillen. Det kemikalie, der danner sprayeffekten kan ved tilstedeværelse af varme antændes eller korrodere metaldele.

Benyt ikke grillen til at tilberede ekstremt fedt kød eller andre produkter, der kan fremme selvantænding.

Benyt ikke grillen under ubeskyttede letantændelige konstruktioner. Benyt kun i velventilerede områder. Må ikke bruges i bygninger, garager, skure, under overdækninger eller i øvrige indelukkede områder.

Hold omgivelserne fri for brændbare materialer, herunder væsker, affald og dampe fra f.eks. benzin eller lightervæske. Bloker ikke for forbrændingsgennemstrømning og ventilationsluft.

SLUT ALDRIG EN IKKE-REGULERET GASFORSYNINGSSLANGE TIL APPARATET. BRUG DEN MEDFØLGENDE REGULATOR/SLANGEDEL.

Dette er en grill, som er konfigureret til flydende propan. Benyt ikke en anden gas, medmindre grillen er blevet rekonfigureret til det.
Det samlede gasforbrug (pr. time) for denne stålfri gasgrill med alle brændere tændt :

Hovedbrænder	3.5 kW (hver) x 4
Sidebrænder	2.5 kW
Bageste brænder	3.8 kW
Samlet	20.3 kW

KRAV TIL FLYDENDE PETROLEUMFLASKER

En bulet eller rusten flydende petroleumflaske kan være farlig og skal inspiceres af din flydende petroleum-leverandør. Benyt aldrig en flaske med en beskadiget ventil.

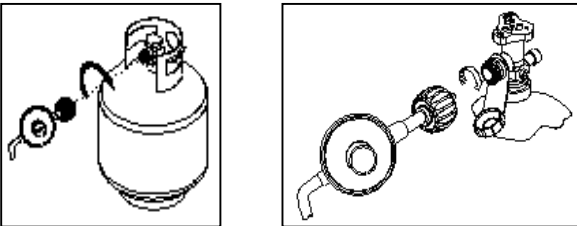
TILSLUTNING AF FLYDENDE PETROLEUMGAS

Sørg for, at de sorte plastikstroppe på den flydende gasflasker sidder på plads, og at slangen ikke kommer i kontakt med fedtskuffen eller grillhovedet.

FORBINDELSE

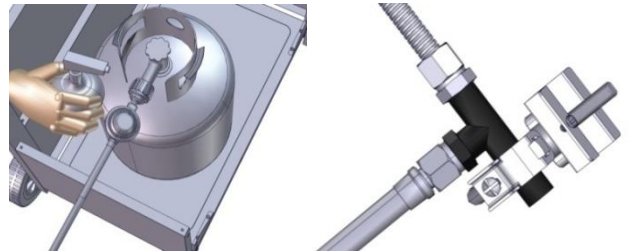
Den rustfri grill er udstyret med gasforsyningshuller til brug sammen med flydende petroleumgas alene. Den er også udstyret med en slange/regulator-del med høj kapacitet til tilslutning til en passende gasflaske. Se side 25: "Forsyningssystem til flydende petroleumgas" for at få yderligere oplysninger. Nedenfor er det vist trin til cylindertilslutning:

1. Sørg for, at flaskeventilen er placeret helt i positionen fra (drej ventilen hele vejen med uret, indtil den stopper).



2. Sørg for, at alle fire brænderventiler befinder sig i den åbne position.
3. Inspicer ventiltilslutningens port og regulatorordel. Hold øje med skader og fragmenter. Fjern evt. fragmenter. Inspicer slangen for skader. Forsøg aldrig på at reparere beskadiget eller tilstoppet udstyr. Kontakt din forhandler af flydende petroleumgas af hensyn til reparation.

4. Ved tilslutning af regulatorordelen til ventilen skal møtrikken håndstrammes i retning med uret, indtil den stopper af sig selv. Brug ikke en skrueøggle til at stramme. I modsat fald kan lynkoblingen tage skade, og der kan opstå en farlig situation.
5. Åbn flaskeventilen helt (i retning mod uret). Påfør sæbeopløsningen med en ren børste på alle gastilslutninger. Se nedenfor. Hvis der dannes voksende bobler i opløsningen, er tilslutningerne ikke tætte. Kontroller tilslutningen, og stram/reparerer efter behov.
6. Hvis der er lækager i gastilslutningen, som du ikke kan reparere, skal du slukke for gasforbindelsen på gasflasken og kontakte vores kundeservice på ServiceDK@nexgrill.net eller kontakte din gasleverandør for at få hjælp.
7. Påfør også sæbevand på tankens svejsesømme. Se nedenfor. Hvis der dannes voksende bobler, skal tanken AFBRYDES. Brug eller flyt den ikke efterfølgende! Kontakt en leverandør af flydende petroleumgas eller det lokale brandvæsen for at få hjælp.



Sådan afbrydes den flydende petroleumgasflaske:

1. Sluk for brænderens ventiler.
2. Sluk helt for flaskeventilen (drej ventilen hele vejen, indtil den stopper).
3. Afbud regulatorordelen fra flaskeventilen ved at drejelynkoblingens møtrik i retning mod uret.

Tjekliste til afsluttet installation


- ✓ Minimumsfrirummet fra siderne og bagsiden til brændbare materialer er 91,44 cm (36 in.)
- ✓ Al indvendig emballage er fjernet.
- ✓ Knapperne kan dreje frit.
- ✓ Brænderne er tilstrækkeligt tætte og sikker korrekt på hullerne.
- ✓ Trykregulatoren er tilsluttet og aktiveret. Gastilslutningerne til grillen er opretter ved brug af den medfølgende slange/regulator-samling (forudindstillet til vandsøjle på 11").
- ✓ Enheden er blevet testet og er fri for lækage.
- ✓ Brugeren er blevet informeret om placeringen af afbryderventilen til gassen

BRUGEREN SKAL OPBEVARE DENNE MANUAL AF HENSYN TIL FREMTIDIG BRUG.

FORHOLDSREGLER VEDR. PETROLEUMFLASKER

- a) Undgå at opbevare ekstra flydende petroleumgasflasker under eller i nærheden af dette apparat.
- b) Påfyld **ALDRIG** flasken til mere end 80 % af dens kapacitet.
- c) Hvis instruktionerne "a" og "b" ikke overholdes omhyggeligt, kan der opstå brand med død eller alvorlige kvæstelser til følge.

Europæiske gastryk og specifikationer

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA			 0063CS7826 ID: 2531-18		
Modelnummer	720-0958H				
Anvendelseskategori	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	
Gastype	Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding heraf		
Gastryk (mbar)	28-30	37	30	37	50
Dysetørrelse for hovedbrænder (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Dysetørrelse for sidebrænder (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Dysetørrelse for bageste brænder (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominelt varmeinput (Hs) (kW)	Hovedbrænder (samlet) + sidebrænder: 16.5 Bageste brænder: 3.8				
Gasforbrug (g/t)	Butan - Hovedbrænder (samlet) + sidebrænder: 1201 Bageste brænder: 277				
	Propan - Hovedbrænder (samlet) + sidebrænder: 1179 Bageste brænder: 272				

BEMÆRK:

Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan / propan under kategori I_{3B/P(30)}.
 Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan under kategori I_{3+(28-30/37)}.
 Brug 37 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til propan under kategori I_{3+(28-30/37)}.
 Brug 50 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan / propan under kategori I_{3B/P(50)}.

Mærkning på injektoren angiver indsprøjtningstørrelsen. For eksempel betyder "0,92" injektorstørrelsen er 0,92 mm.

Land	Gastype	Gastryk
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I3B/P	50 mbar

*Landekoder er i overensstemmelse med EN ISO 3166-1: 2006.

GENERELT

Selvom alle gastilslutninger på grillen er blevet lækagetestet før forsendelse, skal der gennemføres en komplet lækagetest på installationsstedet pga. evt. fejlhåndtering under forsendelse eller utilsigtet voldsom trykbygning i enheden. Kontroller løbende hele systemet for lækage ved at følge de procedurer, der fremgår nedenfor. Hvis du bemærker gaslugt på noget tidspunkt, skal du øjeblikkeligt kontrollere hele systemet for lækage.

Vi anbefaler brug af en regulator, der er i overensstemmelse med EN 16129:2013.

Den fleksible gaslange skal være godkendt iht. EN 16436:2014.

Gastypen og udløbstrykket befinder sig i kategori $I_{3B/P(30)}$ og er butan/propan ved 30 mbar.

Kategori $I_{3+(28-30/37)}$ skal være: butan 28-30 mbar eller propan 37 mbar, $I_{3B/P(37)}$, butan/propan 37 mbar, $I_{3B/P(50)}$, butan/propan 50 mbar.

FØR TEST

Sørg for, at alt emballeringsmateriale er blevet fjernet fra grillen, herunder fastholdningsstroppe.

UNDGÅ RYGNING I FORBINDELSE MED LÆKAGETEST. UDFØR ALDRIG LÆKAGETEST I NÆRHEDEN AF ÅBEN ILD.

Lav en sæbeopløsning bestående af 1 del opvaskemiddel og 1 del vand. Forbered en sprayflaske, børste eller klud for at påføre opløsningen på tilslutningerne. Ved den indledende lækagetest skal den flydende propanflaske være 80 % fuld.

SÅDAN TESTER DU

1. Sørg for, at kontrolventilerne befinder sig i positionen "O", og tænd for gasforsyningen.
2. Kontroller alle tilslutninger fra den flydende petroleumgasregulator og forsyningsventilen frem til og med tilslutningen til manifoldrørdelen (det rør, der går op til brænderne). Der opstår sæbebobler på steder med lækage.
3. Hvis der er lækage til stede, skal du øjeblikkeligt afbryde gasforsyningen og tilstramme tilslutninger med lækage.
4. Tænd for gassen igen, og kontroller på ny.
5. Hvis gassen fortsætter med at lække fra nogen af tilslutningerne, skal du afbryde gasforsyningen og kontakte kundeservice på ServiceDK@nexgrill.com

KONTROL AF GASGENNEMSTRØMNING

Hver enkelt grillbrænder er blevet testet og justere fra fabrikkens side før afsendelse. Variationer i den lokale gasforsyning kan dog gøre det nødvendigt at justere brænderne. Brændernes flammer skal kontrolleres visuelt. Flammerne skal være blå og stabil uden gule spidser, voldsom støj eller flakken. Hvis nogen af disse forhold er til stede, skal du kontrollere, om luftspjældet eller brænderportene er blokeret af snavs, fragmenter, edderkoppespind m.v. Hvis du har spørgsmål vedr. flammens stabilitet, bedes du kontakte kundeservice på ServiceDK@nexgrill.com

KONTROLLER ALTID FOR LÆKAGER EFTER HVERT FLYDENDE PETROLEUMGASFLASKESKIFT

Kontroller alle gasforsyningstilslutninger før lækage før hver brug. Det er en god idé at have en sprayflaske med sæbevand i nærheden af forsyningslinjens afbryderventil. Sprøjt på alle tilslutninger. Bobler er et tegn på lækage.

FORSIGTIG

Placer en støvhætte på ventiludløbet, når flasken ikke er i brug. Monter kun den type støvhætte på flaskeventilens udløb, der medfølger til flaskeventilen. Andre typer hætter eller propper kan resultere i lækage flydende propan.

Gassen skal afbrydes ved forsyningscylinderen, når enheden ikke er i brug.

Hvis apparatet opbevares indendørs, skal cylinderen afbrydes og fjernes fra apparatet. Gasflasker skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn.

Din grille er klar til brug!




Kun de dele, der anbefales af producenten, må bruges på grillen.

Andre dele ugyldiggør garantien. Brug ikke grillen, før alle tilslutninger er blevet kontrolleret for lækage.

OVERORDNET BRUG AF GRILL OG ROTISSERI

Hver hovedbrænder er normeret til 3,5 kW (9.000 BTU/t). Hovedgrillbrænderne omfatter hele tilberedningsområdet, og har åbninger i siden med henblik på at minimere blokeringer fra nedfaldende fedt og fragmenter. Knapperne er placeret på den nedre midterste del af kontrolpanelet. Hver enkelt knap er mærket på kontrolpanelet.

BRUG AF GRILLEN

Grilning kræver høje temperaturer til stegning og korrekt brunning. De fleste fødevarer tilberedes ved varmeindstillingen  i løbet af hele tilberedningstiden. Ved grilning af større stykker kød eller fjerkræ kan det dog være nødvendigt at indstille varme til en lavere værdi efter den indledende brunning. Dette gennemtilbereder uden at branke overfladerne. Fødevarer, der tilberedes i lang tid, eller fødevarer, der skal pensles med sukkerholdige marinader, skal muligvis tilberedes ved en lavere varmeindstilling i slutning af tilberedningstiden.

BEMÆRK: Denne grill er beregnet til effektiv grilning uden brug af lavasten eller briketter af nogen art. Varmen udstråles af de rustfrie stålflammehæmmere, der er placeret over hver enkelt brænder.

BEMÆRK: Den varme grill steger maden og forseglr safterne. Jo mere grillen forvarmes, desto hurtigere bruner kødet, og desto mørkere er grillmærkerne.

EFTERLAD IKKE GRILLEN UDEN FOR OPSYN UNDER TILBEREDNING.

 **ADVARSEL: VIGTIGT!**

BRUG AF SIDEBRÆNDER

Inspicer gasforsyningsslangen, gør gassen tændes. Hvis det er tegn på brud, slid eller slitage, skal den udskiftes før brug. Brug ikke sidebrænder, hvis du bemærker gaslugt.

Antændingsinstruktioner

 **ADVARSEL: VIGTIGT!**

FØR ANTÆNDING

Inspicer gasforsyningsslangen, gør gassen tændes. Hvis det er tegn på brud, slid eller slitage, skal den udskiftes før brug. Brug ikke grillen, hvis du bemærker gaslugt. Kun den trykregulator og den slangedel, der medfølger til enheden, bør benyttes.


Udskift aldrig regulatorer eller slangedele med andre dele end dem, der medfølger til grillen. Hvis udskiftning er nødvendig, skal du kontakte producenten af hensyn til passende udskiftning. Udskiftningsdelene skal være dem, der fremgår af manualen.

 **ADVARSEL**


Hold altid ansigt og hænder på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder op.

SÅDAN TÆNDER DU OP I HOVEDBRÆNDEREN

Sørg for, at alle knapper er SLUKKEDE, når du aktiverer gasforsyningen fra flasken med flydende propan. Hold altid ansigt og hænder på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder op.

Tænd hovedbrænderen ved at trykke på hovedbrænderens kontrolknap og dreje den til  og samtidigt trykke den elektroniske tændingsknap ind. Når brænderen tændes, skal du slippe den elektroniske tændingsknap og knappen. Hvis brænderen ikke tændes, skal du vente i 5 minutter på, at overskydende gas fordampes og derefter prøve igen.

SÅDAN TÆNDES STEGEBRÆNDEREN OG ROTISSERIBRÆNDEREN

Tænd stegebrænderen og den bageste stegebrænder ved at fjerne evt. køkkenredskaber fra brænderporten. Tænd hovedbrænderen ved at trykke på hovedbrænderens kontrolknap og dreje den til  og samtidigt trykke den elektroniske tændingsknap ind. Når brænderen tændes, skal du slippe den elektroniske tændingsknap og knappen.


Hvis brænderen ikke tændes, skal kontrolknappen drejes til "O". Hvis du bemærker gaslugt, og tænderen ikke fungerer, skal kontrolknappen øjeblikkelig drejes til "O". Lad ophobet gas fordampe i 5 minutter. Hvis stegebrænderens og den bageste brænders tænder ikke fungerer, skal du se følgende afsnit vedr. tænding med tændstik.

Opbevar en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gasforsyningsventilen, og kontroller tilslutningerne før hver brug.

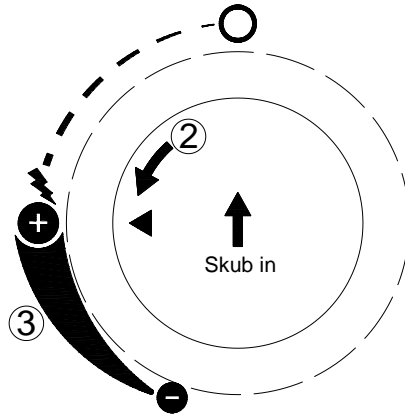
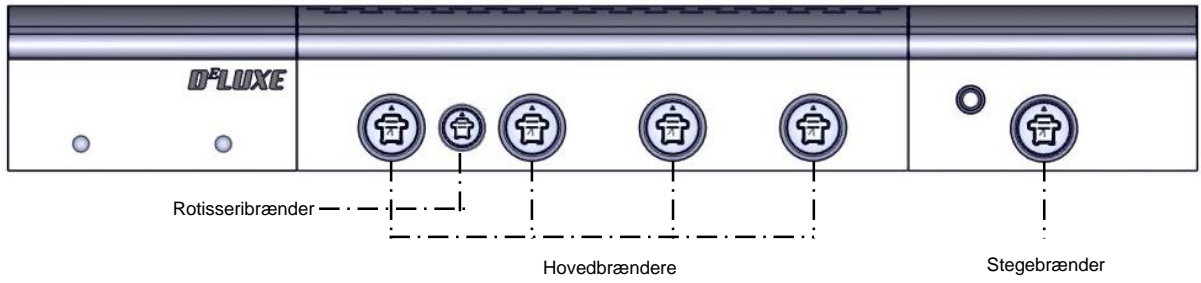
Forsøg ikke på at tænde op i grillen, hvis du bemærker gaslugt. Ring til kundeservice på ServiceDK@nexgrill.com

Hver brænder er blevet justeret før forsendelse. Variationer i den lokale gasforsyning kan dog gøre mindre justeringer nødvendige.

Tænding med tændstik

1. Hvis brænderen stadig ikke kan tænde efter flere forsøg, kan den tændes med en tændstik. Lad først ophobet gas fordampe i 5 minutter.
2. Sæt en tændstik fast på den ene ende af tændingsstangen.
3. Tænd tændstikken.
4. Hold fast i tændingsstangen, og isæt den tændte tændstik umiddelbart ved siden af brænderportene eller keramiklinken.
5. Drej den pågældende kontrolknap til .
6. Brænderen bør tænde med det samme.

Bemærk: Fjern al emballage, herunder stopper, før brug af grillen



Kontrolknop, etiket

RUSTFRIT STÅL

Der findes mange forskellige typer rengøringsmidler til stål. Benyt altid den mildeste rengøringsprocedure først, og skrub i retningen af åreerne. Benyt ikke ståluld, eftersom det vil beskadige overfladen. Du kan udbedre ridser i det rustfrit stål ved at sandslibe meget forsigtigt med tørsandpapir i klasse 100 i retning af åreerne. Der kan samle sig fedtpletter på overfladen af det rustfrit stål, som kan blive bagt fast på overfladen og ligne rust. Benyt en blød skuresvamp sammen med rengøringsmiddel til rustfrit stål.

GRILLRIST

Den nemmeste måde at rengøre grillen på er umiddelbart efter tilberedning og slukning af flammen. Brug en grillhandske til at beskytte hånden mod varme og damp. Dyp en grillbørste i vandet, og skrub den varme grill. Dyp hyppigt børsten i vandet. Damp, der dannes, når vandet får kontakt med den varme grill, hjælper med at rengøre igennem blødning af evt. fødevarerpartikler. Hvis grillen når at køle ned før rengøring, kan rengøringen vanskeliggøres.

SØRG FOR, AT GASFORSYNINGEN OG KNAPPERNE BEFINDER SIG I POSITIONEN "O". SØRG FOR, AT DEN ØVERSTE BRÆNDER ER KOLD, FØR DU FJERNER DEN.

GRILLBRÆNDERE

Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af en brænder, eftersom den skal centreres korrekt i hullet, før der gøres forsøg på at tænde grillen igen. Rengøringsfrekvensen afhænger af, hvor ofte du benytter grillen.

RENGØRING AF HOVEDBRÆNDEREN

Sørg for, at gasforsyningen er slukket, og at knapperne befinder sig i positionen "O". Sørg for, at grillen er kold. Rengør brænderens udvendige dele med en stålbørste. Fjern genstridige pletter med en metalskraber. Rens evt. tilstoppede porte med en udstrakt papirklips. Brig aldrig en tandstikker af træ, eftersom den kan knække og blokere porten. Hvis insekter eller øvrige genstande blokerer gennemstrømningen af gas igennem brænderen, skal du kontakte vores kundeservicelinje på ServiceDK@nexgrill.com

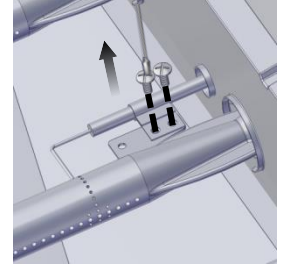
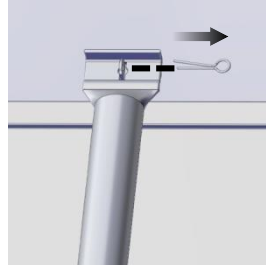
RENGØRING AF FEDTSKUFFEN

Fedtskuffen skal løbende tømmes og aftørres samt afvaskes med en blanding bestående af et mildt opvaskemiddel og varmt vand. Der kan placeres en lille mængde sand i bunden af fedtskuffen for at absorbere fedtet. Kontroller løbende fedtskuffen, og lad ikke overskydende fedt samle sig og flyde over i fedtskuffen.

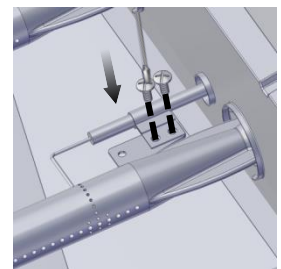
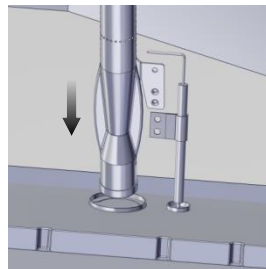
Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi kraftigt, at du lader en fagperson gøre det. Vi fralægger os alt ansvar for personkvæstelser og tingskader, der opstår som følge af en forkert samlet brænder.

SÅDAN UDSKIFTES HOVEDBRÆNDEREN

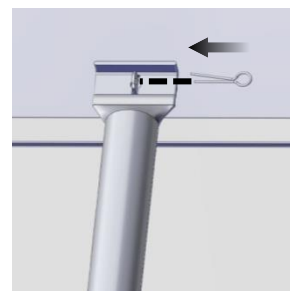
Trin 1. Fjern hovedbrænderens ben "R" på bagsiden af ildboksen ved brug af en spidstang. Brug en fladhovedet skruetrækker til at fjerne brænderbendækslet, og fjern derefter brænderen på forsidevæggen af ildboksen som vist nedenfor.



Trin 2. Isæt brænderen i hullet, og fastgør brænderbenet i brænderen som vist nedenfor. Sørg for, at brænderhullet er rettet ind imod hullet.



Trin 3. Fast hovedbrænderen på bagvæggen af ildboksen med benet "R".



FORSIGTIG

1. Hold udendørgasapparat til fødevarer tilberedning ryddeligt og frit for brandbare materialer, benzin og letantændelige dampe og væsker.
2. Bloker ikke for forbrændingsgennemstrømning og ventilationsluft.
3. Hold ventilationsåbningerne til flasken ryddelige og fri for fragmenter.

ADVARSEL VEDR. EDDERKOPPER OG INSEKTER

Kontrol og rengøring af brænder-/ materialerør for insekter og insektræder. En tilstoppet slange kan føre til brand under grillen.

Selvom et blokeret brænderrør ikke er den eneste årsag til flashback, er det den mest almindelige.

Med henblik på at reducere risikoen for flashback skal brænderrørene rengøres for samling af grillen samt mindst én gang om måneden i sensommeren eller i løbet af det tidlige forår, hvor edderkopper er mest aktive. Gennemfør også proceduren til rengøring af brænderrørene, hvis grillen ikke har været brugt igennem længere tid.

HVORNÅR SKAL DU HOLDE ØJE MED EDDERKOPPER?

Du bør inspicere brænderne mindst én gang årligt eller umiddelbart efter, at nogen af følgende situationer opstår:

1. Gaslugt i forbindelse med, at brænderens flammer er gule.
2. Grillen når ikke den ønskede temperatur.
3. Grillen opvarmes uensartet.
4. Brænderne afgiver poppende lyde.

FØR DU RINGER TIL KUNDESERVICE

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, bedes du gå frem efter følgende tjekliste, før du kontakter din forhandler af hensyn til service. Du kan muligvis spare omkostningerne ved en servicering.

FORVARMNING: Grillens låg skal være lukket i forbindelse med forvarmningen. Det er nødvendigt at forvarme grillen, før du tilbereder visse fødevarer, afhængigt af fødevaretypen og tilberedningstemperaturen. Fødevarer, der kræver høje tilberedningstemperaturer, skal genopvarmes i en periode på 5 minutter. Fødevarer, der kræver lavere tilberedningstemperaturer, skal kun genopvarmes i 2-3 minutter.

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

Høj indstilling: Brug denne indstilling til hurtig opvarmning, til stegning af bøffer og koteletter samt til grillning.

Lav indstilling: Brug denne indstilling til al ristning, bagning og tilberedning af meget magre udskæringer såsom fisk.

Disse temperaturer varierer afhængigt af udetemperaturen og vindhastigheden.

Tilberedning med indirekte varme: Du kan tilberede fjerkræ og andre større udskæringer langsomt og til perfektion på den ene side af grillen igennem indirekte varme fra brænderen på den anden side. Varme fra den tændte brænder cirkulerer nænsomt i hele grillen og tilbereder kødet eller fjerkræet, uden at nogen direkte flamme kommer i berøring med det. Metoden reducerer i høj grad selvantændelse ved tilberedning af særligt fedt kød, eftersom ingen indirekte flammer kommer i kontakt med fedt og kødsaft, der drypper ned i forbindelse med tilberedning.

FORSIGTIG: Hvis brænderne går ud under drift, skal gasforsyningen afbrydes ved kilden. Afbryd alle gasventiler. Åbn låget, og vent i 5 minutter, før du forsøger på at tænde op igen (på den måde ryddes akkumulerede gasdampe).

FORSIGTIG: Hvis der opstår fedtbrand, skal gasforsyningen afbrydes. Sluk for alle brændere, og lad låget være på, indtil ilden er slukket.

FORSIGTIG: FORSØG IKKE på at afbryde nogen gastilslutning, mens grillen er i brug. Som med alle apparater holder passende pleje og vedligeholdelse enheden i topstand og forlænger dens levetid. Din gasgrill er ingen undtagelse.

FORSIGTIG: Sidebrænderens låg bliver varmt, hvis det bruges, når låget er lukket.

PROBLEM	LØSNING
Når jeg forsøger på at tænde op i min grill, tændes den ikke med det samme.	Sørg for, at der dannes en gnist, når du forsøger på at tænde op i brænderen. Kontroller, at batteriet er isat korrekt. Kontroller, at ledningen er tilsluttet elektrodedelen. Rengør ledningen eller ledningerne og/eller elektroden med sprit og en ren klud. Aftør med en ren klud. Kontroller, om der er andre brændere i drift. I så tilfælde: Kontroller gashullet på den fejlrante brænder for blokeringer.
Rotisseribrænderen tændes ikke, når antændingsknappen trykkes ind.	Kontroller, om fragmenter blokerer elektroden. Kontroller, om der springer en gnist til brænderen fra elektroden. Hvis du ikke kan se nogen gnister, skal du kontrollere batteriet, der befinder sig inden i antændingsboksen. Åbn ved at dreje mod Lyser den infrarøde brænder op, når du forsøger at antænde med en tændstik? Hvis ikke skal du kontrollere, om gassen er tændt.
Regulatoren afgiver støj.	Ventilationsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan være fejlrant. Sørg for, ventilationshullet på regulatoren ikke er blokeret. Ryd hullerne, og luk for gaskontrolventilerne. Vent i 10 minutter, og foretag genstart. Kontroller, at flammerne brænder korrekt. Hvis flammerne ikke brænder korrekt, skal regulatoren udskiftes.
Dækkenet i fuld størrelse passer ikke til grillen.	Dækkenet er muligvis ikke det rigtigt til din grill. Det skal muligvis sidde tæt til. Sørg for, at dækkenet har den korrekte længde i forhold til din grill. Mål det fra venstre til højre. Sammenlign værdierne med grillens mål. Sammenlign placering og størrelse af lågdelen med dækkenet til din grill. Udbred dækkenet, og lad det ligge lidt tid – gerne i varmt sollys eller i et varmt lokale. For grillmodeller med et sidehyldedækken, der ligner en sok, skal placeres på i retningen venstre til højre.
Rotisserimotoren drejer ikke rundt	Sørg for, at motoren er tilsluttet en korrekt jordet strømforsyning. Sørg for, at tænd/sluk-kontakten befinder sig i positionen tændt. Sørg for, at splitten er komplet isat i rotisserimotoren. Sørg for, at belastningen ikke overskrider driftskapaciteten på 18 kg (40 lb). Sørg for, at der ikke er nogen belastning eller noget træk.
Grillen varmes kun op til 93-149 °C /200-300 °F.	Kontroller, om brændstofslangen er bøjet eller knækket. Sørg for, at grillen er fri for støv. Sørg for, at brænderen og hullerne er rene. Kontroller for edderkopper og insekter. Regulatoren er forsynet med en sikkerhedsenhed, der begrænser gasgennemstrømningen i tilfælde af lækage. Denne sikkerhedsenhed kan udløses uden tilstedeværelse af gaslækage. Nulstil sikkerhedsenheden ved at afbryde alle brændere og lukke for ventilen til den flydende petroleumgasflaske. Afbryd regulatoren fra den flydende propanflaske, og vent ét minut. Slut regulatoren til den flydende propanflaske igen, og drej langsomt på ventilen for at åbne den helt. Tænd alle brændere, og bid mærke i temperaturen.
Det tager lang tid at forvarme grillen.	Normal forvarmning til 260-316 °C/500-600 °F tager omtrent 10-15 min. Koldt vejr og vind kan påvirke forvarmningstiden. Hvis du bruger vulkanske sten eller briketter, kan dette forøge forvarmningstiden og maksimumstemperaturen.
Brænderens flammer er ikke lyseblå.	For meget eller for lidt luft til flammen. Højde er den primære årsag, men koldt vejr kan dog påvirke blandingen. Det kan være nødvendigt at justere brænderen. Du griller på et sted med meget vind.

SÅDAN BESTILLER DU RESERVEDELE

Sørg for, at du anskaffer de korrekte udskiftningsdele til din gasgrill ved at se dellisten på side 38. Følgende oplysninger er påkrævet, så du kan være sikker på at få den rigtige del. Bemærk, at du selv skal afholde omkostningerne for levering af alle udskiftningsdele.

- Gasgrillens modelnummer (se mærkepladen på grillen).
- Delnummeret på den ønskede reservedel.
- Beskrivelse af den ønskede reservedel.
- Antal nødvendige dele.

Ved behov for udskiftningsdele skal vores kundeservicehotline kontaktes på ServiceDK@nexgrill.com

VIGTIGT

Benyt kun dele, som fabrikken har godkendt. Brug af dele, der ikke er godkendt af fabrikken, kan være farligt. Dette vil også ugyldiggøre garantien.

Opbevar denne del og manualen med betjeningsinstruktioner let tilgængeligt af hensyn til reference og bestilling af reservedele.

Producenten garanterer over for den oprindelige køber/forbruger alene, at dette produkt (*modelnr. 720-0958H*) er fri for fejl i materialer og forarbejdning efter korrekt samling og i forbindelse med normal og rimelig brug i private hjem i de tidsrum der fremgår nedenfor, fra og med købsdatoen. Producenten forbeholder sig ret til at kræve fotografisk dokumentation for skader, eller at defekte dele returneres, porto og/eller fragt afholdt af forbrugeren, af hensyn til gennemgang og undersøgelse. Nexgrills forpligtelser er begrænset til reparation, udskiftning eller nedskrevet værdi efter Nexgrills eget skøn.

- **RØRBRÆNDERE:** 5 års *BEGRÆNSET* garanti imod gennemtrængning.
- **TILBEREDNINGSRISTER og FLAMMETÆMMERE:** 1 års *BEGRÆNSET* garanti. *Dækker ikke fald, afgratning, ridser eller overfladeskader.*
- **DELE I RUSTFRIT STÅL:** 1 års *BEGRÆNSET* garanti imod gennemtrængning. *Dækker ikke kosmetiske problemer såsom overfladekorrosion, ridser og rust.*
- **ALLE ØVRIGE DELE:** 1 års *BEGRÆNSET* garanti (omfatter men er ikke begrænset til ventiler, ramme, kabinet, vogn, kontrolpanel, tænder, regulator, slanger) **Dækker ikke afgratning, ridser, overfladekorrosion, skrammer eller rust.*

Når forbrugeren tilvejebringer bevis på køb som omtalt her, vil producenten reparere eller udskifte de dele, der har vist sig at være defekte, i løbet af den gældende garantiperiode. Dele, der returneres af hensyn til sådan reparation eller udskiftning, tilvejebringes uden beregning, bortset fra forsendelsesomkostninger, så længe køberen besidder varen inden for garantiperioden regnet fra den oprindelige købsdato. Den oprindelige køber skal selv afholde alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i overensstemmelse med denne begrænsede garantis betingelser. Denne begrænsede garanti er alene gældende i USA og Canada, er kun tilgængelig for den oprindelige ejer af produktet og kan *ikke overføres*. Producenten kræver rimelig dokumentation for købsdatoen. Af samme årsag bør du opbevare din salgskvittering og/eller faktura. Hvis enheden er en gave, bedes du anmode giveren om at indsende kvitteringen på dine vegne til nedenstående adresse. Defekte eller manglende dele, der er dækket af denne garanti, vil ikke blive udskiftet uden registrering eller bevis på køb. Den begrænsede garanti er ALENE gældende for produktets funktionalitet og dækker ikke kosmetiske problemer såsom ridser, buler, korrosion eller affarvning fra varme, slibende og kemiske rengøringsmidler eller nogen værktøjer, der benyttes i forbindelse med samling eller installation af apparatet, overfladerust eller affarvning af overflader i rustfrit stål. Overfladerust, korrosion eller afgratninger i pulverlakering på metaldele, som ikke påvirker den strukturelle integritet af produktet, betragtes ikke som defekter i materialer eller forarbejdning og er ikke dækket af garantien. Denne begrænsede garanti dækker ikke omkostninger for ulejlighed, fødevarer, personkvæstelser eller tingskade. Hvis den originale del ikke er tilgængelig, fremsendes der en sammenlignelig udskiftningsdel. Du skal selv afholde alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i overensstemmelse med denne begrænsede garantis betingelser.

PRODUCENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

- Servicebesøg i dit hjem.
- Reparationer, når dit produkt anvendes til andre formål en almindelig brug i en privat husstand.
- Skader, der opstår på baggrund af ulykker, ændring, misbrug, manglende vedligeholdelse/rengøring, misbrug, brand, oversvømmelse, force majeure, ukorrekt installation og installation, der ikke er i overensstemmelse med regulativer for elektricitet og VVS-arbejde eller misbrug af produktet.
- Alle mistede fødevarer pga. produktfejl.
- Omkostninger for udskiftningsdele eller reparationer uden for USA eller Canada.
- Afhentning og levering af dit produkt.
- Portoomkostninger eller fotobehandlingsgebyrer for fotos, der afsendes som dokumentation.
- Reparationer af dele eller systemer, der er et resultat af uautoriserede modifikationer fremstillet af produktet.
- Afmontering/installation af dit produkt.
- Forsendelsesomkostninger, standardomkostninger eller hasteomkostninger, for udskiftningsdele, der er eller ikke er omfattet af garantien.

GARANTIFRALÆGGELSE, RETSMIDDELBEGRÆNSNING

Reparation eller udskiftning af defekte dele er dit eneste retsmiddel i overensstemmelse med betingelserne i denne begrænsede garanti. Producenten er ikke ansvarlig for evt. følgeskader eller hændelige skader som følge af brud på enten denne begrænsede garanti eller enhver underforstået garanti eller for fejl eller skade som følge af force majeure, ukorrekt pleje og vedligeholdelse, fedtbrand, ulykke, ændring, udskiftning af dele med andre en producentens dele, misbrug, transport, kommerciel brug, fejlagtig brug, barske miljøer (uvejr, naturforhold, dyreanlæg), ukorrekt installation eller installation, der ikke er i overensstemmelse med lokale regulativer eller trykte producentinstruktioner.

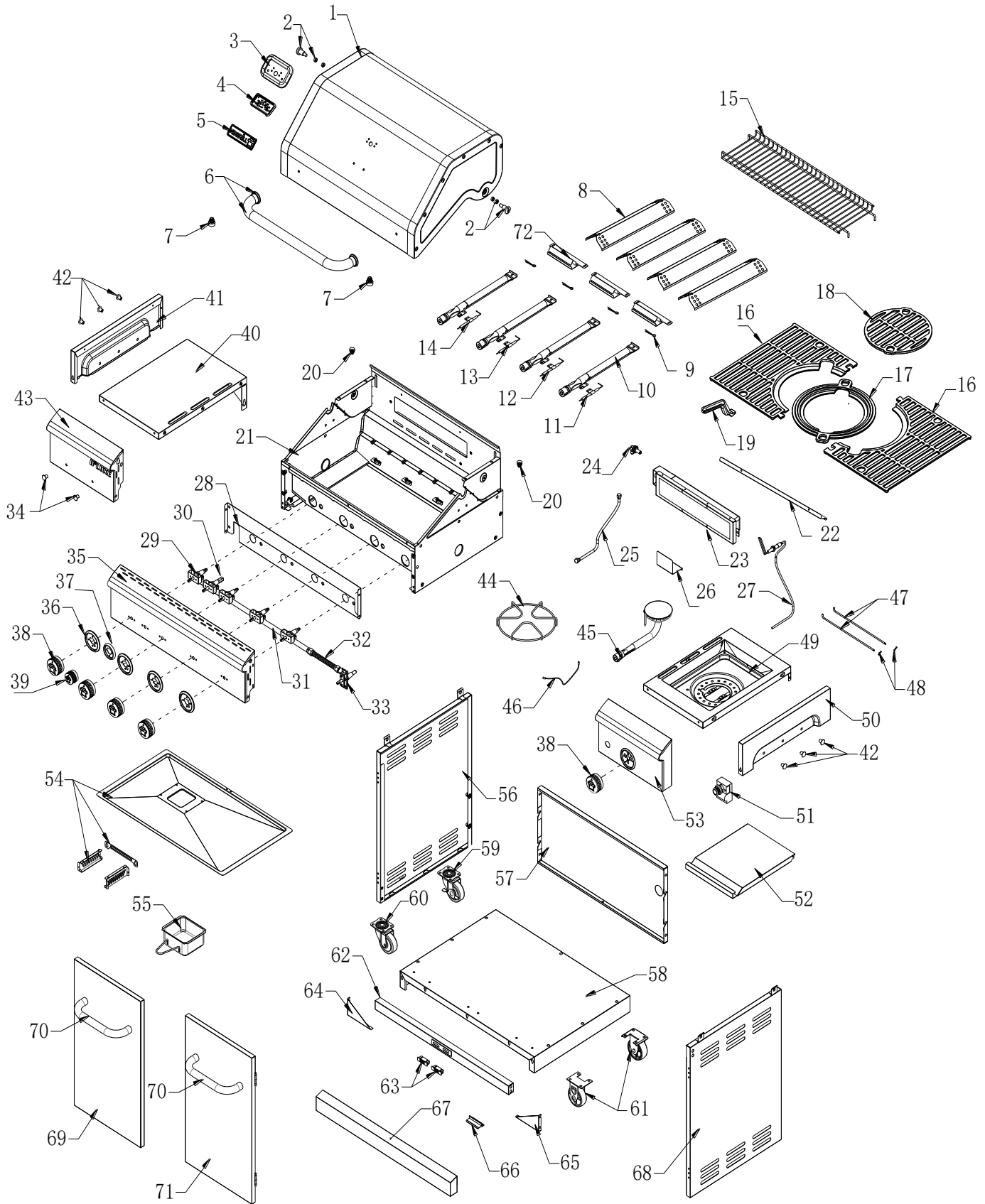
DEN BEGRÆNSEDE GARANTI ER DEN ENESTE GARANTI, DER STILLES AF PRODUCENTEN. INGEN SPECIFIKATIONER ELLER BESKRIVELSER AF PRODUKTETS YDEEVNE NOGETSTEDS GARANTERES FOR AF PRODUCENTEN BORTSET FRA I DET OMFANG, DET FREMGÅR AF DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. AL UNDERFORSTÅET GARANTIBESKYTTELSE, DER ER GÆLDENDE IHT. LOVGIVNING I NOGEN STAT, HERUNDER UNDERFORSTÅET GARANTI FOR SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL ELLER EN BESTEMT BRUG, BEGRÆNSES HERMED I VARIGHED TIL DEN VARIGHED, DER FREMGÅR AF DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI.

Hverken forhandlere eller detailforretninger, der sælger dette produkt, har bemyndigelse til at stille yderligere garantier eller løfter om afhjælpning, der supplerer eller er i modsætning til de tiltag, der fremgår ovenfor. Producentens maksimale ansvar kan under ingen omstændigheder overskride den dokumenterede købspris for det produkt, der blev betalt af den oprindelige forbruger. Denne garanti er kun gældende for enheder, der købes af en autoriseret forhandler eller genforhandler. BEMÆRK: Visse stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige eller følgemæssige skader, så visse af ovenstående begrænsninger eller udelukkelse er muligvis ikke gældende for dit vedkommende. Denne begrænsede garanti giver dig særlige juridiske rettigheder, der fremgår heri. Du kan også have øvrige rettigheder, der varierer fra sted til sted.

Hvis du ønsker at udøve nogen del af denne begrænsede garanti, skal du skrive til:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710


Alle kundereturneringer, reservedelsbestillinger, overordnede spørgsmål og hjælp til fejlsøgning kan foretages ved at ringe på ServiceDK@nexgrill.com eller +45 62 20 63 36.



Nr.	Del (beskrivelse)	Garantidækning (år)	QTY	Nr.	Del (beskrivelse)	Garantidækning (år)	QTY
1	Hovedlåg	1	1	37	Indfatning til den bageste brænder	1	1
2	Hovedlågskrue	1	2	38	Kontrolknap	1	5
3	Temperaturmålersæde	1	1	39	Kontrolknap til den bageste brænder	1	1
4	Temperaturmåler	1	1	40	Sidehylde, venstre	1	1
5	Logo	1	1	41	Pyntedel til sidehylde, venstre	1	1
6	Hovedlåghåndtagdel	1	1	42	Redskabskrog A	1	6
7	Lågbuffer A	1	2	43	Kontrolpanel til sidehylde, venstre	1	1
8	Flammehæmmer	1	4	44	Madlavningsgitter til sidebrænder	1	1
9	Hovedbrænderbendel	1	4	45	Sidebrænder	1	1
10	Hovedbrænder	5	4	46	Sidebrændertændingsledning	1	1
11	Hovedbrændertændingsledning A	1	1	47	Låghængselsstang til sidebrænderlåg	1	2
12	Hovedbrændertændingsledning B	1	1	48	Låghængselsstangstift til stegesidebrænder	1	2
13	Hovedbrændertændingsledning C	1	1	49	Sidebrænderskåldel	1	1
14	Hovedbrændertændingsledning D	1	1	50	Pyntedel til sidehylde, højre	1	1
15	Varmholdningsrist	1	1	51	Pulsantændingsmodul	1	1
16	Madlavningsgitter A	1	2	52	Sidebrænderlåg	1	1
17	Madlavningsgitter B	1	1	53	Kontrolpanel til sidebrænder	1	1
18	Madlavningsgitter C	1	1	54	Fedtskuffedel	1	1
19	Håndtag til madlavningsgitter	1	1	55	Fedteboks	1	1
20	Lågbuffer B	1	2	56	Sidepanel, venstre	1	1
21	Hovedbrænderskåldel	Ikke-udskiftelig	1	57	Bagpanel	1	1
22	Varmeskjold til bageste brænder	1	1	58	Nederste panel	1	1
23	Bageste brænder	1	1	59	Drejehjul med bremse	1	1
24	Bageste hul med messingalbueled	1	1	60	Drejehjul	1	1
25	Fleksibel gasledning til bageste brænder	1	1	61	Styrehjul	1	2
26	Antændingsbeslag til bageste brænder	1	1	62	Vognramme, front	1	1
27	Antændingsledning til bageste brænder	1	1	63	Dørmagnet	1	2
28	Frontgitter	1	1	64	Trekantsbeslag A	1	1
29	Hovedgasventil	1	4	65	Trekantsbeslag B	1	1
30	Gasventil til bageste brænder	1	1	66	Døjrørstykke	1	1
31	Hovedmanifold	1	1	67	Pyntedel til nederste panel	1	1
32	Fleksibel gasslange til sidebrænder	1	1	68	Sidepanel, højre	1	1
33	Sidebrændergasventil	1	1	69	Dør, venstre	1	1
34	Redskabskrog B	1	2	70	Dørhåndtagsdel	1	2
35	Hovedkontrolpanel	1	1	71	Dør, højre	1	1
36	Indfatning	1	4	72	Krydskanal	1	3

Consignes de sécurité	40	Identification des composants	48
Raccordement au gaz	44	Entretien et maintenance	49
Liste de vérification finale de l'installateur . . .	44	Dépannage	50
Pressions De Gaz Et Exigences Européennes	45	Commande de pièces	52
Test d'étanchéité	46	Garantie limitée	53
Mode d'emploi	47	Schéma des pièces	54
Consignes de mise en marche	47	Liste des pièces	55

- **Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires au montage et à l'utilisation de l'appareil dans le respect des règles de sécurité.**
- **Lisez et suivez tous les avertissements et les consignes avant de procéder au montage et à l'utilisation de l'appareil.**
- **Conservez ce manuel pour référence ultérieure.**

 **Des questions, des problèmes, des pièces manquantes ?** Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com.

**UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.**

DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

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

AVERTISSEMENT


- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
- Une bouteille de pétrole qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Opération brûleur du rôtissoire et le brûleur principal en même temps est interdite.

DANGER

1. Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
2. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bonbonne de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
4. Ne remplissez pas le récipient au-delà de sa capacité maximale.
5. Les liquides chauffés restent à la température d'ébullition longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 46 ° C (115 ° F) ou moins.
6. Cet appareil n'est pas destiné au chauffage et il ne doit jamais être utilisé comme tel.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu causé par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau.
8. Le flexible de raccordement ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
9. Ne modifiez pas l'appareil.
10. Utiliser à l'extérieur seulement ! Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
11. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
12. Coupez l'alimentation de la bonbonne de gaz après utilisation.
13. Les pièces accessibles peuvent être particulièrement chaudes. Tenir les jeunes enfants éloignés.
14. Il est recommandé de remplacer le tuyau flexible au besoin.

 Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion susceptibles de causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

 Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

 La grille de votre barbecue sera extrêmement chaude. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lors de la cuisson. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le pourtour du barbecue, le couvercle ou toute autre pièce pendant la cuisson ou avant qu'il ne se soit refroidi après usage.

⚠ AVERTISSEMENT !

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire la section « CONSIGNES DE MISE EN MARCHÉ » de ce mode d'emploi.

TESTÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN 498:2012 & EN 484:1998 POUR LES APPAREILS DE CUISSON AU GAZ POUR L'EXTÉRIEUR. CE BARBECUE EST DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Utilisation correcte d'une bonbonne LPG.

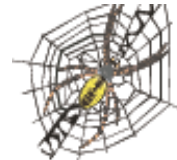
Les modèles de barbecue au gaz LPG sont conçus pour être utilisés avec un modèle standard de 9 kg (20 lb). Bonbonne de gaz propane liquide, non comprise avec le barbecue. **Ne raccordez jamais** votre barbecue au gaz à une bonbonne LPG qui dépasse cette capacité.

REMARQUE : Le débit normal de gaz traversant le régulateur et le flexible peut occasionner un bourdonnement. Un faible volume sonore est parfaitement normal et n'interfère pas avec le fonctionnement du barbecue. Si le bourdonnement est fort et excessif, vous devrez peut-être purger l'air de la conduite de gaz ou réinitialiser le régulateur de débit de gaz. Cette procédure doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de LPG est raccordée à votre barbecue.

La taille de la casserole adaptée à l'utilisation sur le brûleur latéral doit faire entre 18 et 22 cm de diamètre. Ne placez aucun objet lourd sur la table d'appoint. Le poids maximum autorisé est de 5 kg. Soyez prudent si vous posez des objets sur la table d'appoint. Retirez d'abord les éléments avant de tirer la table vers le bas.

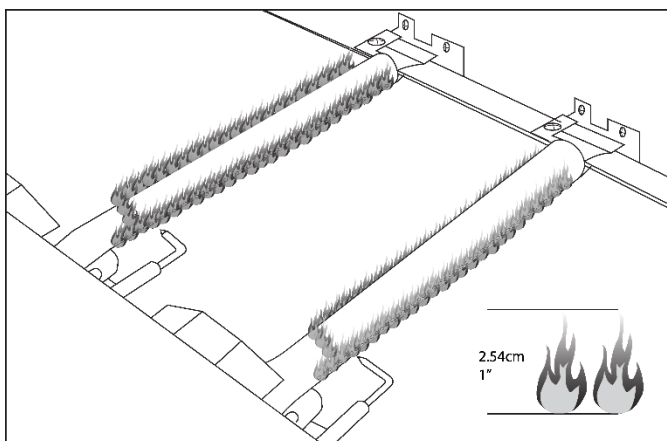
ATTENTION ! Attention aux retours de flamme !

ATTENTION ! Araignées et petits insectes occasionnels. Il arrive que des araignées et de petits insectes tissent des toiles ou fassent des nids dans les tubes du brûleur lors du transport ou de l'entreposage. Ces toiles peuvent obstruer le passage du gaz, ce qui risquerait de provoquer un incendie à l'intérieur et autour des flexibles du brûleur. Ce type d'incendie est connu sous le nom de « Retour de flamme » et peut causer de sérieux dommages à votre barbecue ou mettre son utilisateur en danger.



Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne constitue pas la seule cause de « RETOUR DE FLAMME », il s'agit de la cause la plus courante.

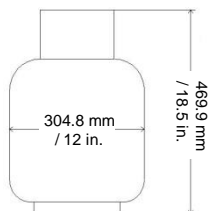
Pour réduire les risques de « RETOUR DE FLAMME », vous devez nettoyer les tubes du brûleur avant d'assembler votre barbecue, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont plus prolifiques. Effectuez également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue durée. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le grill.



Vérifiez visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à cette image. Dans le cas contraire, consultez la section sur l'emplacement principal du brûleur dans le présent manuel.

Système d'alimentation en gaz LPG

- Si les consignes ne sont pas respectées à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait alors se déclarer.
- La taille maximale de la bonbonne de LPG à utiliser doit faire 9 kg (20 lb), et environ 304,8 mm (12 po) de diamètre sur 469,9 mm (18,5 po) de hauteur.
- Le système d'alimentation doit être prévu pour l'extraction des vapeurs.
- La bonbonne de LPG doit être munie d'un collier de protection.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne alors qu'elle n'est pas en service. N'installez que le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne fourni. D'autres types de bouchons ou de capuchons pourraient entraîner une fuite de propane.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de LPG non régulée à votre barbecue au gaz.
- Cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est équipé d'un ensemble flexible/régulateur de grande capacité pour le raccordement à une bonbonne standard de LPG de 9 kg (20 lb).
- Faites remplir votre bonbonne de LPG par un revendeur de gaz propane reconnu et faites-la inspecter et recertifier visuellement à chaque remplissage.
- Ne rangez pas une bonbonne de gaz LPG de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- Gardez toujours les bonbonnes de LPG en position verticale.
- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre dispositif.
- L'entreposage d'un barbecue au gaz d'extérieur à l'intérieur n'est permis que si la bonbonne est désolidarisée de l'appareil et retirée.
- Si vous n'utilisez pas votre barbecue, l'alimentation en gaz doit être coupée au niveau de la bonbonne.



- NE PAS utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles suspendues. Cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisir et/ou des bateaux de plaisance.
- La bonbonne LPG doit être placée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. La bonbonne de LPG déconnectée ne doit pas être rangée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation autour du boîtier du barbecue. N'utilisez que le détendeur et le flexible fournis avec votre barbecue au gaz. Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- Le régulateur et le flexible doivent être inspectés avant chaque utilisation. En cas d'abrasion ou d'usure excessive ou si le flexible est endommagé, il doit être remplacé avant la mise en service du barbecue avant utilisation. Respectez les indications du fabricant.
- Veillez à n'utiliser que le régulateur de pression et le flexible fournis avec le barbecue. Ne remplacez jamais par d'autres types de détendeurs. Contactez le service à la clientèle pour les pièces de rechange spécifiées par le fabricant.
- Ce barbecue au gaz est équipé d'un régulateur de pression conforme à la norme EN 16129:2013 sur les vannes de régulation de pression pour gaz LPG.
- N'utilisez pas de briquettes d'aucune sorte.
- Le barbecue est conçu pour une performance optimale sans l'utilisation de briquettes. Ne placez pas de briquettes sur le radiant, car cela obstruerait la zone d'aération des brûleurs. L'ajout de briquettes risquerait d'endommager les composants et les boutons d'allumage, et invaliderait ainsi la garantie.
- Éloignez les chariots arrière et latéral de tout débris. Gardez le cordon d'alimentation électrique ou le cordon du moteur de la rôtissoire éloigné des zones chauffées du barbecue.
- N'utilisez jamais le barbecue par grand vent. En cas d'exposition constante au vent (front de mer, sommet d'une montagne, etc.), un brise-vent sera nécessaire. Respectez toujours le dégagement prescrit.
- N'utilisez jamais une bonbonne de propane bosselée ou rouillée.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant éloignés de toute surface chauffée.
- Lors de l'allumage, éloignez-vous le plus possible.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'après le refroidissement de ce dernier.

Placement et dégagement appropriés du barbecue

- N'utilisez jamais votre barbecue au gaz dans un garage, un porche, un hangar, un passage d'air ou tout autre endroit fermé. Votre barbecue au gaz ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'installez pas cet appareil dans une enceinte combustible. Dégagement minimal entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la structure combustible, 91,44 cm (36 po) des côtés et 91,44 cm (36 po) à l'arrière.

AVERTISSEMENT !

La grille de votre barbecue sera extrêmement chaude. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lors de la cuisson. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le pourtour du barbecue, le couvercle ou toute autre pièce pendant la cuisson ou avant qu'il ne se soit refroidi après usage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures corporelles graves.

ATTENTION ! AFIN D'ASSURER UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE BRANCHEZ QUE DES PRISES DE COURANT CORRECTEMENT MISES À LA TERRE. AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, GARDEZ LES RALLONGES BRANCHÉES AU SEC ET HORS DU SOL.

AVERTISSEMENT !

Gardez un vaporisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'alimentation en gaz et vérifiez les connexions avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT !

Cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau. Ni d'autres engins de loisir.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du barbecue.

Vous risqueriez de perturber gravement le flux d'air de combustion ou d'emprisonner une chaleur excessive dans la zone de contrôle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

Un barbecue bien entretenu vous assurera un service sûr et fiable pour de nombreuses années. Toutefois, veillez à observer la plus grande prudence, car le barbecue produit une chaleur intense qui pourrait augmenter le risque d'accident. Lors de l'utilisation de cet appareil, les consignes de sécurité de base doivent être respectées, notamment les suivantes :

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du barbecue à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.

Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisir ou bateaux de plaisance.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité du barbecue. Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer à proximité du barbecue, ou dedans.

N'entrez aucun objet d'intérêt pour les enfants autour ou sous le barbecue.

Ne laissez pas de vêtements, de maniques ou autres objets inflammables entrer en contact ou se trouver trop près d'une grille, d'un brûleur ou d'une surface chaude avant qu'ils aient refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures.

Pour votre propre sécurité, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.

Seuls certains types de verre, de vitrocéramique réfractaire, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le gril. Ces matériaux peuvent se briser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez qu'à basse ou moyenne température, conformément aux directives du fabricant.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. Une accumulation de pression pourrait les faire éclater.

Veillez à couvrir la poignée lorsque vous ouvrez le capot du barbecue.

Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, observez la plus grande prudence. Assurez-vous de savoir quel brûleur vous allumez, afin de protéger votre corps et vos vêtements des flammes nues.

Lors de l'utilisation du barbecue, ne touchez pas la grille, la grille du brûleur ou les abords immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures. N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon volumineux à la place de maniques. Ne laissez pas les maniques toucher les parties chaudes de la grille.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas les dépôts de graisse s'accumuler dans le bac à graisse se trouvant au fond de la chambre de combustion du barbecue. Nettoyez souvent le bac à graisse.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du barbecue. Vous risqueriez de perturber gravement le flux d'air de combustion ou d'emprisonner une chaleur excessive dans la zone de contrôle.

Pour un allumage efficace et un fonctionnement optimal des brûleurs, gardez les orifices des brûleurs propres. Veillez à les nettoyer régulièrement pour une performance optimale. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une seule position et doivent être montés correctement pour un fonctionnement sans danger.

Nettoyez le gril avec précaution. Pour éviter les brûlures de vapeur, n'utilisez pas une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer la grille du barbecue lorsqu'elle est chaude. Certains nettoyeurs dégagent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éteignez les commandes du barbecue et assurez-vous que la grille est froide avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour du barbecue. Le produit chimique qui déclenche l'action de vaporisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.


N'utilisez pas le barbecue pour cuire des viandes trop grasses ou d'autres produits qui favorisent les flambées de chaleurs.

Ne pas utiliser le barbecue sous des constructions combustibles non protégées. N'utilisez que dans des endroits bien aérés. Ne pas utiliser dans les bâtiments, les garages, les remises, les passages souterrains ou tout autre endroit clos.

Gardez la zone entourant le barbecue à l'écart des matières combustibles, y compris les liquides, les déchets et les vapeurs comme l'essence ou les allume-feu au mazout prévu pour le charbon de bois. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

NE JAMAIS BRANCHER UNE CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ NON RÉGULÉE À L'APPAREIL. UTILISER LE RÉGULATEUR/LE FLEXIBLE FOURNI.

Il s'agit d'un barbecue au propane liquide. N'essayez pas d'utiliser un autre type d'alimentation en gaz à moins que le barbecue n'ait été reconfiguré pour ce type.

Consommation totale de gaz (par heure) de ce barbecue en acier inoxydable avec tous les brûleurs allumés  :

Brûleur principal	3,5 kW (chaque) x 4
Brûleur de latéral	2,5 kW
Brûleur de la arrière	3,8 kW
Total	20,3 kW

EXIGENCE CONCERNANT LA BONBONNE DE LPG

Une bonbonne LPG cabossée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bonbonne dont la vanne est endommagée.

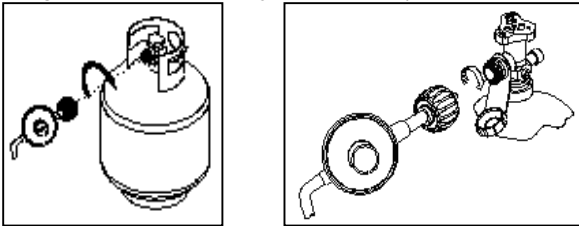
RACCORDEMENT AU GAZ

S'assurer que les œillets en plastique noir du robinet de la bonbonne de propane soient bien en place et que le flexible n'entre pas en contact avec le bac à graisse ou la tête du grill.

RACCORDEMENT

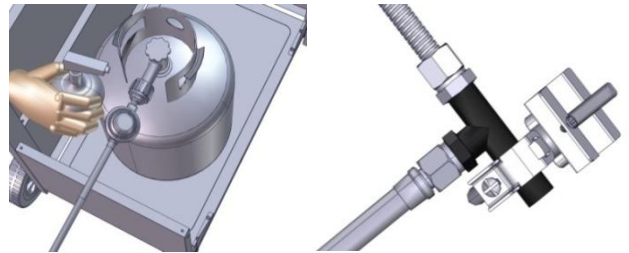
Votre barbecue en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation en gaz pour une utilisation prévue uniquement avec du propane liquide. Il est également équipé d'un ensemble flexible/régulateur de grande capacité pour le raccordement à une bonbonne standard de LPG. Vous trouverez davantage de précisions en page 42 « Système d'alimentation en gaz GPL ». Vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour le raccordement de la bonbonne :

1. Assurez-vous que la vanne de la bonbonne est en position d'arrêt complet (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt).



2. Assurez-vous que toutes les vannes du brûleur sont en position d'arrêt.
3. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'assemblage du régulateur. Vérifiez la présence éventuelle de dommages ou de débris. Éliminez tous les débris. Inspectez le flexible et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou obstrué. Consultez votre distributeur LPG local pour toute réparation.

4. Lors du raccordement du régulateur à la vanne, serrez à la main l'écrou de fixation rapide dans le sens horaire jusqu'à la butée complète. Ne pas utiliser de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé risquerait d'endommager l'écrou de serrage et de causer une situation dangereuse.
5. Ouvrez complètement la vanne de la bonbonne (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre sur tous les raccords de gaz. Voir ci-après. Si des bulles se forment dans la solution, les raccords ne sont pas correctement hermétiques. Vérifiez chaque raccord et serrez ou réparez si nécessaire.
6. Si une fuite de gaz ne peut être réparée, coupez le gaz à la bonbonne et débranchez la conduite de combustible de votre barbecue. Contactez notre service à l'adresse ServiceDK@hexgrill.com, ou votre fournisseur de gaz pour une assistance en réparation.
7. Appliquez également une solution savonneuse sur les joints du réservoir. Voir ci-après. Si des bulles se forment, fermez la bonbonne et ne l'utilisez pas ou ne la déplacez pas ! Contactez un fournisseur LPG ou votre service d'incendie pour obtenir de l'aide.



Pour désolidariser la bonbonne de gaz LPG :

1. Fermez les vannes du brûleur.
2. Fermez complètement la vanne de la bonbonne (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée).
3. Détachez le régulateur de la vanne de la bonbonne en tournant l'écrou de serrage rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Liste de vérification finale de l'installateur

- ✓ Dégagement minimal entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la structure combustible, 91,44 cm (36 po) des côtés et 91,44 cm (36 po) à l'arrière.
- ✓ Tous les emballages internes ont été enlevés.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et placés correctement sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression raccordé et réglé. Raccords de gaz au barbecue à l'aide du flexible et du régulateur fournis (préréglés pour une colonne d'eau de 11").
- ✓ Unité testée et exempte de fuites.
- ✓ L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

MISE EN GARDE CONCERNANT LES BOUTEILLES DE PROPANE

- a) Ne rangez pas une bonbonne de gaz LPG de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- b) Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- c) Si les consignes des points « a » et « b » ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se déclarer.

Pressions De Gaz Et Exigences Européennes

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA			0063CS7826 ID : 2531-18	
Numéro de modèle	720-0958H			
Catégorie d'appareil	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, Propane, ou mélange des deux	
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0.92		0.92	0.84
Taille de l'injecteur du brûleur latéral (Ø mm)	0.78		0.78	0.72
Taille de l'injecteur du brûleur arrière (Ø mm)	0.98		0.98	0.90
Puissance calorifique nominale (Hs) (kW)	Brûleur principal (total) + brûleur latéral : 16.5 Brûleur arrière : 3.8			
Consommation de gaz (g/h)	Butane - Brûleur principal (total) + brûleur latéral : 1201 Brûleur arrière : 277			
	Propane - Brûleur principal (total) + brûleur latéral : 1179 Brûleur arrière : 272			

Remarque:

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie $I_{3B/P(30)}$.

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le butane de catégorie $I_{3+(28-30/37)}$.

Utiliser un régulateur de 37 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane de catégorie $I_{3+(28-30/37)}$.

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie $I_{3B/P(50)}$.

La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.66 » signifie que l'injecteur mesure 0,66 mm.

Pays	Type de gaz	Pression du gaz
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I_{3+}	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	$I_{3B/P}$	30 mbar
PL	I_{3P}	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	$I_{3B/P}$	50 mbar

* Les codes de pays sont conformes à la norme EN ISO 3166-1: 2006.

GÉNÉRALITÉS

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue soient testés à l'usine avant la livraison, une vérification complète portant sur d'éventuelles fuites de gaz doit être effectuée sur le lieu d'installation en raison d'une mauvaise manipulation possible pendant le transport ou d'une pression excessive appliquée par inadvertance sur l'appareil. Vérifiez périodiquement l'étanchéité de l'ensemble du système en suivant les procédures énumérées ci-dessous. Si vous constatez une odeur de gaz à tout moment, vérifiez immédiatement l'étanchéité de l'ensemble du système.

Il est recommandé d'utiliser un régulateur conforme à la norme EN 16129:2013.

Le tuyau flexible doit être conforme à la norme EN 16436:2014.

Pour la catégorie $I_{3B/P(30)}$, le type de gaz et la pression de sortie du régulateur sont : butane/propane 30 mbar ; Pour la catégorie $I_{3+(28-30/37)}$: butane 28-30 mbar ou propane 37 mbar ; $I_{3B/P(37)}$, butane/propane 37 mbar ; $I_{3B/P(50)}$, butane/propane 50 mbar.

AVANT L'ESSAI

Vérifiez que tout le matériel d'emballage est retiré du barbecue, y compris les sangles de maintien.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER DE TEST D'ÉTANCHÉITÉ EN PRÉSENCE D'UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse composée de détergent liquide et d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test d'étanchéité initial, vérifiez que la bonbonne de LPG est remplie à 80 %.

TEST

1. Vérifiez que les vannes de régulation se trouvent bien sur la position « O » et allumez l'alimentation en gaz.
2. Vérifier tous les raccords depuis le régulateur de gaz LPG et la vanne d'alimentation jusqu'au raccord du collecteur (le tuyau qui va vers les brûleurs) inclus. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords non étanches.
4. Rallumez le gaz et vérifiez à nouveau.
5. Si le gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, coupez l'alimentation et contactez le Service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com.

VÉRIFICATION DU DÉBIT DE GAZ

Chaque brûleur du barbecue est testé et calibré à l'usine avant l'expédition ; toutefois, des variations dans l'alimentation locale en gaz peuvent vous obliger à les recalibrer. Les flammes des brûleurs doivent être contrôlées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans extrémités jaunes, sans bruit excessif ni soulèvement. Si vous rencontrez l'une de ces conditions, vérifiez si les orifices du clapet d'air ou du brûleur sont obstrués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, veuillez contacter le Service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com.

TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE ÉVENTUELLE DE FUITES APRÈS CHAQUE REMPLACEMENT DE BONBONNE LPG

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Il est pratique de garder un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet de fermeture de la conduite d'alimentation en gaz. Aspergez tous les raccords. La présence de bulles indique des fuites.

ATTENTION !

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne alors qu'elle n'est pas en service. N'installez que le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne fourni. D'autres types de bouchons ou de capuchons pourraient entraîner une fuite de propane.

Le gaz doit être coupé au niveau de la bonbonne d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Si l'appareil est rangé à l'intérieur, la bonbonne doit être désolidarisée et retirée de l'appareil. La bonbonne LPG doit être placée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.

Votre barbecue est prêt à l'emploi !




Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées pour le barbecue.

Si vous remplacez les pièces défectueuses, la garantie sera annulée. N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié tous les raccordements et la présence éventuelle de fuites.

UTILISATION GENERALE DU BARBECUE ET DE LA RÔTISSOIRE

Chaque brûleur principal a une puissance nominale de 3,5 kW. Les principaux brûleurs du barbecue englobent toute la zone de cuisson et sont munis d'un orifice latéral minimisant le risque d'obstruction par les chutes de graisse et de débris. Les boutons sont situés sur la partie centrale inférieure du panneau de commande. Chaque bouton est identifié sur le panneau de commande.

UTILISATION DU BARBECUE

La cuisson sur la grille du barbecue nécessite une chaleur élevée pour saisir les aliments et bien les faire dorer. La plupart des aliments sont cuits sur  pendant tout le temps de cuisson. Cependant, lorsque vous grillez de gros morceaux de viande ou de volaille, vous devrez peut-être baisser la température de cuisson après le brunissement initial. Cela permet de cuire les aliments sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits longtemps ou assaisonnés avec une marinade sucrée peuvent nécessiter un réglage de température inférieur vers la fin du temps de cuisson. **REMARQUE :** Ce barbecue est conçu pour griller efficacement sans l'utilisation de pierres de lave ou de briquettes de toute sorte. La chaleur est diffusée par les dispositifs en acier inoxydable placés au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE : Une grille bien chaude saisit les aliments et emprisonne les liquides de cuisson. Plus le barbecue est bien préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du gril sont foncées.

NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

 **AVERTISSEMENT ! IMPORTANT !**

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL

Inspectez le flexible d'alimentation en gaz avant d'allumer. En cas de traces de coupures, d'usure ou d'abrasion, veuillez à remplacer avant utilisation. Ne pas utiliser le brûleur latéral si vous sentez une odeur de gaz.

Consignes de mise en marche

 **AVERTISSEMENT ! IMPORTANT !**

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Inspectez le flexible d'alimentation en gaz avant d'allumer. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, veuillez à remplacer avant utilisation. N'utilisez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. Seul le régulateur de pression et le flexible fournis avec l'appareil peuvent être utilisés.


Ne remplacez jamais les régulateurs ni les flexibles par d'autres que ceux qui sont fournis avec le barbecue. En cas de remplacement, contactez le fabricant pour procéder dans les règles. Le remplacement doit correspondre à la description du manuel.

 **AVERTISSEMENT !**


Éloignez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lorsque vous allumez le barbecue.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que tous les boutons sont éteints, puis branchez l'alimentation en gaz de la bonbonne de LPG (propane liquide). Éloignez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lorsque vous allumez le barbecue.

Pour allumer le brûleur principal, poussez et tournez le bouton de réglage  du brûleur principal et, en même temps, maintenez enfoncé le bouton de démarrage électronique pour allumer le brûleur. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et le bouton d'allumage électronique. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que l'excès de gaz se dissipe, puis réessayez.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR DE SAISIE ET LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE


Pour allumer le brûleur de saisie et le brûleur arrière, retirez tous les ustensiles de cuisson de la grille du brûleur. Poussez et tournez le bouton de réglage  du brûleur principal et, en même temps, maintenez enfoncé le bouton de démarrage électronique pour allumer le brûleur. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et le bouton d'allumage électronique. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage sur « O ». Si vous sentez une odeur de gaz et que l'allumeur ne fonctionne pas, tournez immédiatement le bouton de réglage « O ». Attendez 5 minutes que l'excès de gaz se dissipe. Si le brûleur de saisie et l'allumeur du brûleur arrière ne fonctionnent pas, voir la section suivante sur l'utilisation d'allumettes pour la mise en marche du barbecue.

Gardez un vaporisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'alimentation en gaz et vérifiez les connexions avant chaque utilisation.

N'essayez pas d'allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. Contacter le Service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com.

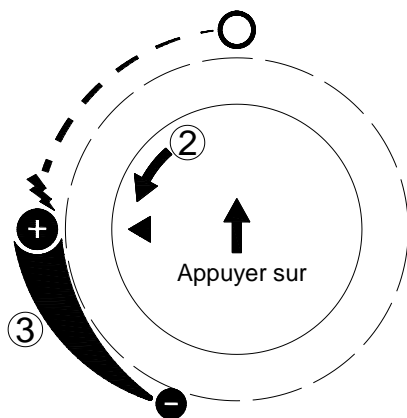
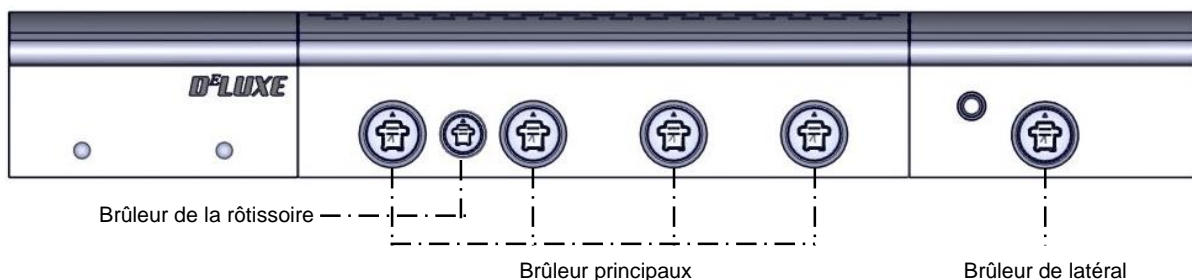
Chaque brûleur est réglé avant l'expédition ; toutefois, des différences au niveau de l'alimentation locale en gaz peuvent nécessiter des réglages mineurs.

Utilisation d'allumettes pour la mise en marche

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez une allumette. Avant de procéder, attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé puisse se dissiper.
2. Fixez une allumette à une extrémité de la tige d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez la tige d'éclairage et insérez l'allumette allumée juste à côté des orifices du brûleur ou de la lime en céramique.
5. Poussez et tournez le bouton de réglage désigné sur .
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

Identification des composants

Remarque : Retirez tous les emballages, y compris les sangles, avant d'utiliser le barbecue.



Bouton de réglage, libellé

ACIER INOXYDABLE

Il existe de nombreux produits nettoyants différents pour l'acier inoxydable. Toujours commencer par un nettoyage doux, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de la laine de fer, car elle égratignerait la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncer très légèrement avec du papier émeri sec de grain 100 dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable et cuire, ce qui donne un aspect rouillé. Pour les éliminer, utilisez un chiffon abrasif doux en combinaison avec un nettoyant pour acier inoxydable.

GRILLE DU BARBECUE

La façon la plus simple de nettoyer le barbecue est de procéder immédiatement après la fin de la cuisson et une fois la flamme éteinte. Portez un gant de protection barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Tremper une brosse à barbecue dans l'eau et frotter la grille encore chaude. Tremper fréquemment la brosse dans le récipient d'eau. La vapeur, créée par l'eau en contact avec la grille chaude, facilite le processus de nettoyage en ramollissant toutes les particules alimentaires. Si vous laissez refroidir la grille, son nettoyage sera plus difficile.

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS DE RÉGLAGE SE TROUVENT SUR LA POSITION « O ». S'ASSURER QUE LE BEC DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR EST FROID AVANT DE LE RETIRER.

BRÛLEURS DU BARBECUE

Veillez à observer la plus grande prudence lorsque vous déplacez un brûleur, car il doit être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le barbecue. La fréquence de nettoyage dépendra de la fréquence d'utilisation du barbecue.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS DE RÉGLAGE SE TROUVENT SUR LA POSITION « O ». Assurez-vous que le barbecue est froid. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les dépôts tenaces avec un grattoir en métal. Dégagez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il pourrait se briser et obstruer le port. Si des insectes ou autres objets obstruent le passage du gaz dans le brûleur, contactez notre Service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com.

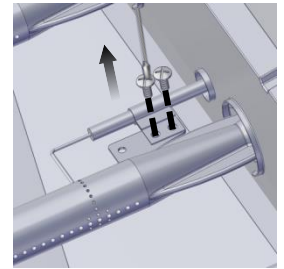
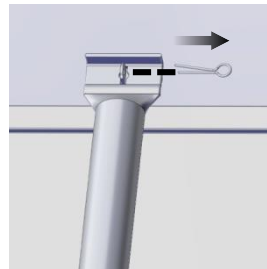
NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

Le bac à graisse doit être vidé et essuyé régulièrement. Laver avec une solution à base de détergent doux et d'eau chaude. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du bac à graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le bac à graisse, ne laissez pas l'excès de graisse s'accumuler et déborder.

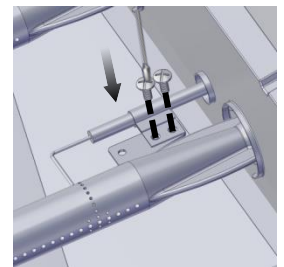
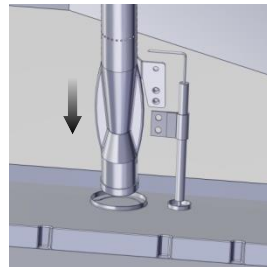
Avertissement ! Si vous souhaitez remplacer le brûleur principal, nous vous conseillons vivement de faire appel à un technicien expérimenté. Sachez que nous déclinons toute responsabilité en cas de responsabilité, de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'un brûleur mal monté.

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL ?

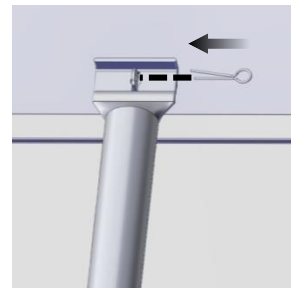
Étape 1. Enlevez la goupille « R » du brûleur principal sur la paroi arrière du foyer à l'aide d'une pince à bec long. Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer le capuchon de la goupille du brûleur, puis retirez le brûleur de la paroi avant du foyer, comme indiqué ci-dessous.



Étape 2. Insérez le brûleur sur l'orifice et fixez le capuchon de la goupille du brûleur sur le brûleur, comme indiqué ci-dessous, assurez-vous que l'orifice du brûleur soit bien dirigé vers l'orifice.



Étape 3. Fixez le brûleur principal sur la paroi arrière du foyer à l'aide de la goupille « R ».



ATTENTION !

1. Gardez l'espace extérieur du barbecue dégagé et exempt de matières combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Veillez à maintenir les orifices de ventilation du compartiment à bonbonne libres et dégagés de tout débris.

ATTENTION AUX ARAIGNÉES ET AUX INSECTES !

Vérification et nettoyage des brûleurs/flexibles afin de détecter la présence éventuelle d'insectes et de nids. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous la grille ou sous le barbecue.

Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne constitue pas la seule cause de « RETOUR DE FLAMME », il s'agit de la cause la plus courante.

Pour réduire les risques de « RETOUR DE FLAMME », vous devez nettoyer les tubes du brûleur avant d'assembler votre barbecue, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont plus prolifiques. Effectuez également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue durée.

À QUEL MOMENT CHERCHER DES ARAIGNÉES ?

Inspectez les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'apparition de l'une des conditions suivantes :

1. Une odeur de gaz combinée aux flammes jaunâtres du brûleur.
2. Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée.
3. La grille chauffe de manière irrégulière.
4. Les brûleurs émettent des grésillements.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DÉPANNAGE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, consultez la liste de vérification suivante avant de contacter votre revendeur pour une réparation. Vous pourriez ainsi épargner le coût d'un appel.

PRÉCHAUFFAGE Le capot du barbecue doit être en position fermée pendant le préchauffage. Avant la cuisson, un préchauffage du barbecue peut s'avérer indispensable selon le type d'aliment et la température de cuisson. Les aliments nécessitant une température de cuisson élevée requièrent une période

de préchauffage de cinq minutes ; les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse nécessitent seulement deux à trois minutes.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé - Utilisez ce réglage pour un préchauffage rapide, pour saisir les steaks et les côtes, et pour griller la viande.

Réglage bas : utilisez ce réglage pour toutes les grillades, la cuisson au type four et la cuisson de découpes très minces comme le poisson.

Ces températures varient selon la température extérieure et la force du vent.

Cuisson à chaleur indirecte : Vous pouvez cuire la volaille et les gros morceaux de viande lentement à la perfection d'un côté du gril grâce à la chaleur indirecte du brûleur, de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule doucement à travers le barbecue, faisant cuire la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme directe ne la touche. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de découpes trop riches en matières grasses, car il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses et les sucs qui s'évaporent pendant la cuisson.

ATTENTION ! Si les brûleurs s'éteignent pendant la cuisson, coupez l'alimentation en gaz à la source ainsi que toutes les vannes de distribution. Ouvrez le capot et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer (ce qui permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dissiper).

ATTENTION ! Si les graisses devaient prendre feu, coupez l'alimentation en gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le capot fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

ATTENTION ! N'ESSAYEZ PAS de débrancher un raccord de gaz en cours d'utilisation. Comme pour tous les appareils électroménagers, un entretien et une maintenance appropriés les maintiendront en parfait état de fonctionnement et prolongeront leur durée de vie. Votre barbecue ne fait pas exception.

ATTENTION ! Le capot du brûleur latéral s'échauffera si ce dernier est utilisé avec le capot fermé.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon barbecue, il ne s'allume pas immédiatement.	<p>Une étincelle doit se produire lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (si aucune étincelle). Vérifiez si la batterie est installée correctement.</p> <p>Vérifiez que le câble est bien branché à l'électrode.</p> <p>Nettoyez le(s) câble(s) et/ou l'électrode avec de l'alcool à 90° et un chiffon propre. Essuyez avec un chiffon propre.</p> <p>Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Le cas échéant : Vérifiez si l'orifice à gaz du brûleur défectueux n'est pas obstrué.</p>
Le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas lorsque le bouton de l'allumeur est enfoncé.	<p>Vérifier si des débris bloquent l'électrode.</p> <p>Vérifiez si une étincelle jaillit de l'électrode vers le brûleur. Si aucune étincelle n'est visible, vérifiez la batterie située à l'intérieur du boîtier d'allumage. Ouvrir le compteur de tours</p> <p>Le témoin infrarouge du rétroallumage s'allume-t-il lorsque vous essayez d'allumer le barbecue avec une allumette ? Sinon, vérifiez que l'arrivée de gaz est activée.</p>
Le régulateur fait du bruit.	<p>Le flexible du régulateur peut être bouché ou le régulateur peut être défectueux. S'assurer que le trou d'aération du régulateur n'est pas obstrué. Dégagez l'orifice, fermez les vannes d'alimentation du gaz. Attendez dix minutes et recommencez.</p> <p>Vérifiez l'état et l'apparence des flammes. Si vous soupçonnez un problème, remplacez le régulateur.</p>
La housse de protection ne correspond pas à la taille du barbecue.	<p>Il se peut qu'elle ne soit pas adaptée à votre barbecue. Peut-être qu'elle est trop petite.</p> <p>Assurez-vous que la longueur de la housse corresponde à celle de votre barbecue.</p> <p>Mesurez de gauche à droite. Comparez avec les dimensions du barbecue.</p> <p>Comparez l'emplacement et la taille de la partie de la hotte de la housse à votre barbecue.</p> <p>Étendez la housse et laissez-la se détendre, de préférence sous un soleil radieux ou dans une pièce chaude.</p> <p>Pour un barbecue avec une tablette latérale, recouvrez comme une chaussette, de gauche à droite.</p>
Le moteur de la rôtissoire ne tourne pas.	<p>Vérifiez que le moteur est connecté à une alimentation électrique correctement mise à la terre.</p> <p>Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position marche.</p> <p>Vérifiez que la broche est bien insérée dans le moteur de la rôtissoire.</p> <p>S'assurer que la charge ne dépasse pas la capacité nominale de 18 kg (40 lb).</p> <p>S'assurer qu'il n'y a pas de résistance ni de frottement.</p>
La plage de cuisson (chauffage) du barbecue ne va que de 93 à 149 °C / 200-300 °F.	<p>Vérifiez que le flexible d'alimentation n'est pas plié ou tordu.</p> <p>Assurez-vous que la zone de cuisson soit exempte de poussière.</p> <p>Vérifiez l'état de propreté du brûleur et des orifices.</p> <p>Vérifiez la présence éventuelle d'araignées et d'insectes.</p> <p>Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il aurait pu se déclencher sans fuite de gaz. Pour réinitialiser le dispositif de sécurité, éteignez tous les brûleurs et fermez la vanne de la bonbonne de LPG. Débranchez le régulateur de la bonbonne de LPG et attendez une minute. Rebranchez le régulateur à la bonbonne de LPG et ouvrez lentement la vanne, complètement. Allumez tous les brûleurs et surveillez la température.</p>
Le préchauffage du barbecue prend beaucoup de temps.	<p>Un préchauffage normal à 260-316 °C / 500-600 °F, prend environ 10 à 15 minutes. Le froid et le vent peuvent affecter la durée de préchauffage.</p> <p>Si vous utilisez de la roche volcanique ou des briquettes, elles peuvent augmenter le temps de préchauffage et la température maximale.</p>
Les flammes du brûleur ne sont pas bleues.	<p>Trop ou trop peu d'air pour la flamme.</p> <p>L'élévation par rapport au sol peut en être la cause principale, mais le froid peut affecter le mélange. Un réglage du brûleur peut s'avérer nécessaire.</p> <p>Le barbecue est exposé au vent.</p>

COMMENT COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE?

Pour vous procurer la (les) pièce(s) de rechange appropriée(s) à votre barbecue au gaz, voir la liste des pièces aux pages 55. Pour obtenir la pièce de rechange adéquate, les informations suivantes sont nécessaires. Veuillez noter que les frais d'expédition pour la livraison de toute pièce de rechange seront à votre charge.

- Numéro du modèle de barbecue au gaz (voir la vignette de données sur le barbecue).
- Numéro de pièce de rechange nécessaire.
- Description de la pièce de rechange nécessaire.
- Quantité de pièces nécessaires.

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service à la clientèle au ServiceDK@nexgrill.com

IMPORTANT !

N'utiliser que des pièces agréées par l'usine. L'utilisation de toute pièce non agréée par l'usine peut s'avérer dangereuse. La garantie sera également annulée. Conservez ce guide d'instructions de montage et mode d'emploi pour une consultation aisée et pour toute commande ultérieure de pièces de rechange.

Le fabricant garantit uniquement au consommateur-acheteur original que ce produit (*modèle #720-0958H*) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un montage correct et à des fins domestiques normales et raisonnables pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages ou que les pièces défectueuses soient retournées, frais de port et/ou de transport prépayés par l'utilisateur, pour examen et vérification. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée, à la discrétion de Nexgrill.

- **BRÛLEURS TUBULAIRES** : Garantie *LIMITÉE* de 5 ans contre la perforation.
- **GRILLE DE CUISSON et COUPE-FLAMME** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an ; *ne couvre pas les chutes, les éraflures, les écailles, les griffures ou les dommages en surface.*
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an contre la perforation ; *ne couvre pas les problèmes superficiels comme la corrosion de surface, les rayures, la rouille et les rayures.*
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an (comprend, mais sans s'y limiter, les vannes, le cadre, le châssis, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux/flexibles) **Ne couvre pas les écailles, les rayures et la corrosion des surfaces qui se craquelent, la rouille ni les fêlures*

Sur présentation d'une preuve d'achat par l'utilisateur conformément aux présentes spécifications, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont avérées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires à la réparation ou au remplacement sont gratuites, à l'exception des frais d'expédition, dans la mesure où l'achat se trouve toujours sous garantie, à compter de la date de l'achat. Le consommateur-acheteur d'origine prendra en charge tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de la présente garantie limitée. Cette garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, et n'est offerte qu'au propriétaire initial du produit et n'est pas *cessible*. Le fabricant exigera une preuve raisonnable de la date de votre achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse et/ou votre facture. Si vous avez reçu cette unité en cadeau, veuillez demander à la personne qui vous l'a offerte d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes visées par la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT au fonctionnement du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les griffures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé lors du montage ou de l'installation du produit, la corrosion de surface, la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de peinture par poudrage sur des pièces métalliques, qui n'affectent pas la structure du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des désagréments, de la nourriture, des préjudices corporels ou matériels. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange similaire sera envoyée. Vous prendrez en charge tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

- Les demandes de service à domicile.
- Les réparations si votre produit est utilisé à des fins autres qu'une utilisation normale, domestique ou résidentielle.
- Tout dommage résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de nettoyage, d'utilisation incorrecte, d'incendie, d'inondation, de catastrophes naturelles ou d'installation non conforme aux codes électriques ou sanitaires ou d'un mauvais usage du produit.
- Les pertes alimentaires dues à une défaillance du produit.
- Les pièces de rechange ou les frais de main-d'œuvre pour les appareils utilisés en dehors des États-Unis ou du Canada.
- L'enlèvement et la livraison de votre produit.
- Les frais d'affranchissement ou de traitement des photos envoyées à titre de documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit.
- Les frais d'expédition, standard ou accélérée, pour les pièces de rechange et les pièces sous garantie ou hors garantie.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue votre seul recours aux termes de la présente garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages indirects ou accidentels découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de la défaillance ou des dommages résultant d'un cas de force majeure, d'un mauvais entretien, d'un incendie dû à la graisse, d'un accident, de la modification, du remplacement de pièces par quiconque autre que le fabricant, du mauvais usage, du transport, d'un usage commercial, des abus, des intempéries (mauvais temps, événements naturels, manipulation animale) ou une installation non conforme aux codes locaux et directives du fabricant imprimés.

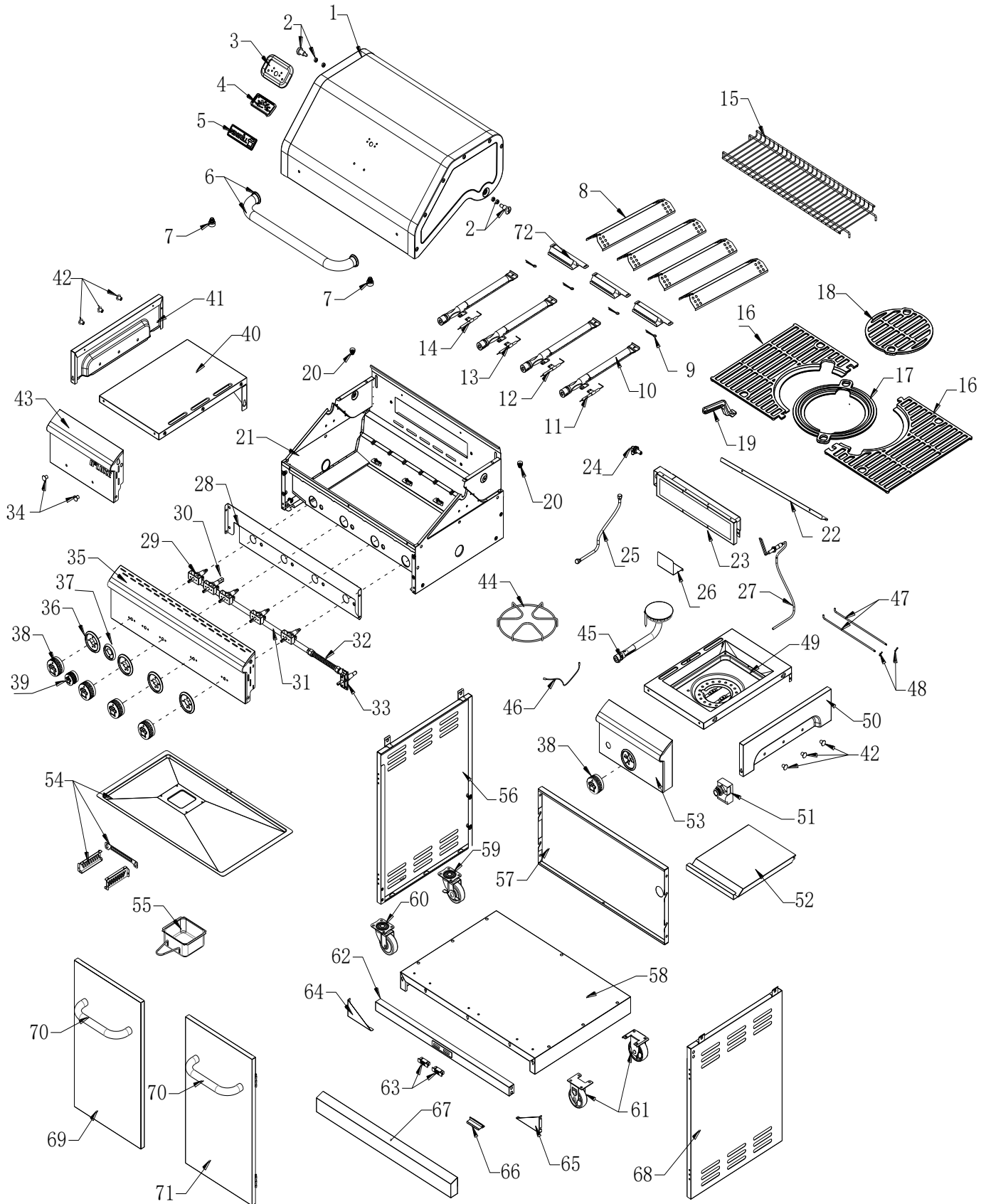
CETTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DES PERFORMANCES DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LES PRÉSENTES LIMITÉE DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les distributeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le pouvoir d'offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours autres que ceux susmentionnés, ou non conformes. La responsabilité maximale du fabricant, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par l'utilisateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant et/ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou connexes, si bien que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous ; cette garantie limitée vous confère certains droits légaux tels que définis dans les présentes. Vous pouvez également exercer d'autres droits variables d'un État à l'autre.

Si vous souhaitez faire exécuter une obligation quelconque au titre de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

Tous les retours de produits, les commandes de pièces, les questions générales et l'aide au dépannage peuvent être obtenus en contactant le ServiceDK@nexgrill.com ou +45 62 20 63 36.




Liste des pièces

No	Pièce (Description)	Période de garantie (année)	QTÉ	No	Pièce (Description)	Période de garantie (année)	QTÉ
1	Capot principal	1	1	37	Lunette de protection pour brûleur arrière	1	1
2	Vis du capot principal	1	2	38	Bouton de réglage	1	5
3	Assise du thermomètre (indicateur de température)	1	1	39	Bouton de réglage pour brûleur arrière	1	1
4	Indicateur de température (thermomètre)	1	1	40	Étagère latérale, gauche	1	1
5	Logo	1	1	41	Garniture d'étagère latérale, gauche	1	1
6	Poignée du capot principal	1	1	42	Crochet à ustensiles A	1	6
7	Butée de capot A	1	2	43	Panneau de commande de l'étagère latérale, gauche	1	1
8	Atténuateur de flamme	1	4	44	Grille de cuisson du brûleur latéral	1	1
9	Broche du brûleur principal	1	4	45	Brûleur latéral	1	1
10	Brûleur principal	5	4	46	Conducteur du brûleur latéral	1	1
11	Conducteur d'allumage du brûleur principal A	1	1	47	Charnière de la tige du brûleur latéral	1	2
12	Conducteur d'allumage du brûleur principal B	1	1	48	Charnière de la tige de la broche du brûleur latéral	1	2
13	Conducteur d'allumage du brûleur principal C	1	1	49	Montage brûleur latéral	1	1
14	Conducteur d'allumage du brûleur principal D	1	1	50	Garniture d'étagère latérale, droite	1	1
15	Étagère chauffante	1	1	51	Module d'allumage à impulsions	1	1
16	Grille de cuisson A	1	2	52	Capot du brûleur latéral	1	1
17	Grille de cuisson B	1	1	53	Panneau de commande du brûleur latéral	1	1
18	Grille de cuisson C	1	1	54	Assemblage du bac à graisse	1	1
19	Poignée pour grille de cuisson	1	1	55	Bac à graisse	1	1
20	Butée de capot B	1	2	56	Panneau latéral, gauche	1	1
21	Dispositif du brûleur principal	Non remplaçable	1	57	Panneau arrière	1	1
22	Bouclier thermique du brûleur arrière	1	1	58	Panneau inférieur	1	1
23	Brûleur arrière	1	1	59	Roulette pivotante avec frein	1	1
24	Orifice arrière avec coude en laiton	1	1	60	Roulette articulée	1	1
25	Conduite de gaz flexible du brûleur arrière	1	1	61	Roulette	1	2
26	Support d'allumage du brûleur arrière	1	1	62	Cadre du chariot, avant	1	1
27	Conducteur d'allumage du brûleur arrière	1	1	63	Aimant de la porte	1	2
28	Défecteur avant	1	1	64	Support triangulaire A	1	1
29	Robinet de gaz principal	1	4	65	Support triangulaire B	1	1
30	Vanne de gaz du brûleur arrière	1	1	66	Pièce en fer de la porte	1	1
31	Collecteur principal	1	1	67	Pièce de garniture du panneau inférieur	1	1
32	Conduite de gaz flexible du brûleur latéral	1	1	68	Panneau latéral, droit	1	1
33	Vanne de gaz du brûleur latéral	1	1	69	Porte, gauche	1	1
34	Crochet à ustensiles B	1	2	70	Poignée de porte	1	2
35	Panneau de commande principal	1	1	71	Porte, droite	1	1
36	Lunette de protection	1	4	72	Passe-plat	1	3

Sikkerhedsinstruktioner	57	Teile-identifizierung	65
Gasanschluss	61	Pflege und wartung	66
Finale checkliste nach der installation	61	Fehlerbehebung	67
Europäische gasdrücke und spezifikationen .	62	Ersatzteilbestellung	69
Dichtigkeitsprüfung	63	Eingeschränkte garantie	70
Bedienungsanleitung	64	Teilediagramm	71
Anleitung zum anzünden	64	Teileliste	72

- **Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für den ordnungsgemäßen Zusammenbau und die sichere Nutzung des Geräts.**
- **Lesen Sie vor dem Zusammenbau und der Nutzung des Geräts alle Warnungen und Anleitungen und beachten Sie diese.**
- **Heben Sie dieses Handbuch zur späteren Verwendung auf.**

 **Haben Sie Fragen, Probleme, fehlen Teile?** Wenden Sie sich für Ersatzteile an unseren Kundenservice unter ServiceDK@nexgrill.com.

**NUR IM FREIEN VERWENDEN.
NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.**

GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

- Drehen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
- Löschen Sie offene Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr an.

WARNUNG

1. Lagern oder verwenden Sie keine Kraftstoffe oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
2. Eine nicht angeschlossene Petroleumgasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.
3. Der gleichzeitige Betrieb des Rotisserie-Brenners und des Hauptbrenners ist verboten.


GEFAHR

1. Lassen Sie dieses Gerät beim Gebrauch niemals unbeaufsichtigt
2. Verwenden Sie dieses Gerät nur mit einem Abstand von mindestens 3,05 m (10 ft.) zu Gebäuden, brennbaren Materialien oder anderen Gasflaschen.
3. Verwenden Sie dieses Gerät nur mit einem Abstand von mindestens 7,62 m (25 ft.) zu brennbaren Flüssigkeiten.
4. Füllen Sie die Kochgefäße nur bis zur zulässigen Füllhöhe.
5. Heiße Flüssigkeiten bleiben noch lange nach dem Kochen so heiß, dass die Gefahr besteht, sich zu verbrennen. Berühren Sie niemals die Kochvorrichtung, bevor die Flüssigkeiten auf mindestens 46° C (115° F) heruntergekühlt sind.
6. Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, als Heizung verwendet zu werden. Verwenden Sie es nicht zum Heizen.
7. Wenn es anfangen sollte zu brennen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen.
8. Der flexible Schlauch für den Anschluss darf nicht länger als 1,5 m sein.
9. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
10. Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden! Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Anleitung.
11. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
12. Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche zu.
13. Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
14. Es wird empfohlen, den Schlauch zu ersetzen, wenn er nicht mehr in Ordnung ist.

 Eine Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die schwere Verletzungen, Todesfälle oder Schäden verursachen können.

 Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht vom Nutzer verändert werden.

Der Grill wird sehr heiß. Lehnen Sie sich beim Grillen niemals über den Kochbereich.

 Berühren Sie keine Kochflächen, Grillgehäuse, Deckel oder andere Teile des Grills während oder nach dem Gebrauch, bevor dieser ausreichend abgekühlt ist.

WARNUNG

Zünden Sie die Brenner erst an, nachdem Sie den Abschnitt „ANLEITUNG ZUM ANZÜNDEN“ dieses Handbuchs gelesen haben.

GEPRÜFT NACH DEN NORMEN EN 498:2012 & EN 484:1998 FÜR GRILLGERÄTE ZUR VERWENDUNG IM FREIEN. DIESER GRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

Ordnungsgemäße Verwendung der Petroleumgasflasche

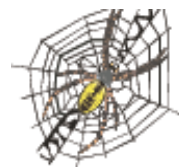
Gasgrillmodelle sind für den Einsatz mit Standard 9 kg-Petroleumgasflaschen (20 lbs.) gedacht. Die Petroleumgasflasche gehört nicht zum Lieferumfang des Grills. Schließen Sie **niemals** eine Petroleumgasflasche mit einem größeren Volumen an Ihren Gasgrill an.

HINWEIS: Beim normalen Strömen des Gases durch den Regler und Schlauch kann ein summendes Geräusch ertönen. Ein leises Geräusch ist völlig normal und beeinträchtigt nicht den Betrieb des Grills. Wenn das Geräusch allerdings zu laut ist, muss eventuell die Gasleitung entlüftet oder der Regler der Gasüberstromeinrichtung zurückgesetzt werden. Diese Reinigung sollte bei jedem Anschluss einer neuen Petroleumgasflasche an den Grill erfolgen.

Auf dem Seitenbrenner kann ein Topf mit einer Größe von 18-22 cm Durchmesser verwendet werden. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Seitentisch. Das Maximalgewicht beträgt 5 kg. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie etwas auf den Seitentisch legen. Entfernen Sie erst alle Gegenstände, bevor Sie den Seitentisch herunterziehen.

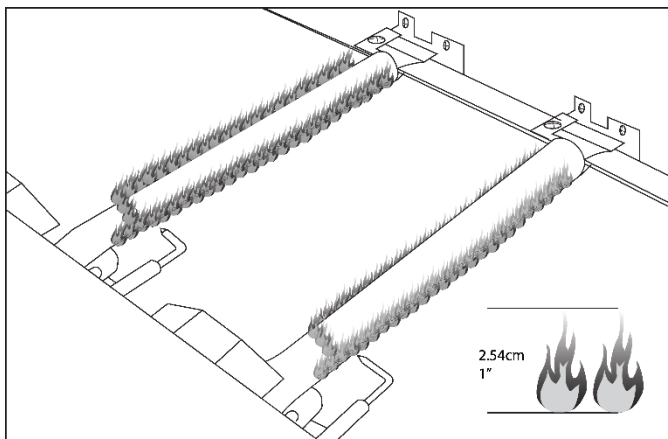
ACHTUNG: Stichflammen

ACHTUNG: Es kommt vor, dass Spinnen ihre Netze in den Brennerrohren des Grills spinnen oder kleine Insekten dort ihre Nester bauen. Diese Netze können die Gaszufuhr verstopfen, was wiederum zu einem Brand am Brennerrohr führen kann. Dieser verursacht eine „STICHFLAMME“, die den Grill stark beschädigen und ein hohes Risiko für den Benutzer darstellen kann.



Ein verstopftes Brennerrohr ist zwar nicht die einzige, aber die häufigste Ursache für eine „STICHFLAMME“.

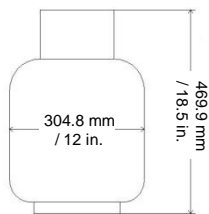
Zur Reduzierung der Gefahr einer „STICHFLAMME“ müssen Sie die Brennerrohre reinigen, bevor Sie den Grill zusammenbauen. Dies muss außerdem im Spätsommer und Herbst, wenn Spinnen am aktivsten sind, mindestens einmal monatlich durchgeführt werden. Führen Sie diese Reinigung des Brennerrohrs ebenfalls durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Grill führen.



Führen Sie vor jedem Gebrauch eine Sichtprüfung der Gasflamme durch. Die Flammen sollten aussehen wie auf diesem Bild. Wenn dies nicht der Fall ist, schauen Sie in den Hauptteil dieses Handbuchs.

Petroleumgas-Zufuhr

- Wenn die Anleitung nicht genau befolgt wird, kann es zu einem Brand kommen, der schwere Verletzungen oder Todesfälle verursachen kann.
- Eine 9 kg-Flasche (20 lbs) mit einem Durchmesser von ca. 304,8 mm (12 Zoll) und einer Höhe von 469,9 mm (18,5 Zoll) ist die maximal zulässige Größe.
- Am Gasflaschensystem muss ein Dampfabzug vorgesehen sein.
- Die verwendete Petroleumgasflasche muss eine Manschette zum Schutz des Ventils besitzen.
- Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilaustritt der Flasche, wenn diese nicht benutzt wird. Installieren Sie auf dem Ventilaustritt der Flasche nur die Art von Staubkappen, die mit dem Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Steckern können zum Austritt von Petroleumgas führen.
- Schließen Sie niemals eine unregelmäßige Petroleumgasflasche an Ihren Gasgrill an.
- Dieser Outdoor-Gasgrill verfügt über einen Schlauch/Regler mit hoher Kapazität zum Anschluss an eine Standard 9 kg-Gasflasche (20 lbs.).
- Wurde Ihre Petroleumgasflasche von einem zuverlässigen Händler gefüllt und bei jeder Füllung geprüft und erneut qualifiziert?
- Lagern Sie Ersatz-Petroleumgasflaschen nicht unter oder neben dem Gerät.
- Füllen Sie die Flasche nicht zu mehr als 80 Prozent.
- Stellen Sie die Petroleumgasflasche immer aufrecht hin.
- Lagern oder verwenden Sie keine Kraftstoffe oder andere brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Die Lagerung eines Outdoor-Gasgrills im Innenbereich ist nur zulässig, wenn die Gasflasche entfernt wurde.
- Wenn Ihr Gasgrill nicht benutzt wird, muss das Gas an der Gasflasche abgedreht werden.



Korrektes Aufstellen des Grills und Abstand vom Grill

- Verwenden Sie Ihren Gasgrill niemals in einer Garage, unter einem Vordach oder in einem anderen geschlossenen Bereich. Ihr Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden.
- Installieren Sie dieses Gerät nicht in brennbaren Räumen. Der Mindestabstand an den Seiten und hinter dem Gerät zu brennbaren Bauteilen beträgt 91,44 cm (36 Zoll).

- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** unter überstehenden brennbaren Flächen. Dieser Outdoor-Gasgrill ist nicht dazu geeignet, in oder auf Wohnmobilen oder Booten eingesetzt zu werden.
- Petroleumgasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Nicht angeschlossene Petroleumgasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen gelagert werden.
- Blockieren Sie nicht die Belüftung um das Gehäuse des Gasgrills. Verwenden Sie nur die mit Ihrem Gasgrill gelieferten Regler und Schläuche. Regler und Schläuche dürfen nur durch die in diesem Handbuch angegebenen ersetzt werden.
- Vor jedem Gebrauch des Grills müssen der Regler und der Schlauch geprüft werden. Wenn es eine übermäßige Abnutzung oder Verschleiß gibt oder der Schlauch defekt ist, muss er vor dem Betrieb ersetzt werden. Der Schlauch darf nur mit dem vom Hersteller angegebenen ersetzt werden.
- Nur der Druckregler und Schlauch, die mit dem Outdoor-Grill geliefert wurden, dürfen verwendet werden. Setzen Sie niemals eine andere Reglerart ein. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um die vom Hersteller angegebenen Ersatzteile zu erhalten.
- Dieser Outdoor-Gasgrill ist mit einem Druckregler nach EN 16129:2013 für Druckregelventile für Petroleumgas ausgestattet.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Briketts auf diesem Grill.
- Der Grill ist für eine optimale Leistung ohne den Einsatz von Briketts konzipiert. Legen Sie keine Briketts auf den Strahler, dies blockiert den Lüftungsbereich der Grillbrenner. Das Hinzufügen von Briketts kann zu einer Beschädigung der Zündungstechnik und -Knöpfe und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Halten Sie die Rück- und Seitenteile des Wagens sauber und frei. Halten Sie alle Stromkabel und das Kabel des Drehspießes von den beheizten Bereichen des Grills fern.
- Verwenden Sie den Grill niemals bei starkem Wind. In einer Umgebung mit ständigem Wind (am Meer, auf Bergen, etc.) ist ein Windschutz erforderlich. Achten Sie immer auf ausreichenden Abstand.
- Verwenden Sie keine verbeulten oder rostigen Gasflaschen.
- Halten Sie alle Stromkabel und die Gasleitung von beheizten Flächen fern.
- Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Grill weg.
- Eine Justierung des Brenners darf nur erfolgen, wenn der Brenner abgekühlt ist.



WARNUNG

Der Grill wird sehr heiß. Lehnen Sie sich beim Grillen niemals über den Kochbereich. Berühren Sie keine Kochflächen, Grillgehäuse, Deckel oder andere Teile des Grills während oder nach dem Gebrauch, bevor dieser ausreichend abgekühlt ist.

Eine Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen führen.

ACHTUNG: SCHLIESSEN SIE DAS GERÄT NUR AN ORDNUNGSGEMÄSS GEERDETE STECKDOSEN AN, DAMIT EIN DAUERHAFTER SCHUTZ VOR STROMSCHLAG GARANTIERTE WIRD. HALTEN SIE ZUR REDUZIERUNG DES RISIKOS VON STROMSCHLÄGEN KABEL UND ANSCHLUSS TROCKEN UND VOM BODEN FERN.

 **WARNUNG**

Bewahren Sie neben dem Gas-Ventil eine Sprühflasche mit Seifenlauge auf und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.

 **WARNUNG**

Dieser Outdoor-Gasgrill ist nicht zur Installation auf Booten oder Wohnmobilen geeignet.

LEGEN SIE DIE GRILLROSTE ODER DEN BODEN DES GRILLS NICHT MIT ALUFOLIE AUS.

Dies kann die Luftzufuhr für die Verbrennung stark beeinträchtigen oder übermäßige Hitze im Bedienbereich einschließen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

Wenn Sie Ihren Grill ordnungsgemäß pflegen, wird er Ihnen lange Jahre zuverlässige Dienste leisten. Allerdings müssen Sie ihn sorgfältig pflegen, da er große Hitze mit einem hohen Unfallrisiko produziert. Bei der Verwendung dieses Geräts müssen grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden. Dazu gehören die folgenden:

Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Grills, solange dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben wird. Alle anderen Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Dieser Grill ist nicht dazu geeignet, in oder auf Wohnmobilen oder Booten eingesetzt zu werden.

Kinder sollten in einem Bereich, in dem der Grill verwendet wird, nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Erlauben Sie ihnen nicht, in oder um den Grill herum zu sitzen, stehen oder spielen.

Lassen Sie keine Sachen um den Grill herum liegen, die Kinder interessieren könnten.

Achten Sie darauf, dass keine Kleidung, Topflappen oder andere brennbare Materialien mit dem Rost, Brenner oder einer heißen Fläche in Kontakt kommen, bevor diese abgekühlt sind. Der Stoff könnte sich entzünden und zu Verletzungen führen.

Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit angemessene Kleidung. Bei der Verwendung dieses Geräts sollten keine locker sitzenden Kleidungsstücke oder weite Ärmel getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Grillen nicht getragen werden.

Nur bestimmte Arten von Glas, hitzebeständiger Glaskeramik, Steingut oder anderen verglasten Utensilien sind zum Grillen geeignet. Diese Materialien können bei plötzlichen Temperaturschwankungen zerbrechen. Verwenden Sie diese nur bei geringer oder mittlerer Hitze nach den Richtlinien des Herstellers.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Ein Druckanstieg im Inneren des Behälters kann ihn zum Platzen bringen.

Öffnen Sie den Deckel nicht mit bloßen Händen. Lehnen Sie sich nicht über den offenen Grill.

Seien Sie vorsichtig beim Anzünden des Brenners. Achten Sie darauf, welchen Brenner Sie anzünden und halten Sie Ihren Körper und Ihre Kleidung von offenen Flammen fern.

Berühren Sie bei der Verwendung des Grills nicht den Grillrost, die Platten oder die direkte Umgebung, da diese Bereiche extrem heiß werden und zu Verbrennungen führen können. Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu heißem Dampf und Verbrennungen führen. Verwenden Sie kein Handtuch oder Tücher statt eines Topflappens. Lassen Sie Topflappen nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Grillrosts kommen.

Fett ist entzündlich. Lassen Sie heißes Fett abkühlen, bevor Sie damit hantieren. Sammeln Sie keine Fettablagerungen in der Auffangschale unten in der Brennkammer des Grills an. Reinigen Sie die Auffangschale häufig.

Legen Sie die Grillroste oder den Boden des Grills nicht mit Alufolie aus. Dies kann die Luftzufuhr für die Verbrennung stark beeinträchtigen oder übermäßige Hitze im Bedienbereich einschließen.

Halten Sie die Brenneröffnungen sauber, damit sie eine ordentliche Leistung bieten und korrekt angezündet werden können. Für eine optimale Leistung müssen sie regelmäßig gereinigt werden. Die Brenner funktionieren nur in einer Stellung und müssen für einen sicheren Betrieb ordnungsgemäß montiert werden.

Gehen Sie beim Reinigen des Grills behutsam vor. Verwenden Sie keinen nassen Schwamm oder ein feuchtes Tuch zum Reinigen des Grills, wenn dieser noch heiß ist, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel produzieren giftige Dämpfe oder können sich entzünden, wenn sie auf heißen Flächen verwendet werden.

Machen Sie die Grillregler aus und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie einen Sprayreiniger einsetzen. Die Chemikalie, die zum Sprühen verwendet wird, kann sich bei Hitze entzünden oder Metallteile korrodieren lassen.


Kochen Sie auf dem Grill keine extrem fetten Mahlzeiten oder andere Produkte, die brennen könnten.

Verwenden Sie den Grill nicht unter ungeschützten brennbaren Bauten. Verwenden Sie ihn nur in gut belüfteten Bereichen. Verwenden Sie ihn nicht in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Durchgängen oder ähnlichen geschlossenen Bereichen.

Halten Sie den Bereich rund um den Grill frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Müll und Dämpfen wie Kraftstoffen oder Kohleanzünder. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr oder die Belüftung.

SCHLIESSEN SIE NIEMALS EINE UNGEREGLTE GASZULEITUNG AN DAS GERÄT AN. VERWENDEN SIE DEN MITGELIEFERTEN REGLER/SCHLAUCH.

Dieser Grill ist für flüssiges Propangas gedacht. Versuchen Sie nicht, eine andere Gasversorgung zu verwenden, es sei denn, der Grill wurde für diesen Type neu knofiguriert.

Der Gesamt-Gasverbrauch (in der Stunde) dieses Edelstahl-Gasgrills beträgt, wenn alle Brenner auf  stehen:

Hauptbrenner	3,5 kW
Seitenbrenner	2,5 kW
Drehspießbrenner	3,8 kW
Gesamt	20,3 kW

ANFORDERUNGEN AN DIE PETROLEUMGASFLASCHE

Eine verbeulte oder rostige Petroleumgasflasche stellt eine Gefahr dar und sollte von Ihrem Gaslieferanten überprüft werden. Benutzen Sie niemals eine Flasche mit einem beschädigten Ventil.

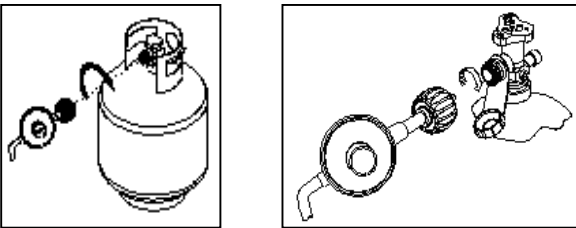
PETROLEUMGASANSCHLUSS

Achten Sie darauf, dass die schwarzen Plastikdurchführungen am Gasflaschenventil korrekt sitzen und der Schlauch keinen Kontakt zur Fettabtropfschale oder zum Grillkopf hat.

ANSCHLUSS

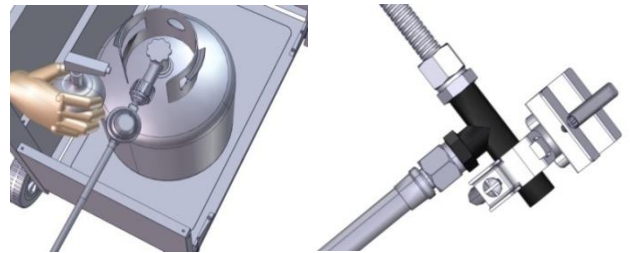
Ihr Edelstahlgrill ist mit Öffnungen ausgestattet, die nur zur Verwendung mit flüssigem Petroleumgas geeignet sind. Er besitzt auch einen Schlauch/Regler mit hoher Kapazität für den Anschluss an eine entsprechende Gasflasche. Weitere Details finden Sie auf Seite 59 „Petroleumgas-Zufuhr“. Nachfolgend finden Sie die Schritte zum Anschluss der Gasflasche:

1. Achten Sie darauf, dass das Flaschenventil vollständig geschlossen ist (drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zuzudrehen).



2. Achten Sie darauf, dass alle Brennerventile zuge dreht sind.
3. Überprüfen sie den Ventilanschluss, den Anschluss und die Reglermontage. Prüfen Sie auf Beschädigungen oder Verschmutzungen. Entfernen Sie alle Verschmutzungen. Prüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie niemals beschädigte oder verstopfte Geräte. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Petroleumgashändler für eine Reparatur.

4. Drehen Sie beim Anschluss des Reglers an das Ventil die Schnellkupplungsmutter im Uhrzeigersinn, um sie vollständig zuzudrehen. Verwenden Sie dazu keinen Schraubenschlüssel. Ein Schraubenschlüssel kann die Schnellkupplungsmutter beschädigen und so zu einer Gefahrensituation führen.
5. Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig (gegen den Uhrzeigersinn). Verteilen Sie mit einer sauberen Bürste die Seifenlauge auf alle Gasanschlüsse (siehe unten). Wenn Blasen erscheinen, sind die Anschlüsse nicht korrekt abgedichtet. Prüfen Sie alle Anschlüsse und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest oder reparieren sie.
6. Wenn Ihr Gasanschluss undicht ist und Sie ihn nicht reparieren können, drehen Sie das Gas an der Flasche AB und wenden Sie sich an den Kundendienst unter der ServiceDK@nexgrill.com oder Ihren Gaslieferanten an und bitten Sie um eine Reparatur.
7. Verteilen Sie die Seifenlauge auch an den Flaschennähten (siehe unten). Wenn Blasen erscheinen, drehen Sie die Flasche ZU und benutzen und bewegen sie nicht. Bitten Sie einen Petroleumgaslieferanten oder die Feuerwehr um Hilfe.



Zum Trennen der Petroleumgasflasche:

1. Drehen Sie die Brennerventile zu.
2. Drehen Sie das Flaschenventil vollständig zu (im Uhrzeigersinn).
3. Entfernen Sie den Regler vom Flaschenventil, indem Sie die Schnellkupplungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Finale checkliste nach der installation


- ✓ Der Mindestabstand an den Seiten und hinter dem Gerät zu brennbaren Bauteilen beträgt 91,44 cm (36 Zoll).
- ✓ Alle inneren Verpackungen wurden entfernt.
- ✓ Die Knöpfe lassen sich frei drehen.
- ✓ Die Brenner sitzen fest und korrekt auf den Öffnungen.
- ✓ Der Druckregler ist angeschlossen und eingestellt. Die Gasanschlüsse zum Grill wurden mit dem gelieferten Schlauch und Regler vorgenommen (voreingestellt für eine Wassersäule von 11“ (27,04 cm).
- ✓ Die Einheit wurde geprüft und hat keine undichten Stellen.
- ✓ Der Benutzer weiß, wo sich das Gasabsperrventil befindet

HEBEN SIE DIESES HANDBUCH ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

PETROLEUMGASFLASCHE, HINWEISE

- a) Lagern Sie Ersatz-Gasflaschen nicht unter oder neben dem Gerät.
- b) Füllen Sie die Flasche NICHT zu mehr als 80 Prozent.
- c) Wenn die Informationen aus "a" und "b" nicht genau befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder einer Explosion mit Todesfolge oder schweren Verletzungen führen.

Europäische gasdrücke und spezifikationen

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA			 0063CS7826 ID : 2531-18		
Modellnummer	720-0958H				
Gerätekategorie	I ₃ +(28-30/37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (50)	
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder ein Gemisch		
Gasdruck (Mbar)	28-30	37	30	37	50
Düsengröße des Hauptbrenners (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Düsengröße des Seitenbrenner (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Düsengröße des Hinterer Brenner (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominelle Wärmezufuhr (Hs) (kW)	Hauptbrenners (gesamt) + seitenbrenner: 16.5 Hinterer Brenner: 3.8				
Gasverbrauch (g/h)	Butan - Hauptbrenners (gesamt) + seitenbrenner: 1201 Hinterer Brenner: 277				
	Propan - Hauptbrenners (gesamt) + seitenbrenner: 1179 Hinterer Brenner: 272				

HINWEIS:

Verwenden Sie einen 30-mbar-Regler und die entsprechende Injektorgröße für Butan / Propan der Kategorie I_{3B} / P (30).
 Verwenden Sie einen 30-mbar-Regler und die entsprechende Injektorgröße für Butan unter der Kategorie I₃ + (28-30 / 37).
 Verwenden Sie einen 37-mbar-Regler und die entsprechende Injektorgröße für Propan unter der Kategorie I₃ + (28-30 / 37).
 Verwenden Sie einen 50-mbar-Regler und die entsprechende Injektorgröße für Butan / Propan der Kategorie I_{3B} / P (50).

Die Markierung am Injektor gibt die Größe des Injektors an. Beispielsweise bedeutet "0,92", dass die Injektorgröße 0,92 mm beträgt.

Landes	Gasart	Gasdruck
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I ₃ +	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I _{3B/P}	30 mbar
PL	I _{3P}	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I _{3B/P}	50 mbar

* Ländercodes entsprechen EN ISO 3166-1: 2006.

ALLGEMEINES

Auch wenn alle Gasanschlüsse des Grills vor der Auslieferung im Werk auf Dichtigkeit geprüft werden, muss nach dem Aufbau vor Ort eine vollständige Gas-Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden, um Transportschäden oder eine unbeabsichtigte, zu hohe Belastung des Geräts auszuschließen. Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen das gesamte System mit dem unten aufgeführten Verfahren auf Dichtigkeit. Wenn Gasgeruch wahrgenommen wird, muss das gesamte System sofort auf Dichtigkeit überprüft werden.

Es wird empfohlen, einen Regler nach EN 16129:2013 zu verwenden.

Der Schlauch sollte EN 16436:2014 entsprechen. Nach Kategorie I_{3B/P(30)} sind Gasart und Ausgangsdruck des Reglers: Butan/Propan 30 mbar; Kategorie I_{3+(28-30/37)} sollte sein: Butan 28-30 mbar oder Propan 37 mbar; I_{3B/P(37)} Butan/Propan 37 mbar; I_{3B/P(50)} Butan/Propan 50 mbar.

VOR DER PRÜFUNG

Achten Sie darauf, dass sämtliches Verpackungsmaterial vom Grill entfernt wurde, einschließlich Transportgurten.

RAUCHEN SIE NICHT, WENN SIE DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG DURCHFÜHREN. FÜHREN SIE NIEMALS EINE DICHTIGKEITSPRÜFUNG MIT OFFENER FLAMME DURCH.

Stellen Sie eine Seifenlauge aus einem Teil Flüssigseife und einem Teil Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lauge aufzubringen. Achten Sie darauf, dass die Petroleumgasflasche bei der ersten Dichtigkeitsprüfung zu 80% gefüllt ist.

PRÜFUNG

1. Achten Sie darauf, dass sich die Ventile in der „O“-Stellung befinden und drehen Sie das Gas auf.
2. Überprüfen Sie alle Anschlüsse des Petroleumgasreglers und Ventils einschließlich des Anschlusses mit dem Leitungskrümmern (die Leitung, die zum Brenner führt). Dort, wo es eine undichte Stelle gibt, erscheinen Seifenblasen.
3. Wenn es eine undichte Stelle gibt, müssen Sie sofort die Gaszufuhr abdrehen und undichte Anschlüsse festziehen.
4. Drehen Sie das Gas wieder auf und führen Sie die Prüfung erneut durch.
5. Wenn weiterhin Gas austritt, drehen Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an den Kundendienst unter der ServiceDK@nexgrill.com

Für den Grill dürfen nur die vom Hersteller angegebenen Teile verwendet werden.

Ein Austausch führt zum Erlöschen der Garantie. Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Anschlüsse geprüft wurden und es keine undichten Stellen gibt.

PRÜFUNG DER GASZUFUHR

Jeder Grillbrenner wird vor der Auslieferung im Werk geprüft und eingestellt. Allerdings können Abweichungen in der lokalen Gasversorgung eine Justierung der Brenner erforderlich machen. Es sollte eine Sichtprüfung der Brennerflammen erfolgen.

Die Flammen sollten blau und gleichmäßig, ohne gelbe Spitzen, übermäßiges Geräusch oder Anhebungen sein. Wenn einer dieser Punkte zutrifft, prüfen Sie, ob der Luftverschluss oder die Brenneranschlüsse durch Schmutz, Staub, Spinnweben, etc. verstopft sind. Wenn Sie Fragen zur Flammenstabilität haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter der ServiceDK@nexgrill.com

FÜHREN SIE NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL EINE DICHTIGKEITSPRÜFUNG DURCH

Führen Sie vor jedem Gebrauch an allen Gasanschlüssen eine Dichtigkeitsprüfung durch. Dazu ist es ratsam, eine Sprühflasche mit Seifenlauge neben dem Absperrventil der Gaszufuhr aufzubewahren. Besprühen Sie alle Anschlüsse. Blasen zeigen undichte Stellen.

ACHTUNG

Setzen Sie die Staubkappe auf den Flaschenventilaustritt, wenn die Flasche nicht verwendet wird. Installieren Sie auf dem Ventilaustritt der Flasche nur die Art von Staubkappen, die mit dem Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Austritt von Petroleumgas führen.

Die Gaszufuhr muss an der Flasche zugedreht werden, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

Wenn das Gerät im Innenbereich gelagert wird, muss die Gasflasche vom Gerät entfernt werden. Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Ihr Grill ist jetzt einsatzbereit!



ALLGEMEINE VERWENDUNG DES GRILLS UND DREHSPIESSES

Jeder Hauptbrenner ist klassifiziert für 3,5 kW. Die Hauptbrenner umfassen den gesamten Grillbereich und haben ihren Anschluss an der Seite, um eine Verstopfung durch herunterfallendes Fett und Verschmutzungen zu reduzieren. Die Knöpfe befinden sich auf dem unteren Mittelteil des Bedienfelds. Jeder Knopf auf dem Bedienfeld ist gekennzeichnet.

VERWENDUNG DES GRILLS

Zum Grillen wird hohe Hitze zum scharfen Anbraten und für die richtige Bräunung benötigt. Die meisten Lebensmittel werden über ihre gesamte Garzeit mit der **+**-Hitze zubereitet. Allerdings kann es beim Grillen von großen Fleisch- oder Geflügelstücken notwendig sein, nach der ersten Bräunung die Hitze herunter zu drehen. So wird das Essen auch innen gar, ohne außen zu verbrennen. Lebensmittel, die lange Zeit gekocht werden oder die eine süße Marinade haben, brauchen eventuell gegen Ende der Kochzeit eine niedrigere Hitze.

HINWEIS: Dieser Grill ist dazu gedacht, ohne Lavasteine oder Briketts effizient zu grillen. Hitze wird von den Edelstahl-Flammenverteilern über jedem Brenner abgegeben.

HINWEIS: Mit dem heißen Grill wird das Essen scharf angebraten, sodass der Fleischsaft im Inneren eingeschlossen wird. Je stärker der Grill vorgeheizt wird, desto schneller wird das Fleisch braun und desto dunkler sind die Grillstreifen.

LASSEN SIE DEN GRILL BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUFICHTIGT.

⚠ WARNUNG: WICHTIG!

VERWENDUNG DES SEITENBRENNER

Prüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie das Gas „AN“ drehen. Wenn es Hinweise auf Schnitte, Verschleiß oder Abrieb gibt, muss er vor dem Gebrauch ersetzt werden. Verwenden Sie den seitenbrenner nicht, wenn Sie Gas riechen.

Anleitung zum anzünden

⚠ WARNUNG: WICHTIG!

VOR DEM ANZÜNDEN

Prüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie das Gas „AN“ drehen. Wenn es Hinweise auf Schnitte, Verschleiß oder Abrieb gibt, muss er vor dem Gebrauch ersetzt werden. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn Sie Gas riechen. Es dürfen nur der mit dem Gerät gelieferte Druckregler und Schlauch verwendet werden.

Ersetzen Sie niemals den mit dem Grill gelieferten Regler oder Schlauch gegen einen anderen. Wenden Sie sich an den Hersteller für ordnungsgemäße Ersatzteile, wenn ein Austausch notwendig ist. Die Ersatzteile müssen den im Handbuch angegebenen entsprechen.

⚠ WARNUNG

Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper beim Anzünden so weit wie möglich vom Brenner weg.

ZUM ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

Achten Sie darauf, dass alle Knöpfe **AUSGESTELLT** sind, drehen Sie dann die Gaszufuhr an der Petroleumgasflasche auf. Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihren Körper so weit wie möglich vom Grill weg.

Um Ihren Hauptbrenner anzuzünden, drücken und drehen Sie den Bedienknopf am Hauptbrenner auf **+** und drücken und halten gleichzeitig die elektronische Zündung, um den Brenner anzuzünden. Sobald der Brenner angezündet ist, lassen Sie die elektronische Zündung und den Knopf los. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie fünf Minuten, bis überschüssiges Gas verfliegen ist und versuchen es dann erneut.

SEAR-BRENNERS UND DES DREHSPIESSBRENNERS


Zum Anzünden des Sear-Brenners (Brenner zum scharfen Anbraten) und des hinteren Brenners entfernen Sie alle Kochutensilien vom Brennerrost. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf auf **+**, gleichzeitig drücken und halten Sie die elektronische Zündung, um den Brenner anzuzünden. Sobald der Brenner angezündet ist, lassen Sie die elektronische Zündung und den Knopf los. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf „O“. Wenn Sie Gas riechen und die Zündung nicht funktioniert, drehen Sie sofort den Bedienknopf auf „O“. Warten Sie fünf Minuten, bis überschüssiges Gas verfliegen ist. Wenn die Zündung des Sear-Brenners und des hinteren Brenners nicht funktionieren, finden Sie im folgenden Abschnitt Anweisungen, wie Sie diese mit einem Streichholz anzünden können.

Bewahren Sie neben dem Gas-Ventil eine Sprühflasche mit Seifenlauge auf und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.

Versuchen Sie nicht, den Grill anzuzünden, wenn Sie Gas riechen. Wenden Sie sich an den Kundendienst unter der ServiceDK@nexgrill.com, m Unterstützung zu erhalten.

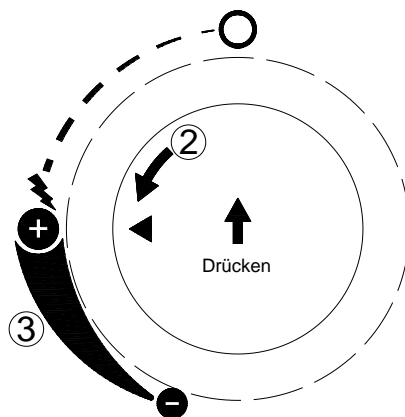
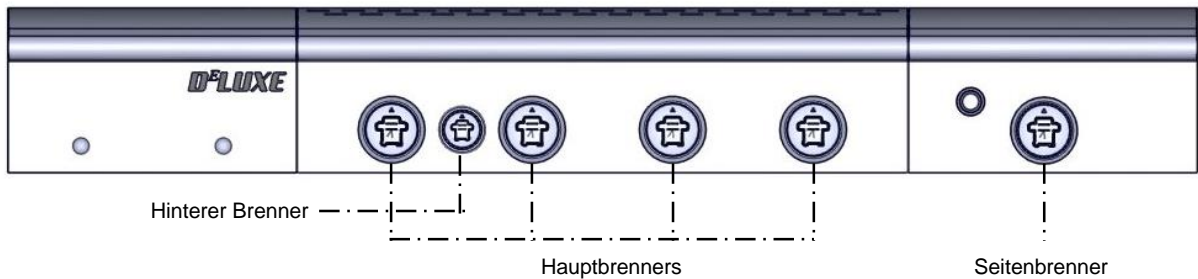
Jeder Brenner wird vor der Auslieferung eingestellt. Allerdings können Abweichungen in der lokalen Gasversorgung kleinere Justierungen erforderlich machen.

Streichholzzündung

1. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, kann er mit einem Streichholz angezündet werden. Warten Sie fünf Minuten, bis überschüssiges Gas verflogen ist, bevor Sie ein Streichholz verwenden.
2. Befestigen Sie ein Streichholz an einem Ende des Zündstabs.
3. Zünden Sie das Streichholz an.
4. Halten Sie den Zündstab fest und führen Sie das angezündete Streichholz direkt an die Brenneranschlüsse oder die Keramiklinie.
5. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf auf .
6. Der Brenner sollte sofort zünden.

Teile-identifizierung

Hinweis: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich der Gurte, vor dem Gebrauch des Grills



Bedienknopf, Kennzeichnung

EDELSTAHL

Es gibt viele unterschiedliche Edelstahl-Reiniger. Verwenden Sie immer zuerst das mildeste Reinigungsverfahren, schrubben Sie in Richtung der Maserung. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da sie die Oberfläche verkratzt. Um sichtbare Kratzer im Edelstahl auszubessern, trockenschleifen Sie leicht mit Schleifpapier mit einer 100er Körnung in Richtung der Maserung. Fettflecken können sich auf der Edelstahloberfläche ablagern und in der Oberfläche einbrennen und den Anschein von Rost erwecken. Benutzen Sie zum Entfernen einen weichen Scheuerschwamm mit Edelstahlreiniger.

GRILLROST

Der Grill ist am leichtesten direkt nach dem Grillen und Ausschalten der Flamme zu reinigen. Tragen Sie einen Grill-Handschuh, um Ihre Hand vor Hitze und Dampf zu schützen. Tauchen Sie eine Grillbürste in Wasser ein und schrubben Sie den heißen Grill damit. Führen Sie dies mehrere Male durch. Der Dampf, der durch den Kontakt des Wassers mit dem heißen Grill erzeugt wird, hilft beim Reinigungsprozess, indem er Essensreste aufweicht. Wenn der Grill bereits abgekühlt ist, ist die Reinigung schwieriger.

ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE GASZUFUHR UND DIE KNÖPFE IN DER „O“-STELLUNG STEHEN. ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE PLATTE DES OBEREN BRENNERS ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE SIE ENTFERNEN.

GRILLBRENNER

Beim Bewegen eines Brenners muss darauf geachtet werden, dass er korrekt in der Mitte der Öffnung sitzt, bevor der Grill wieder angezündet wird. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie den Grill benutzen.

REINIGUNG DES HAUPTBRENNERS

Achten Sie darauf, dass die Gaszufuhr ausgeschaltet ist und sich die Knöpfe in der „O“-Stellung befinden. Achten Sie darauf, dass der Grill abgekühlt ist. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Reinigen Sie hartnäckigen Kalk mit einem Metallschaber. Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einer aufgebogenen Büroklammer. Verwenden Sie niemals Zahnstocher, weil diese abbrechen und den Anschluss verstopfen könnten. Bitte achten Sie darauf, ob Insekten oder andere Hindernisse die Gaszufuhr des Brenners verstopfen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter ServiceDK@nexgrill.com.

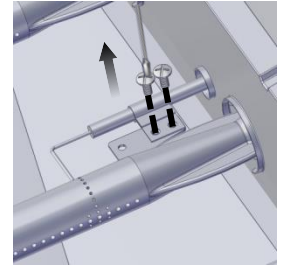
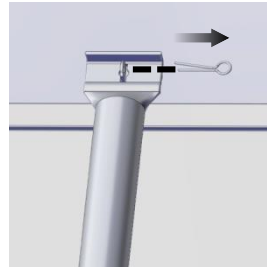
REINIGUNG DER FETTAUFFANGSCHALE

Die Fettauffangschale sollte regelmäßig geleert, ausgewischt und mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Auf den Boden der Fettauffangschale kann ein bisschen Sand gestreut werden, um das Fett aufzusaugen. Prüfen Sie die Fettauffangschale regelmäßig, damit sich nicht übermäßig viel Fett ansammelt und sie überläuft

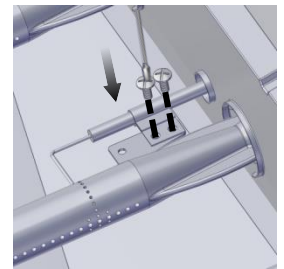
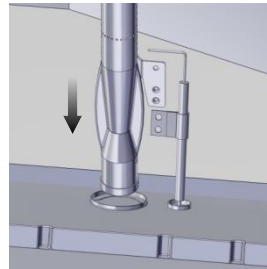
Warnung: Wir empfehlen, den Hauptbrenner nur von einer ausgebildeten Fachkraft ersetzen zu lassen. Wir übernehmen keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch einen unsachgemäß eingesetzten Brenner entstehen.

VORGEHENSWEISE ZUM ERSETZEN DES HAUPTBRENNERS

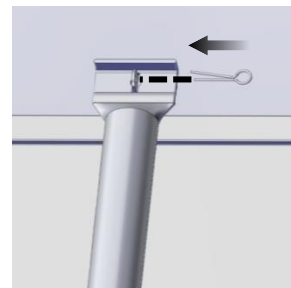
Schritt 1: Entfernen Sie den Splint des Hauptbrenners auf der Rückseite der Brennkammer mit einer Nadelzange. Entfernen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Halterung des Brennerstifts. Entfernen Sie dann den Brenner von der Vorderseite der Brennkammer wie unten gezeigt.



Schritt 2: Stecken Sie den Brenner in die Öffnung und befestigen Sie die Halterung des Brennerstifts auf dem Brenner wie unten gezeigt. Achten Sie darauf, dass das Loch des Brenners auf der Öffnung sitzt.



Schritt 3: Sichern Sie den Hauptbrenner an der Rückseite der Brennkammer mit dem Splint.



ACHTUNG

1. Halten Sie den Außenbereich, in dem der Grill eingesetzt wird, frei von brennbaren Materialien, Kraftstoffen und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
2. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr oder die Belüftung.
3. Halten Sie die Lüftungsöffnungen der Flasche frei und sauber.

WARNUNG VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Überprüfen und Reinigen Sie die Brenner-/Venturidüsen von Insekten und Insektennestern. Eine verstopfte Düse kann zu einem Brand unter dem Grill führen.

Ein verstopftes Brennerrohr ist zwar nicht die einzige, aber die häufigste Ursache für eine „STICHFLAMME“.

Zur Reduzierung der Gefahr einer „STICHFLAMME“ müssen Sie die Brennerrohre reinigen, bevor Sie den Grill zusammenbauen. Dies muss außerdem im Spätsommer und Herbst, wenn Spinnen am aktivsten sind, mindestens einmal monatlich durchgeführt werden. Führen Sie diese Reinigung des Brennerrohrs ebenfalls durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

WANN SIE NACH SPINNEN SICHEN SOLLTEN

Sie sollten die Brenner mindestens einmal jährlich und immer dann, wenn eine der folgenden Situationen auftritt, kontrollieren:

1. Gasgeruch in Verbindung mit gelblich erscheinenden Brennerflammen.
2. Wenn der Grill nicht heiß genug wird.
3. Wenn der Grill ungleichmäßig heizt.
4. Wenn die Brenner knallende Geräusche machen.

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Gehen Sie nach folgender Prüfliste vor, wenn der Grill nicht richtig funktioniert, bevor Sie sich an Ihren Händler wenden.

VORHEIZEN: Beim Vorheizen sollte der Deckel des Grills geschlossen sein. Vor der Zubereitung bestimmter Speisen muss der Grill vorgeheizt werden, je nach Art der Lebensmittel und Gartemperatur. Lebensmittel, die bei hohen Temperaturen gekocht werden müssen, brauchen eine Vorheizzeit von fünf Minuten; Lebensmittel, die bei niedrigeren Temperaturen gekocht werden, brauchen nur zwei bis drei Minuten Vorheizzeit.

GARTEMPERATUREN

Hohe Hitze - Nutzen Sie diese Einstellung für schnelles Aufwärmen, zum scharfen Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Grillen.

Niedrige Hitze - Nutzen Sie diese Einstellung zum Braten, Backen und Kochen von magerem Fleisch oder Fisch. Diese Temperaturen variieren je nach Außentemperatur und Wind.

Kochen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills mit indirekter Hitze vom Brenner der anderen Seite langsam kochen, bis sie gar sind. Hitze aus dem angezündeten Brenner zirkuliert sanft durch den Grill und kocht Fleisch oder Geflügel ohne direkten Kontakt mit der Flamme. So werden Stichflammen beim Kochen sehr fetter Fleischstücke vermieden, weil es keine direkte Flamme gibt, die das Fett und die Bratensäfte entzünden können, die beim Kochen hinuntertropfen.

ACHTUNG: Wenn beim Betrieb die Brenner ausgehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und drehen Sie alle Gasventile zu. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, die Brenner erneut anzuzünden (so können Gasdämpfe abziehen).

ACHTUNG: Wenn ein Fettbrand auftreten sollte, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, drehen alle Brenner zu und lassen den Deckel geschlossen, bis das Feuer ausgegangen ist.

ACHTUNG: VERSUCHEN SIE NICHT, einen Gasanschluss zu trennen, wenn der Grill in Betrieb ist. Wie bei allen Geräten sorgen die richtige Pflege und Wartung für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer. Dies gilt auch für Ihren Gasgrill.

ACHTUNG: Der Deckel wird an den Seiten heiß, wenn er geschlossen ist.

PROBLEM	LÖSUNG
<p>Beim Versuch, meinen Grill anzuzünden, zündet er nicht sofort.</p>	<p>Achten Sie darauf, dass Sie einen Funken haben, wenn Sie versuchen, den Brenner anzuzünden. Wenn kein Funken vorhanden ist: Überprüfen Sie, ob die Batterie richtig eingelegt ist. Prüfen Sie, ob das Kabel an der Elektrode angeschlossen ist. Reinigen Sie die Kabel und/oder Elektrode mit Waschbenzin und einem sauberen Wattestäbchen. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab. Prüfen Sie, ob die anderen Brenner funktionieren. Wenn dies der Fall ist: Prüfen Sie, ob die Gasöffnung des defekten Brenners verstopft ist.</p>
<p>Der Drehspießbrenner zündet nicht, wenn der Zündschalter betätigt wird.</p>	<p>Prüfen Sie, ob Schmutz die Elektrode verstopft. Prüfen Sie, ob ein Funke vom Brenner zur Elektrode überspringt. Wenn kein Funke zu sehen ist, prüfen Sie, ob sich eine Batterie in der Zündkammer befindet. Drehen Sie zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn. Lässt sich der Infrarotbrenner hinten mit einem Streichholz anzünden? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob das Gas aufgedreht ist.</p>
<p>Der Regler macht Geräusche.</p>	<p>Der Entlüftungsschlauch am Regler könnte verstopft oder der Regler defekt sein. Prüfen Sie, ob der Entlüftungsschlauch auf dem Regler verstopft ist. Säubern Sie die Öffnung und schließen Sie die Gasreglerventile. Warten Sie zehn Minuten und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie die Flammen auf ordnungsgemäße Leistung. Wenn die Flammen nicht korrekt erscheinen, ersetzen Sie den Regler.</p>
<p>Die Abdeckung passt nicht auf den Grill.</p>	<p>Es ist vielleicht die falsche Abdeckung für Ihren Grill. Sie könnte zu eng sein. Prüfen Sie, ob die Abdeckung die richtige Länge für Ihren Grill hat. Messen Sie sie von links nach rechts. Vergleichen Sie sie mit den Abmessungen des Grills. Vergleichen Sie die Position und Größe der Haube der Abdeckung mit Ihrem Grill. Legen Sie die Abdeckung am besten in die Sonne oder einen warmen Raum, damit sie sich ausdehnen kann. Bei einem Grill mit einem Seitentisch stülpen Sie die Abdeckung wie eine Socke über, von links nach rechts.</p>
<p>Der Drehspießmotor dreht nicht</p>	<p>Prüfen Sie, ob der Motor an eine ordnungsgemäß geerdete Stromquelle angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob sich der Ein-/Aus-Schalter in der eingeschalteten Stellung befindet. Prüfen Sie, ob der Spieß vollständig in den Drehspießmotor eingesetzt ist. Prüfen Sie, ob das Gewicht unter dem Maximalgewicht von 18 kg (40 Pfund) liegt. Prüfen Sie, ob es ein Hindernis oder einen Widerstand gibt.</p>
<p>Der Grill heizt nur auf eine Temperatur von 93 - 149 °C / 200-300 °F.</p>	<p>Prüfen Sie, ob der Gasschlauch gebogen oder abgeknickt ist. Achten Sie darauf, dass der Grillbereich staubfrei ist. Achten Sie darauf, dass die Brenner und Öffnungen sauber sind. Schauen Sie nach Spinnen und Insekten. Der Regler hat eine Sicherheitsvorrichtung, die die Gaszufuhr im Fall einer undichten Stelle abstellt. Diese Sicherheitsvorrichtung kann ausgelöst werden, auch wenn keine undichte Stelle vorhanden ist. Um die Sicherheitsvorrichtung zurückzusetzen, drehen Sie alle Brenner ab und schließen das Ventil der Petroleumgasflasche. Trennen Sie den Regler von der Petroleumgasflasche und warten Sie eine Minute. Schließen Sie den Regler wieder an der Petroleumgasflasche an und öffnen Sie langsam das Ventil der Gasflasche, bis es vollständig geöffnet ist. Zünden Sie alle Brenner an und beobachten Sie die Temperatur.</p>
<p>Der Grill braucht lange zum Vorheizen.</p>	<p>Normalerweise braucht es etwa 10-15 Minuten, bis auf 260-316 °C / 500-600 °F vorgeheizt wird. Kälte und Wind können diese Zeit beeinflussen. Wenn Sie Lavasteine oder Briketts verwenden, kann dies die Vorheizzeit und Höchsttemperatur erhöhen.</p>
<p>Die Brennerflammen sind nicht hellblau.</p>	<p>Die Flamme bekommt zu viel oder zu wenig Luft. Der Hauptgrund hierfür ist die Höhenlage, aber auch Kälte kann das Gemisch beeinflussen. Eine Justierung des Brenners kann notwendig sein. Der Grill befindet sich an einem windigen Ort.</p>

VORGEHENSWEISE ZUM BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Sehen Sie bitte in die Teilleiste auf den Seiten 72, damit Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill erhalten. Sie brauchen die nachfolgenden Informationen, um die richtigen Teile zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass die Versandkosten für Ersatzteile von Ihnen übernommen werden müssen.

- Die Modellnummer des Gasgrills (siehe Aufkleber auf dem Grill).
- Die Artikelnummer des benötigten Ersatzteils.
- Die Beschreibung des benötigten Ersatzteils.
- Die Menge der benötigten Teile.

Um Ersatzteile zu erhalten, wenden Sie sich an den Kundendienst unter ServiceDK@nexgrill.com.

WICHTIG

Verwenden Sie nur vom Werk autorisierte Teile. Die Verwendung von nicht-autorisierten Teilen kann riskant sein. Sie führt zum Erlöschen der Garantie. Bewahren Sie diese Montage- und Bedienungsanleitung als Referenz und zur Ersatzteilbestellung auf.

Eingeschränkte garantie

Der Hersteller garantiert dem Endverbraucher nur, dass dieses Produkt (*Modellnr. 720-0958H*) frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern bei einem ordnungsgemäßen Zusammenbau und bei einem normalen und vernünftigen Privatgebrauch für den unten genannten Zeitraum ab dem Kaufdatum ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Fotos von Schäden oder defekten Teilen anzufordern, die zur Prüfung und Bewertung retourniert werden sollen. Porto und Versandkosten werden vom Verbraucher übernommen. Die Entscheidung über eine Reparatur, Ersatz oder Kostenerstattung liegt ausschließlich im Ermessen von Nexgrill.

- **ROHRBRENNER:** 5 Jahre *EINGESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation.
- **GRILLGITTER und FLAMMENVERTEILER:** 1 Jahr *EINGESCHRÄNKTE* Garantie; gilt nicht für Schäden durch *Herunterfallen, Splitter, Verkratzen oder Beschädigungen der Oberfläche.*
- **EDELSTAHLTEILE:** 1 Jahr *EINGESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation; *gilt nicht für Schönheitsfehler wie Oberflächenkorrosion, Kratzer und Rost.*
- **ALLE ANDEREN TEILE:** 1 Jahr *EINGESCHRÄNKTE* Garantie (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Ventile, Rahmen, Gehäuse, Wagen, Bedienfeld, Zündung, Regler, Schläuche) * *gilt nicht für Splitter, Verkratzen, Oberflächenkorrosion, Kratzer oder Rost.*

Auf Vorlage des hier bereitgestellten Kaufnachweises durch den Verbraucher wird der Hersteller die Teile reparieren oder ersetzen, die innerhalb der Garantiezeit als defekt nachgewiesen wurden. Teile, die für solch eine Reparatur oder Ersatz erforderlich sind, werden Ihnen kostenfrei (zuzüglich Versandkosten) zugeschickt, solange die Gewährleistungsfrist ab dem Kaufdatum noch nicht abgelaufen ist. Die Versandkosten für die nach dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile übernimmt der Endverbraucher. Diese eingeschränkte Garantie gilt in den Vereinigten Staaten und Kanada und nur für den Erstbesitzer des Produkts und ist *nicht übertragbar*. Der Hersteller verlangt einen angemessenen Kaufbeleg. Deswegen sollten Sie Ihren Kaufbeleg und/oder Ihre Rechnung aufbewahren. Wenn Sie das Gerät als Geschenk erhalten haben, bitten Sie den Schenker darum, in Ihrem Namen den Kaufbeleg an die unten stehende Adresse zu schicken. Defekte oder fehlende Teile dieser eingeschränkten Garantie werden nicht ohne Registrierung oder Kaufnachweis ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie gilt NUR für die Funktionalität des Produkts und deckt keine Schönheitsfehler ab, wie z. B. Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, abrasive und chemische Reiniger und Werkzeug, das zum Zusammenbau verwendet wurde, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Edelstahlflächen. Oberflächenrost, Korrosion oder das Absplittern der Farbe von Metallteilen, die keine Auswirkungen auf die strukturelle Integrität des Geräts haben, gelten nicht als Verarbeitungs- oder Materialfehler und werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Diese eingeschränkte Garantie erstattet keine Kosten für Unannehmlichkeiten, Lebensmittel oder Verletzungen und Sachschäden. Wenn ein Original-Ersatzteil nicht verfügbar ist, wird ein vergleichbares Ersatzteil zur Verfügung gestellt. Die Versandkosten der Teile, die unter diesen Bedingungen der eingeschränkten Garantie ersetzt werden, werden von Ihnen übernommen.

DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

- Service-Anrufe bei Ihnen.
- Reparaturen, wenn Ihr Produkt nicht für den bestimmungsgemäßen Privatgebrauch verwendet wird.
- Schäden durch Missgeschick, Veränderung, Missbrauch, fehlende Wartung/Reinigung, unsachgemäßen Gebrauch, Feuer, Überschwemmung, höhere Gewalt, unsachgemäßen Zusammenbau oder wenn der Zusammenbau nicht in Übereinstimmung mit den elektrischen oder sanitären Bestimmungen erfolgt.
- Alle Lebensmittel, die durch eine Fehlfunktion des Geräts weggeworfen werden müssen.
- Ersatzteile oder Reparaturkosten für Geräte, die außerhalb der USA oder Kanadas betrieben werden.
- Abholung und Lieferung Ihres Geräts.
- Versandkosten oder Bearbeitungskosten für Fotos, die zur Dokumentation eingeschendet werden.
- Reparaturen an Teilen oder Systemen, die durch nicht autorisierte Änderungen am Gerät entstehen.
- Die Entfernung und/oder Neuinstallation des Geräts.
- Standardversandkosten und Eilzuschläge für Ersatzteile, egal ob sie unter die Garantie fallen oder nicht.

HAFTUNGS- UND GEWÄHRLEISTUNGS AUSSCHLUSS; EINSCHRÄNKUNG DER RECHTSMITTEL

Sie haben nur Anspruch auf Reparatur oder Ersatz unter den Bedingungen dieser eingeschränkten Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Folgeschäden oder Nebenschäden, die aus der Verletzung dieser eingeschränkten Garantie oder einer anderen geltenden Gewährleistung entstehen, oder für Fehler oder Schäden, die durch höhere Gewalt, unsachgemäße Pflege und Wartung, Fettbrände, Missgeschicke, Änderung oder Ersatz von Teilen durch jemand anderem als dem Hersteller, Missbrauch, Transport, kommerzielle Nutzung, unsachgemäßen Gebrauch, ungeeignete Umgebungen (schlechtes Wetter, Naturereignisse, Beschädigungen durch Tiere), unsachgemäßen Zusammenbau oder eine Montage entstehen, die nicht in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften oder den gedruckten Anweisungen des Herstellers erfolgt.

DER HERSTELLER GIBT AUSDRÜCKLICH AUSSCHLIESSLICH DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE: DER HERSTELLER GARANTIERT AUSSCHLIESSLICH DIE IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE ANGEGEBENEN PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND BESCHREIBUNGEN UND KEINE ANGABEN AN ANDERER STELLE. ALLE DURCH DIE GESETZE EINES ANDEREN LANDES ENTSTEHENDEN GARANTIEANSPRÜCHE, EINSCHLIESSLICH DER GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, WERDEN HIERMIT AUF DIE DAUER DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE BEGRENZT.

Weder Händler noch Einzelhandelsunternehmen, die dieses Produkt verkaufen, sind befugt, weitere Garantien oder Rechtsmittel über die oben genannten hinaus zuzusichern. Die maximale Haftung des Herstellers übersteigt in keinem Fall den vom Endverbraucher bezahlten, dokumentierten Kaufpreis des Produkts. Diese Garantie gilt nur für Geräte, die von einem autorisierten Händler oder Wiederverkäufer gekauft wurden. **HINWEIS:** In einigen Staaten ist ein Ausschluss oder die Begrenzung von Neben- oder Folgeschäden nicht gestattet. Somit könnten einige der oben genannten Einschränkungen oder Ausschlüsse nicht für Sie gelten. Diese eingeschränkte Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Ansprüche, die hierin festgelegt sind. Je nach Staat können weitere Rechte auf Sie zutreffen.

Wenn Sie Ansprüche nach dieser eingeschränkten Garantie geltend machen möchten, können Sie an die folgende Adresse schreiben:

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

Alle Rückgaben, Ersatzteilbestellungen, allgemeinen Anfragen und Hilfe zur Fehlerbehebung erhalten Sie von unserem Kundenservice:
ServiceDK@nexgrill.com oder +45 62 20 63 36.

Nr.	Teil (Beschreibung)	Garantie (Jahre)	ANZ.	Nr.	Teil (Beschreibung)	Garantie (Jahre)	ANZ.
1	Hauptdeckel	1	1	37	Blende des hinteren Brenners	1	1
2	Hauptdeckel, Schraube	1	2	38	Drehschalter	1	5
3	Temperaturanzeige, Sitz	1	1	39	Drehschalter für hinteren Brenner	1	1
4	Temperaturanzeige	1	1	40	Seitenregal links	1	1
5	Logo	1	1	41	Seitenregal, Zierleiste links	1	1
6	Hauptdeckelgriff, Baugruppe	1	1	42	Utensilienhaken A	1	6
7	Haubenpuffer A	1	2	43	Seitenregal, Bedienfeld links	1	1
8	Flamerverteiler	1	4	44	Seitenbrenner, Grillrost	1	1
9	Hauptbrennerstift, Baugruppe	1	4	45	Seitenbrenner	1	1
10	Hauptbrenner	5	4	46	Seitenbrenner, Zünddraht	1	1
11	Hauptbrenner, Zünddraht A	1	1	47	Seitenbrenner, Deckelscharniergestänge	1	2
12	Hauptbrenner, Zünddraht B	1	1	48	Seitenbrenner, Stift des Deckelscharniergestänges	1	2
13	Hauptbrenner, Zünddraht C	1	1	49	Seitenbrennerschale, Baugruppe	1	1
14	Hauptbrenner, Zünddraht D	1	1	50	Seitenregal, Zierleiste rechts	1	1
15	Warmhalterost	1	1	51	Impulszündmodul	1	1
16	Grillrost A	1	2	52	Seitenbrenner, Deckel	1	1
17	Grillrost B	1	1	53	Seitenbrenner, Bedienfeld	1	1
18	Grillrost C	1	1	54	Fettablaufschale, Baugruppe	1	1
19	Griff für Grillrost	1	1	55	Fettkammer	1	1
20	Haubenpuffer B	1	2	56	Seitenwand links	1	1
21	Hauptbrennerschale, Baugruppe	Nicht austauschbar	1	57	Rückwand	1	1
22	Hinterer Brenner, Hitzeschutz	1	1	58	Bodenblech	1	1
23	Hinterer Brenner	1	1	59	Lenkrolle mit Stoppfunktion	1	1
24	Hintere Öffnung mit Messingwinkel	1	1	60	Lenkrolle	1	1
25	Hinterer Brenner, flexible Gasleitung	1	1	61	Rolle	1	2
26	Hinterer Brenner, Zündungshalterung	1	1	62	Wagenrahmen, vorne	1	1
27	Hinterer Brenner, Zünddraht	1	1	63	Türmagnet	1	2
28	Vorderes Blech	1	1	64	Dreieckige Klammer A	1	1
29	Hauptgasventil	1	4	65	Dreieckige Klammer B	1	1
30	Hinterer Brenner, Gasventil	1	1	66	Türeisenstück	1	1
31	Hauptkrümmer	1	1	67	Bodenblech, Zierleiste	1	1
32	Seitenbrenner, flexible Gasleitung	1	1	68	Seitenwand rechts	1	1
33	Seitenbrenner, Gasventil	1	1	69	Tür links	1	1
34	Utensilienhaken B	1	2	70	Türgriff, Baugruppe	1	2
35	Hauptbedienfeld	1	1	71	Tür rechts	1	1
36	Blende	1	4	72	Kanalübergreifend	1	3

Säkerhetsinstruktioner	74	Komponentidentifikation	82
Gasanslutning	78	Skötsel och underhåll.	83
Slutkontrollista för installatören	78	Felsökning	84
Europeiska gastryck och specifikationer	79	Beställning av delar	86
Läckagekontroll	80	Begränsd garanti	87
Bruksanvisningar	81	Delningsdiagram	88
Anvisningar för tändningen	81	Delar lista	89

- **Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av grillen.**
- **Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder grillen.**
- **Behåll denna bruksanvisning för framtida konsultation.**



Frågor, problem, saknade delar? Kontakta vår kundserviceavdelning på ServiceDK@nexgill.com.

**ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.
INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING.**

FARA

Om du känner lukten av gas:

- Stäng av gasen till grillen.
- Släck alla eventuella öppna lågor.
- Öppna locket.
- Om du fortsätter att känna gaslukt ska du hålla dig undan från grillen och omedelbart ringa din gasleverantör eller brandkåren.

VARNING

1. Förvara inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan grill.
2. En gasflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan grill.
3. Rotisseriebrännarens funktion och huvudbrännaren är samtidigt förbjudna.


FARA

1. Använd aldrig grillen utan uppsikt.
2. Använd aldrig grillen närmare en konstruktion, brännbart material eller någon annan gasflaska än 3,05 m (10 fot).
3. Använd aldrig grillen närmare lättantändlig vätska än 7,62 m (25 fot).
4. Fyll inte kokkärl över den maximala fyllinjen.
5. Uppvärmda vätskor behåller temperaturer som kan skälla lång tid efter uppkokningen. Vidrör aldrig matlagingsutrustningen förrän vätskan har svalnat till 46 °C (115 °F) eller lägre.
6. Grillen är inte avsedd för och får aldrig användas som en kamin.
7. Om det börjar brinna ska du hålla dig borta från grillen och ringa brandkåren omedelbart. Försök inte släcka brinnande olja eller fett med vatten.
8. Den böjligen slangen till kopplingen får inte överstiga 1,5 meter.
9. Gör inga ändringar på grillen.
10. Får endast användas utomhus! Läs bruksanvisningen innan du använder grillen.
11. Flytta inte grillen när den används.
12. Stäng av gasförsörjningen på gasflaskan efter användningen.
13. Delar som går att komma åt kan vara väldigt varma. Håll barn borta från grillen.
14. Vi rekommenderar byte av den böjligen slangen när förhållandena kräver det.

 Om dessa anvisningar inte följs kan följden bli en brand eller en explosion som skulle kunna leda till personskador, dödsfall eller egendomsskador.

 Delar som har förseglats av tillverkaren får inte ändras av användaren.

Grillen kan bli väldigt varm. Luta dig aldrig över tillagningsytan när du använder grillen.

 Vidrör inte tillagningsytorna, grillhöljet, locket eller några andra delar av grillen när grillen används eller vänta tills gasgrillen har svalnat efter användningen.

⚠ VARNING

Försök inte tända grillen utan att ha läst "ANVISNINGAR FÖR TÄNDNINGEN" i den här bruksanvisningen.

TESTAD I ÖVERENSSTÄMMELSE MED STANDARDERNA EN 498:2012 OCH EN 484:1998 FÖR MATLAGNINGSUTRUSTNING FÖR UTOMHUSBRUK. DENNA GRILL ÄR ENBART AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.

Korrekt användning av gasolflaskor

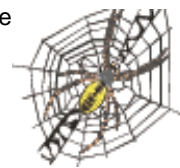
Gasolgrillmodeller är konstruerade för användning med en standard 9 kg (20 pund) gasolflaska som inte följer med grillen. Anslut **aldrig** gasgrillen till en gasolflaska som överskrider denna kapacitet.

OBSERVERA: Det normala gasflödet genom regulator- och slangenheter kan generera ett surrande ljud. Ett lågt surrande ljud är helt normalt och stör inte grillens funktion. Om det surrande ljudet är högt och överdrivet kanske du måste avlufta gasledningen eller återställa regulatören för högt gasflöde. Denna avluftning ska utföras varje gång en ny gasolflaska kopplas till grillen.

Storleken på en kastrull som är lämplig för användning på sidobrännaren är mellan 18~22 cm i diameter. Placera inte tunga föremål på sidobordet. Maximal vikt är 5 kg. Var försiktig när du placerar saker på sidobordet. Ta bort sakerna först innan du drar ner bordet.

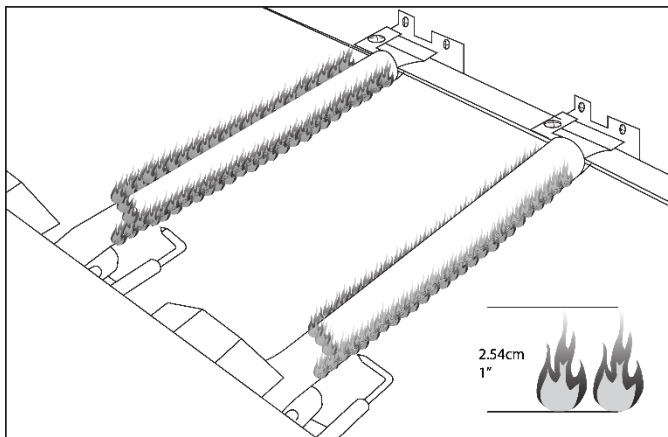
SE UPP: Varning för bakeld

SE UPP: Spindlar och andra små insekter spinner ibland nät eller bygger bon i grille brännarrör under transporten och lagringen. Dessa nät kan leda till att gasflödet hindras, vilket kan leda till en brand i och runt brännarrören. Denna typ av brand kallas "BAKELD" och den kan orsaka allvarliga skador på din grill och skapa osäkra användningsförhållanden för användaren.



Även om ett tilltäppt brännarrör inte är den enda orsaken till "BAKELD" är det den vanligaste orsaken.

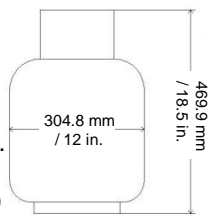
För att minska risken för "BAKELD" måste du rengöra brännarrören innan du monterar grillen och sedan minst en gång i månaden på sensommaren eller i början av hösten när spindlarna är som mest aktiva. Utför dessutom denna rengöring av brännarrören om grillen inte har använts under en lång tid. Ett tilltäppt rör kan leda till en brand under grillen.



Gör en visuell kontroll av brännarens lågor före varje användning. Lågorna ska se ut som på den här bilden. Om de inte gör det ska du gå till underhållsdelen i den här bruksanvisningen.

Försörjningssystem för gasol

- Om informationen inte följs exakt kan följden bli en brand som leder till dödsfall eller svår personskada.
- En 9 kg (20 pund) flaska med en diameter på ungefär 304,8 mm (12 tum) och 469,9 mm (18,5 tum) hög är den största gasolflaska som får användas.
- Försörjningssystemet från gasflaskan måste anordnas så att ånga kan dras tillbaka.
- Den gasolflaska som används måste ha en krage som skyddar flaskans ventil.
- Placera dammkåpan på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används. Montera endast den typ av dammkåpa på flaskans ventilutlopp som följer med flaskans ventil. Andra typer av kåpor eller stickkontakter kan leda till att gasol läcker ut.
- Anslut aldrig en okontrollerad gasolgasflaska till din gasgrill.
- Denna gasutrustning för matlagning utomhus är utrustad med en slang-/regulatorerhet med hög kapacitet för anslutning till en gasolflaska av standardtyp (9 kg (20 pund)).
- Låt en välrenommerad gasolåterförsäljare fylla din gasolflaska samt inspektera och kvalificera den vid varje fyllning.
- Förvara inte en reservgasolflaska under eller i närheten av grillen.
- Fyll aldrig flaskan till mer än full till 80 procent.
- Förvara alltid gasolflaskor upprätt.
- Förvara inte bensin eller andra lättantändliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan grill.
- Det är endast tillåtet att förvara en gasgrill för utomhusbruk om flaskan är bortkopplad och borttagen från grillen för utomhusbruk.
- När gasgrillen inte används måste gasen stängas av på gasolflaskan.



Korrekt placering av grillen och fria avstånd till ytor

- Använd aldrig gasgrillen i ett garage, på en veranda, i ett skjul, i en passage eller någon annan innesluten yta. Din grill får endast användas utomhus.
- Installera inte denna grill i brännbara inneslutningar. Minimavståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 91,44 cm (36 tum) från sidorna och 91,44 cm (36 tum) från baksidan.

VARNING

Grillen kan bli väldigt varm. Luta dig aldrig över tillagningsytan när du använder grillen. Vidrör inte tillagningsytorna, grillhöljet, locket eller några andra delar av grillen när grillen används eller vänta tills gasgrillen har svalnat efter användningen.

Om dessa anvisningar inte följs kan följden bli svåra personskador.

- Använd **INTE** denna grill under överliggande brännbara ytor.. Denna utomhusgrill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- Gasolflaskan måste förvaras utomhus på en väl ventilerad yta utom räckhåll för barn. Frånkopplade gasolflaskor får inte förvaras i en byggnad, i ett garage eller i någon annan inhägnad yta.
- Hindra inte flödet av ventilationsluft runt gasgrillens hölje. Använd endast den regulator- och slangenhet som levererades tillsammans med din gasgrill. Reservregulator- och reservslangenheter måste vara de som anges i den här bruksanvisningen.
- Regulator- och slangenheten måste inspekteras före varje användning av grillen. Om slangen är för avskavd eller slitet eller om den är avskuren måste den bytas innan grillen används nästa gång. Reservslangenheten måste ha de specifikationer som angivits av tillverkaren.
- Den tryckregulator- och slangenhet som levereras tillsammans med utomhusgrillen måste användas. Ersätt aldrig med andra typer av regulatorer. Kontakta kundservice för att få reda på vilka reservdelar som anges av tillverkaren.
- Denna utomhusgrill är utrustad med en tryckregulator som uppfyller standarden EN 16129:2013 för tryckregleringsventiler för gasol.
- Använd inte briketter av något slag i grillen.
- Grillen är konstruerad för optimala prestanda utan användning av briketter. Placera inte briketter på strålningsytan eftersom de blockerar området för grillbrännarnas ventilation. Om du placerar briketter i grillen kan tändningskomponenter och rattar skadas och garantin blir ogiltig.
- Håll vagnens baksida och sidor fria från skräp. Håll en eventuell elsladd eller det roterande grillspettets motorsladd borta från grillens varma områden.
- Använd aldrig grillen när det är extremt blåsigt. Om den är placerad i ett område där det ständigt blåser (vid kusten, på en bergstopp etc.) krävs det ett vindskydd. Följ alltid de angivna fria avstånden till väggar etc.
- Använd aldrig en bucklig eller rostig gasoltank.
- Håll en eventuell elsladd och bränsleförsörjningssladd borta från alla uppvärmda ytor.
- Håll ansiktet och händerna så långt borta som möjligt från grillen när du tänder den.
- Justering av brännaren får endast göras när brännaren har svalnat.

SE UPP: FÖR ATT SÄKERSTÄLLA FORTSATT SKYDD MOT RISKEN FÖR ELEKTRISKA STÖTAR SKA DU ENDAST ANSLUTA TILL KORREKT JORDADE UTTAG. HÅLL ANSLUTNINGEN TILL FÖRLÄNGNINGSKABELN TORR OCH BORTA FRÅN MARKEN FÖR ATT MINSKA RISKEN FÖR ELEKTRISKA STÖTAR.

 **VARNING**

Ha en sprejflaska med såpvatten till hands nära gasförsörjningsventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

 **VARNING**

Denna utomhusgrill är inte avsedd att installeras i eller på båtar. Gäller även husbilar.

ANVÄND INTE ALUMINIUMFOLIE FÖR ATT BEKLÄDA GRILLHYLLORNA ELLER GRILLENS BOTTEN.

Detta kan störa förbränningsluftsflödet eller fånga överflödigt hetta i kontrollområdet.

SÄKERHETSROUTINER FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR

Om du sköter om din grill på ett riktigt sätt kommer du att ha glädje av den under många år. Du måste dock vara extremt försiktig eftersom grillen genererar intensiv hetta som eventuellt kan leda till olyckor. Vid användning av grillen måste grundläggande säkerhetsrutiner användas, bland andra följande:
Reparera eller byt inte någon del av grillen om detta inte rekommenderas i den här bruksanvisningen. All övrig service bör överlåtas till en kvalificerad tekniker.
Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och båtar.

Barn bör inte lämnas ensamma eller utan tillsyn i ett område där grillen används. Låt dem aldrig sitta, stå eller leka runt grillen.
Förvara inte saker som är intressanta för barn runt eller under grillen.

Låt inte kläder, grytlappar eller andra lättantändliga material komma i kontakt med eller för nära grillgallret, brännaren eller en het yta förrän den har svalnat. Tyget kan antändas och orsaka personskada.

Använd korrekt klädsel för den personliga säkerheten. Ha aldrig löst sittande kläder eller ärmor på dig när du använder denna grill. En del syntetiska tyger är mycket lättantändliga och ska inte användas vid matlagning på grillen.

Endast vissa typer av glas, värmebeständig glaskeramik, lergods eller andra glaserade redskap som är lämpliga för användning på grillar. Dessa material kan gå sönder vid plötsliga temperaturändringar. Använd endast låga eller medelhöga värmeinställningar i enlighet med tillverkarens riktlinjer.

Värm inte oöppnade livsmedelsbehållare. En tryckuppbyggnad kan få behållarna att explodera.

Se till att handen är skyddad när du öppnar grillens lock. Luta dig aldrig över en öppen grill.

Var väldigt noga med vad du gör när du tänder en brännare. Se till så att du är medveten om vilken tändare du tänder så att din kropp och dina kläder är borta från öppna lågor.

Vidrör inte grillhyllan, brännargallret eller området i omedelbar närhet av dessa när du använder grillen eftersom dessa ytor blir extremt varma och kan orsaka brännskador. Använd endast torra grytlappar. Fuktiga grytlappar på heta ytor kan orsaka brännskador. Använd inte en handduk eller en skrymmande trasa istället för grytlappar. Låt inte grytlapparna komma i beröring med heta delar av grillgallret.

Fett är lättantändligt. Låt hett fett svalna innan du försöker ta hand om det. Låt inte fettavlagringar ansamlas i fetträget längst ner på grillens eldstad. Rengör fetträget ofta.

Använd inte aluminiumfolie för att bekläda grillhyllorna eller grillens botten. Detta kan störa förbränningsluftsflödet eller fånga överflödigt hetta i kontrollområdet.

Håll brännarens öppningar rena för korrekt tändning och korrekta prestanda. Det är nödvändigt att rengöra dem periodiskt för optimala prestanda. Brännarna fungerar endast i en position och de måste monteras korrekt för säker användning.

Var försiktig när du rengör grillen. Använd inte en våt svamp eller trasa för att rengöra grillen när den är varm. En del rengöringsmedel genererar giftiga ångor eller kan antändas om de appliceras på en het yta.

Stäng av grillreglagen och se till att grillen är sval innan du använder någon typ av aerosolrengöringsmedel på eller runt grillen. De kemikalier som genererar sprejningen skulle kunna antändas eller orsaka att metalldelar korroderar vid närvaro av värme.


Använd inte grillen för att tillaga kött som innehåller extremt mycket fett eller andra produkter som befrämjar plötsligt upplammande.

Använd inte grillen vid oskyddade förbränningskonstruktioner. Får endast användas i väl ventilerade områden. Får inte användas i byggnader, garage, skjul, passager eller andra inneslutna ytor av den här typen.

Håll området runt grillen fritt från brännbart material inklusive vätskor, skräp och ångor som bensin eller tändvätska. Hindra inte flödet av förbrännings- eller ventilationsluft.

ANSLUT ALDRIG EN OREGLERAD GASFÖRSÖRJINGSLEDNING TILL GRILLEN. ANVÄND DEN MEDFÖLJANDE REGULATOR-/SLANGENHETEN.

Detta är en grill som är propan konfigurerad. Försök inte använda en annan typ av gasförsörjning om inte grillen har konfigurerats för den typen.

Den totala förbrukningen (per timme) för denna gasgrill av rostfritt stål med alla brännare på  :

Huvudbrännare	3,5 kW (varje) x 4
Sidobrännare	2,5 kW
Bakre brännare	3,8 kW
Total	20,3 kW

KRAV PÅ GASOLFLASKAN

En bucklig eller rostig gasolflaska kan vara farlig och bör kontrolleras av din gasolleverantör. Använd aldrig en flaska med en skadad ventil.

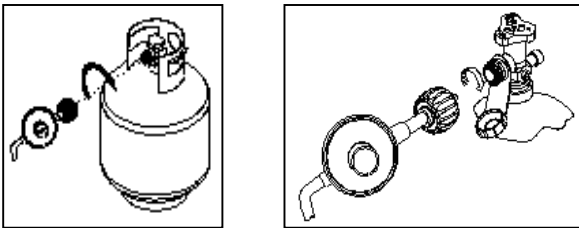
GASOLANSLUTNING

Se till att de svarta skyddshylsorna av plast på gasolflaskans ventil är på plats och att slangen inte kommer i kontakt med fetträget eller grillhuvudet.

ANSLUTNING

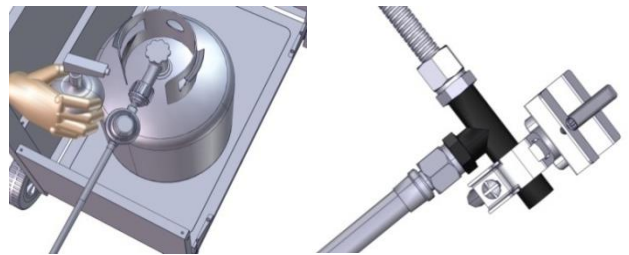
Din grill av rostfritt stål är utrustad med gasförsörjningsöppningar som endast får användas till gasol. Den har dessutom utrustats med en slang-/regulatorenhet med hög kapacitet för anslutning till en lämplig gasflaska. Se sidan 76 "Försörjningssystem för gasol" för mer information. Nedan anges stegen för anslutning av gasflaskan:

1. Se till att flaskans ventil är helt avstängd (vrid den medurs för att stoppa).



2. Se till att alla brännarventiler är i avläget.
3. Inspektera ventilanslutningar, öppningen och regulatorenheten. Leta efter eventuella skador eller skräp. Ta bort allt skräp. Inspektera om slangen är skadad. Försök aldrig använda skadad eller tilltäppt utrustning. Kontakta din lokala gasolaterförsäljare för reparation.

4. Vid anslutning av regulatortill ventilen ska du dra åt snabbkopplingsmuttern medurs för hand till fullständigt stopp. Använd inte en skruvnyckel för att dra åt. Användning av en skruvnyckel kan skada snabbkopplingsmuttern och leda till ett farligt tillstånd.
5. Öppna flaskans ventil helt (moturs). För på såplösning på alla gasanslutningar med en ren pensel. Se nedan. Om det uppstår växande bubblor i lösningen är anslutningarna inte korrekt tätade. Kontrollera varje koppling och dra åt eller reparera dem vid behov.
6. Om du har en läckande gasanslutning som du inte kan reparera stänger du AV gasen på försörjningsflaskan, lossar bränsleledningen från din grill och kontakta vår kundtjänst på ServiceDK@nexgrill.com eller kontakta din gasleverantör för assistans med reparationen.
7. För dessutom på såplösning på flaskans fogar. Se nedan. Om det uppstår växande bubblor ska du stänga AV flaskan och inte använda eller flytta den! Kontakta en gasolleverantör eller brandkåren för att få assistans.



Så här kopplar du bort gasolflaskan:

1. Stäng av brännarventilerna.
2. Stäng av flaskans ventil helt (vrid medurs till stopp).
3. Lossa regulatorenheten från flaskans ventil genom att vrida snabbkopplingsmuttern moturs.

Slutkontrollista för installatören


- ✓ Minimivståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 91,44 cm (36 ") från sidorna och 91,44 cm (36 ") från baksidan.
- ✓ Allt invändigt förpackningsmaterial borttaget.
- ✓ Rattarna går att röra obehindrat.
- ✓ Brännarna är åtdragna och sitter korrekt på öppningarna.
- ✓ Tryckregulatortill ansluten och inställd. Gasanslutningar till grillen med hjälp av den medföljande slang- och regulatorenheten (förinställd för 11 " vattenpelare).
- ✓ Enheten har testats och är fri från läckor.
- ✓ Användaren är informerad om placeringen av avstängningsventilen för gasförsörjningen.

ANVÄNDAREN OMBEDS SPARA DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA HÄNVÄNDELSE.

VARNINGAR GASOLFLASKA

- a) Förvara inte en reservgasolflaska under eller i närheten av grillen.
- b) Fyll aldrig flaskan till mer än 80 procent full.
- c) Om informationen i "a" och "b" inte följs exakt kan följden bli en brand eller en explosion som orsakar dödsfall eller svår personskada.

Europeiska gastryck och specifikationer

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA			 0063CS7826 ID: 2531-18		
Modellnummer	720-0958H				
Apparat kategori	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	
Typ av gas	Butan	Propan	Butan, propan eller deras blandning		
Gastryck (mbar)	28-30	37	30	37	50
Huvudbrännarens injektionsstorlek (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Sidobrännare injektionsstorlek (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Bakre brännare injektionsstorlek (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominell värmeingång (Hs) (kW)	Huvudbrännare (total) + Sidobrännare: 16.5 Bakre brännare: 3.8				
Gasförbrukning (g/t)	Butan - Huvudbrännare (total) + Sidobrännare: 1201 Bakre brännare: 277				
	Propan - Huvudbrännare (total) + Sidobrännare: 1179 Bakre brännare: 272				

NOTERA:

Använd 30 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för butan / propan under kategori I3B / P (30).
 Använd 30 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för butan under kategori I3 + (28-30 / 37).
 Använd 37 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för propan under kategori I3 + (28-30 / 37).
 Använd 50 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för butan / propan under kategori I3B / P (50).

Märkning på injektorn anger injektorns storlek. Till exempel indikerar "0.92" på injektorn att storleken är 0,92 mm.

Land	Typ av gas	Gastryck
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I3B/P	50 mbar

*Landskoderna överensstämmer med EN ISO 3166-1: 2006.

ALLMÄNT

Även om alla gasanslutningar på grillen testas med avseende på läckage i fabriken före leveransen måste en fullständig gasläckagekontroll utföras på installationsplatsen på grund av eventuell hårdhänt hantering under transporten eller också har för högt tryck omedvetet lagts på enheten. Kontrollera hela systemet med avseende på läckor och följ de rutiner som räknas upp nedan. Om lukt av gas upptäcks vid något tillfälle ska du omedelbart kontrollera hela systemet med avseende på läckor.

Rekommendationen är användning av en regulator som överensstämmer med EN 16129:2013.

Den böjliga slangen måste vara godkänd enligt EN 16436:2014.

Enligt kategorin $I_{3B/P(30)}$ är typen av gas och regulatorns utloppstryck följande: butan/propan 30 mbar
Kategori $I_{3+(28-30/37)}$ ska vara följande: butan 28-30 mbar eller propan 37 mbar, $I_{3B/P(37)}$ butan/propan 37 mbar, $I_{3B/P(50)}$ butan/propan 50 mbar.

FÖRE PROVNING

Se till att allt förpackningsmaterial tas bort från grillen inklusive spännband.

RÖK INTE UNDER PÅGÅENDE LÄCKAGEKONTROLL. UTFÖR ALDRIG LÄCKAGEKONTROLLER MED EN ÖPPEN LÅGA.

Gör en såplösning av en del flytande diskmedel och en del vatten. Du behöver en sprejflaska, pensel eller trasa för att föra på lösningen på kopplingarna. Se till att flaskan är full till 80 procent inför den inledande kontrollen.

ATT KONTROLLERA

1. Se till att reglerventilerna är i läget "O" och slå på gasförsörjningen.
2. Kontrollera alla anslutningar från gasolregulatorn och försörjningsventilen fram till och inklusive anslutningen till samlingsrörsenheten (de rör som går till brännarna). Såpbubblor bildas om det finns en läcka.
3. Om det finns en läcka ska du omedelbart stänga av gasförsörjningen och dra åt de läckande kopplingarna.
4. Slå på gasen igen och kontrollera en gång till.
5. Om gasen fortsätter att läcka från någon av kopplingarna ska du stänga av gasförsörjningen och kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com.



Endast sådana delar som rekommenderas av tillverkaren bör användas på grillen.

Andra delar gör att garantin upphör. Använd inte grillen förrän alla anslutningar har kontrollerats och inte läcker.

GASFLÖDESKONTROLL

Varje grillbrännare testas och justeras på fabriken före leveransen men variationerna i den lokala gasförsörjningen gör det nödvändigt att justera brännarna. Brännarnas lågor bör kontrolleras visuellt.

Lågorna ska vara blå och stabila utan gula toppar, kraftigt ljud eller lyft. Om något av dessa tillstånd förekommer ska du kontrollera för att se om luftluckan eller brännaröppningarna är blockerade av smuts, skräp, spindelväv etc. Om du har frågor när det gäller lågans stabilitet ber vi dig och kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com.

KONTROLLERA ALLTID MED AVSEENDE PÅ LÄCKOR EFTER VARJE BYTE AV FLASKA

Kontrollera alla gasförsörjningskopplingar med avseende på läckage före varje användning. Det är lämpligt att ha en sprejflaska med såpvatten nära gasförsörjningsledningens avstängningsventil. Spreja alla kopplingarna. Bubblor indikerar läckor.

SE UPP

Placera dammkåpan på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används. Montera endast den typ av dammkåpa på flaskans ventilutlopp som följer med flaskans ventil. Andra typer av kåpor eller stickkontakter kan leda till att gasol läcker ut.

Gasen måste stängas av på försörjningsflaskan när enheten inte används.


Om grillen förvaras inomhus måste flaskan kopplas bort och tas bort från grillen. Flaskorna måste förvaras utomhus på en väl ventilerad yta utom räckhåll för barn.

Din grill är redo för användning!

ALLMAN ANVÄNDNING AV GRILLEN OCH DET ROTERANDE GRILLSPETTET

Varje huvudbrännare är klassad för 3,5 kW. Huvudgrillbrännarna omfattar hela matlagingsytan och är öppna på sidorna för att minimera blockering från nedfallande fett och skräp. Rattarna är placerade på kontrollpanelens nedre mittdel. Varje ratt är märkt på kontrollpanelen.

ANVÄNDA GRILLEN

Grillning kräver hög värme för bryning och korrekt bryning. De flesta livsmedel grillas med  värmeinställningen under hela grilltiden. Vid grillning av stora stycken av kött och fågel kan det vara nödvändigt att ställa om värmen till den lägre inställningen efter den inledande bryningen. Detta gör att maten tillagas utan att utsidan bränns. Livsmedel som tillagas under lång tid eller livsmedel som öses med en söt marinad kanske behöver en lägre värmeinställning nära slutet av tillagningstiden.

OBSERVERA: Denna grill är konstruerad för att grilla utan användning av lavastenar eller briketter av något slag. Värmen strålas ut av lågtämjare som är placerade över varje brännare.

OBSERVERA: Den heta grillen bryner maten och förseglar den så att saften inte läcker ut. Ju noggrannare grillen förvärms desto snabbare bryns köttet och desto mörkare blir grillmärkena.

LÄMNA INTE GRILLEN UTAN UPSIKT UNDER GRILLNINGEN.

 **VARNING: VIKTIGT!**

ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

Inspektera gasförsörjningsledningen innan du slår "PÅ" gasen. Om det finns spår av skärningar, slitage eller skavning måste slangen bytas före användningen. Använd inte sidobrännare om det känns lukt av gas.

Anvisningar för tändningen

 **VARNING: VIKTIGT!**

FÖRE TÄNDNINGEN

Inspektera gasförsörjningsledningen innan du slår "PÅ" gasen. Om det finns spår av skärningar, slitage eller skavning måste slangen bytas före användningen. Använd inte grillen om det känns lukt av gas. Endast den tryckregulator- och slangenhet som följer med enheten får användas.


Ersätt aldrig den regulator- och slangenhet som levereras tillsammans med grillen. Kontakta tillverkaren för att få en korrekt reservdel om en sådan behövs. Reservdelen måste ha de specifikationer som anges i bruksanvisningen.

 **VARNING**

Håll alltid ansiktet och händerna så långt borta som möjligt från brännaren när du tänder den.

ATT TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN

Se till att alla rattar är AV och slå sedan på gasförsörjningen från gasolfaskan (flytande propan). Håll alltid ansiktet och händerna så långt borta som möjligt från grillen när du tänder den.

För att tända din huvudbrännare trycker och vrider du huvudbrännarens kontrollratt till  och trycker samtidigt på den elektroniska tändningsknappen och håller den intryckt för att tända brännaren. Släpp den elektroniska tändningsknappen och ratten när brännaren har tänts. Vänta 5 minuter om brännaren inte tänds så att överflödigt gas kan spridas.

ATT TÄNDA BRYNINGSBRÄNNAREN OCH BRÄNNAREN TILL DET ROTERANDE GRILLSPETTET


Ta bort alla matlagningstillbehör från brännargallret för att tända bryningsbrännaren och den bakre brännaren. Tryck och vrid kontrollratten och tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen och håll den intryckt för att tända brännaren. Släpp den elektroniska tändningsknappen och ratten när brännaren har tänts. Om brännaren inte tänds vrider du kontrollratten till "O". Vrid omedelbart kontrollratten till "O" om du upptäcker lukt av gas och tändaren inte fungerar. Vänta 5 minuter så att eventuellt ansamlad gas sprids. Om bryningsbrännarens och den bakre brännarens tändare inte fungerar hänvisas du till följande avsnitt för tändning med tändstickor.

Ha en sprejflaska med såpvatten till hands nära gasförsörjningsventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

Försök inte tända grillen om det känns lukt av gas. Kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com.

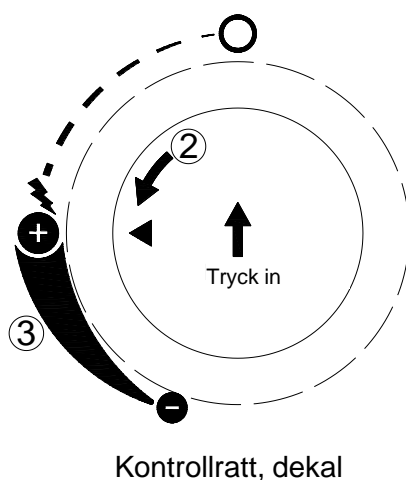
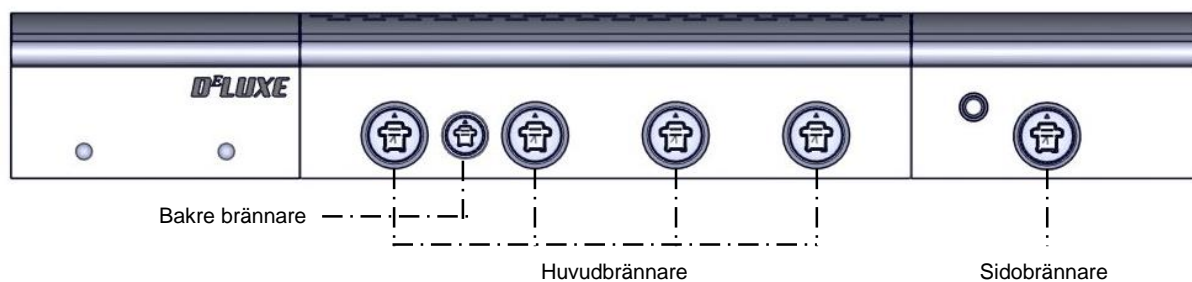
Varje brännare justeras före leveransen men variationer i den lokala gasförsörjningen kan göra mindre justeringar nödvändiga.

Tändning med tändsticka

1. Om brännaren inte tänds efter flera försök går det att tända brännaren med tändstickor men vänta 5 minuter innan du använder tändstickor så att ansamlad gas kan spridas.
2. Kläm fast en tändsticka på tändstaven.
3. Tänd tändstickan.
4. Håll tändstaven och sätt in tändstickan bredvid brännaröppningarna eller den keramiska filen.
5. Tryck och vrid den avsedda kontrollratten till .
6. Brännaren bör tändas omedelbart.

Komponentidentifikation

Observera: Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive spännband, innan du använder grillen



ROSTFRITT STÅL

Det finns många olika rengöringsmedel för rostfritt stål. Använd alltid det mildaste rengöringsmedlet först och skrubba i borstningens riktning. Använd inte stålull eftersom den repar ytan. Sandpappra väldigt lätt med sandpapper med kornstorleken 100 för att bättra synliga repor på det rostfria stålet. Fettfläckar kan samlas på ytan av rostfritt stål, brännas fast på ytan och göra så att det ser ut som rost. Använd en lätt slipande trasa i kombination med ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

GRILLGALLER

Det lättaste sättet att rengöra grillen är omedelbart när grillningen är avslutad och lågan har släckts. Använd en grillvante för att skydda handen mot hetta och ångan. Doppa en grillborste i vatten och skrubba den varma grillen. Doppa borsten ofta i skålen med vatten. Ånga som genereras när vattnet kommer i kontakt med den varma grillen bidrar till rengöringsprocessen genom att den mjukar upp eventuella matpartiklar. Om grillen får svalna före rengöringen blir det svårare att rengöra den.

SE TILL ATT GASFÖRSÖRJNINGEN OCH RATTARNA ÄR I LÄGET "O". SE TILL ATT DEN ÖVRE BRÄNNAREN ÄR SVAL INNAN DEN DEMONTERAS.

GRILLBRÄNNARE

Det krävs extrem försiktighet vid flyttning av en brännare eftersom den måste centreras korrekt på öppningen innan några försök görs att tända grillen igen. Rengöringsfrekvensen beror på hur ofta du använder grillen.

RENGÖRING AV HUVUDBRÄNNAREN

Se till att gasförsörjningen är av och att rattarna är i läget "O". Se till att grillen är sval. Rengör brännarens yttre med en stålborste. Ta bort envis pannsten med en metallskrapa. Rengör eventuellt tilltäppta öppningar med ett uträdat gem. Använd aldrig tandpetare av trä eftersom de kan gå av och täppa till öppningen. Kontrollera om insekter eller andra hinder blockerar gasflödet genom brännaren och om så är fallet måste du kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com.

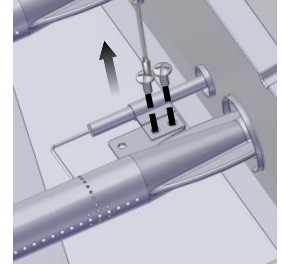
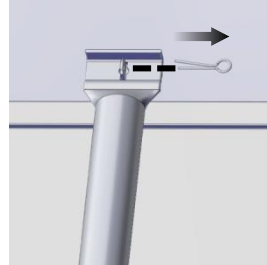
RENGÖRING AV FETTRÅGET

Fettråget ska tömmas och torkas av periodiskt och tvättas med en mild lösning av rengöringsmedel och varmt vatten. En liten mängd sand kan placeras i fettrågets botten för att absorbera fett. Kontrollera fettråget ofta, låt inte överflödigt fett ansamlas och flöda över fettråget.

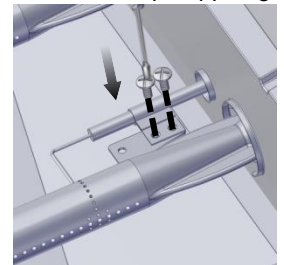
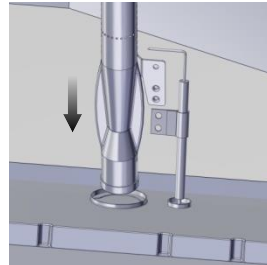
Varning: Om du vill byta huvudbrännaren rekommenderar vi verkligen att du anlitar en professionell, utbildad tekniker för att byta den. Tänk på att vi inte kommer att ta något ansvar för skadeståndsskyldighet, personskador eller egendomsskador som beror på en felaktigt monterad brännare.

SÅ HÄR BYTER MAN HUVUDBRÄNNAREN

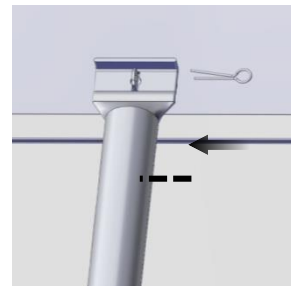
Steg 1: Ta bort huvudbrännarens "R"-stift på fyrboxens bakvägg med hjälp av en spetstång. Använd en plattskruvmejsel för att ta bort brännarstiftets kåpa, ta sedan bort brännaren på fyrboxens framvägg på det sätt som visas nedan.



Steg 2: Sätt in brännaren i öppningen och fäst brännarstiftets kåpa på brännaren på det sätt som visas nedan och se till att brännarens hål är inriktat på öppningen.



Steg 3: Fäst huvudbrännaren på fyrboxens bakvägg med "R"-stiftet.



SE UPP

1. Håll utomhusgrillen ren och fri från brännbara material, bensin och andra lättantändliga ångor och vätskor.
2. Hindra inte flödet av förbrännings- eller ventilationsluft.
3. Håll flaskans ventilationsöppningar fria och rena från skräp.

SPINDEL- OCH INSEKTSVARNING

Kontrollera och rengör brännaren/venturirören med avseende på insekter och insektsbon. Ett tilltäppt rör kan leda till en brand under grillen.

Även om ett tilltäppt brännarrör inte är den enda orsaken till "BAKELD" är det den vanligaste orsaken.

För att minska risken för "BAKELD" måste du rengöra brännarrören innan du monterar grillen och sedan minst en gång i månaden på sensommaren eller i början av hösten när spindlarna är som mest aktiva. Utför dessutom denna rengöring av brännarrören om grillen inte har använts under en lång tid.

DU SKA LETA EFTER SPINDLAR I FÖLJANDE LÄGEN

Du bör inspektera brännarna minst en gång om året eller omedelbart när något av följande inträffar:

1. Lukt av gas i kombination med att brännarens lågor verkar vara gula.
2. Grillen når inte rätt temperatur.
3. Grillen värmer ojämnt.
4. Brännarna ger ifrån sig smällande ljud.

INNAN DU RINGER EFTER SERVICE

Använd följande checklista innan du kontakter din återförsäljare för att få service om grillen inte fungerar korrekt. Du kan spara in kostnaden för ett servicesamtal.

FÖRVÄRMNING Grillens lock bör vara stängt under förvärmningsperioden. Det är nödvändigt att förvärma grillen innan du grillar viss mat beroende på typ av mat och tillagningstemperaturen. Mat som kräver hög tillagningstemperatur kräver en förvärmningsperiod på fem minuter. Mat som kräver en lägre tillagningstemperatur behöver endast en period på två till tre minuter.

TILLAGNINGSTEMPERATURER

Inställningen **Hög** - Använd denna inställning för snabb uppvärmning, för bryning av biffar och kotletter samt grillning. Inställningen **Låg** - Använd denna inställning för all stekning, ugnstekning och vid tillagning av väldigt tunna skivor som fisk.

Dessa temperaturer varierar med ytttemperaturen och hur mycket det blåser.

Tillagning med indirekt värme: Du kan tillaga fågel och stora skivor kött långsamt till perfektion på grillens ena sida med indirekt värme från brännaren på den andra sidan. Värme från den tända brännaren cirkulerar sakta genom grillen och tillagar köttet eller fågeln utan att någon direkt låga vidrör det. Denna metod minskar plötsligt uppflammande avsevärt vid tillagning av skivor med extra mycket fett eftersom det inte finns någon direkt låga som kan antända fett och de safter som droppar ner under tillagningen.

SE UPP: Om brännare slutar fungera ska du stänga gasförsörjningen vid källan och stänga av alla gasventiler. Öppna locket och vänta fem minuter innan du försöker tända igen (detta gör att ansamlade gasångor kan skingras).

SE UPP: Om det uppstår en fettbrand ska du stänga av gasförsörjningen vid källan, stänga av alla brännare och lämna locket stängt tills elden har slocknat.

SE UPP: Försök INTE koppla bort några gaskopplingar när grillen används. Som med all utrustning gäller att korrekt skötsel och underhåll håller den i toppskick och förlänger dess livslängd. Din gasgrill är inte något undantag.

SE UPP: Sidobrännarlocket blir varmt om det används när locket är stängt.

PROBLEM	LÖSNING
När jag försöker tända min grill tänds den inte omedelbart.	Se till att du har en gnista när du försöker tända brännaren (om det inte är någon gnista). Kontrollera om batteriet är korrekt installerat. Se till att kabeln är ansluten till elektrodenheten. Rengör kabeln (kablarna) och/eller elektroden med tvättsprit och en ren trasa. Torka med en ren trasa. Kontrollera för att se om de andra brännarna fungerar. Om så är fallet. Kontrollera om det finns ett hinder i gasöppningen på den brännare som inte fungerar korrekt.
Brännaren till det roterande grillspettet tänds inte när tändarknappen trycks in.	Kontrollera för att se om skräp blockerar elektroden. Kontrollera om det finns en gnista som hoppar från brännaren till elektroden. Kontrollera det batteri som sitter inne i tändarboxen om ingen gnista syns. Vrid moturs för att öppna Tänds den infraröda lampan baktill på brännaren när du försöker tända med en tändsticka? Kontrollera för att säkerställa att gasen är på.
Regulatorn bullrar.	Ventilationsslangen på regulatorn kan vara tilltäppt eller också kan den vara felaktig. Se till att ventilationshålet på regulatorn inte är tilltäppt. Rengör hålet, stäng gasregleringsventilerna. Vänta tio minuter och starta om. Kontrollera att dina lågor har korrekta prestanda. Byt regulatorn om lågorna inte är korrekta.
Skyddet i full storlek passar inte grillen.	Det kanske inte är rätt skydd till din grill? Det kan sitta hårt. Se till att skyddet har korrekt längd för din grill. Mät det från vänster till höger. Jämför grillens mått. Jämför huvdelen av skyddet med din grill. Lägg ut skyddet och låt det ligga, helst i solljus eller i ett varmt rum. För en grill med sidohylla ska du veckla ihop skyddet som en strumpa och sätta på det från vänster till höger.
Det roterande grillspettets motor roterar inte	Se till att motorn är ansluten till en korrekt jordad strömförsörjning. Se till att på/av-strömbrytaren är i läget på. Se till att spettet är helt insatt i det roterande grillspettets motor. Se till att lasten inte överstiger driftkapaciteten på 18 kg (40 pund). Se till att det inte är något hinder eller drag.
Grillen värms endast upp till 93-149 °C /200-300 °F.	Kontrollera för att se om bränsleslangen är böjd eller snodd. Se till att grillområdet inte är dammigt. Se till att brännaren och öppningarna är rena. Kontrollera om det finns spindlar och insekter. Regulatorn har en säkerhetsanordning som begränsar gasflödet vid en läcka. Denna säkerhetsanordning kan utlösas utan en gasläcka. Stäng av alla brännare och stäng gasolflaskan för att återställa säkerhetsanordningen. Koppla bort regulatorn från gasolflaskan och vänta en minut. Återanslut regulatorn till gasolflaskan och öppna gasolflaskans ventil långsamt tills ventilen är helt öppen. Tänd alla brännare och observera temperaturen.
Det tar lång tid förvärma grillen.	Normalt tar förvärmningen av grillen till 260-316 °C/500-600 °F ungefär 10-15 minuter. Kallt väder och blåst kan påverka din förvärmningstid. Om du använder lavasten eller briketter kan de öka förvärmningstiden och den maximala temperaturen.
Brännarens lågor är inte ljusblå.	För mycket eller för lite luft för lågan. Höjden över havet är den viktigaste orsaken men även kallt väder kan påverka blandningen. Det kan krävas justering av brännaren. Grillen befinner sig på en blåsig plats.

SÅ HÄR BESTÄLLER MAN RESERVDELAR

Se dellistan på sidorna 89 för att säkerställa att du får korrekt reservdel(ar) till din gasgrill. Följande information krävs för att säkerställa att man får rätt del. Observera att leveranskostnaden för leverans av eventuella reservdelar får tas av dig själv.

- Gasgrillens modellnummer (se dataetiketten på grillen).
- Den aktuella reservdelens delnummer.
- Beskrivning av den aktuella reservdelen.
- Antal delar som behövs

Kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com för att få reservdelar.

VIKTIGT

Använd endast delar som har godkänts av fabriken. Användning av en del som inte har godkänts av fabriken kan vara farlig. Detta kommer också att göra din garanti ogiltig. Ha denna monterings- och bruksanvisning till hands för att bekvämt få information och för beställning av reservdelar.

Tillverkaren garanterar endast den ursprungliga köparen att denna produkt (modell #720-0958H) inte har några defekter när det gäller utförande och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan med början på inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva ett fotografiskt bevis på en skada eller att felaktiga delar returneras för granskning och undersökning med porto- och/eller fraktkostnaden förbetald av kunden. Nexgrills åtagande är begränsat till reparation, byte eller värde enligt Nexgrills gottfinnande.

- **RÖRBRÄNNARE** 5 ÅRS BEGRÄNSAD garanti mot perforering.
- **GRILLGALLER och LÅGTÅMJARE** 1 ÅRS BEGRÄNSAD garanti, täcker inte borttappat skydd, avskavning, repning eller ytskador.
- **DELAR AV ROSTFRITT STÅL** 1 års BEGRÄNSAD garanti mot perforering, täcker inte kosmetiska problem som ytkorrosion, repor och rost.
- **ALLA ÖVRIGA DELAR** 1 års BEGRÄNSAD garanti (inkluderar men är inte begränsat till ventiler, ram, hölje, vagn, kontrollpanel, tändare, regulator, slangar) *Täcker inte avskavning, repning, ytkorrosion med sprickor, repor eller rost.

När kunden levererar bevis på inköp som tillhandahålls här kommer tillverkaren att reparera eller byta de delar som har bevisats vara felaktiga under den tillämpliga garantiperioden. Delar som krävs för att slutföra en sådan reparation eller ett sådant byte kommer att vara utan kostnad för dig med undantag av transportkostnaderna under förutsättning att köparen är inom garantiperioden från det ursprungliga inköpsdatumet. Den ursprungliga köparen kommer att vara ansvarig för alla transportavgifter för delar som byts ut enligt villkoren i den här begränsade garantin. Denna begränsade garanti gäller endast i USA och Canada, är endast tillgänglig för den ursprungliga ägaren av produkten och den kan inte överlåtas. Tillverkaren kräver ett rimligt bevis på ditt inköpsdatum. Därför ska du spara ditt försäljningskvitto och/eller din faktura. Om enheten togs emot som en gåva ska du vänligen be givaren av gåvan att skicka in kvittot å dina vägnar till följande adress. Felaktiga eller saknade delar som denna begränsade garanti gäller för kommer inte att ersättas utan att inköpet är registrerat eller kan bevisas. Denna begränsade garanti gäller ENDAST för produktens funktion och täcker inte kosmetiska problem som repor, bucklor, korrosion eller missfärgning på grund av värme, slipande och kemiska rengöringsmedel eller andra verktyg som används vid monteringen eller installationen av grillen, ytrost eller missfärgning av rostfria ståltytor. Ytrost, korrosion eller avflagningspigment på metalldelar som inte påverkar konstruktionens oskadade tillstånd betraktas inte som en defekt när det gäller utförande eller material och täcks inte av garantin. Denna begränsade garanti ersätter dig inte för kostnader för eventuella olägenheter, mat, personskador eller egendomsskador. Om en ursprunglig reservdel inte finns kommer en jämförbar reservdel att skickas. Du kommer att vara ansvarig för alla transportavgifter för delar som byts ut enligt villkoren i den här begränsade garantin.

TILLVERKAREN BETALAR INTE FÖR:

- Servicesamtal till ditt hem.
- Reparationer när din produkt används för annan än normal användning inom en familj i hushållet eller bostaden.
- Skador som beror på olyckor, ändring, felaktig användning, brist på underhåll/rengöring, missbruk, brand, översvämning, force majeure, felaktig installation och installation som inte är i överensstämmelse med elektriska regler eller rörlägningsregler eller felaktig användning av produkten.
- Eventuell förlust av mat på grund av produktfel.
- Reservdelar eller reparationskostnader för enheter som används utanför USA eller Canada.
- Hämtning och leverans av din produkt.
- Portoavgifter eller fotobehandlingsavgifter för foton som skickas in som dokumentation.
- Reparationer av delar eller system som beror på obehöriga ändringar som gjorts på produkten.
- Demontering och/eller ommontering av din produkt.
- Transportkostnader, standard eller expedierade, för garanti/inte garanti och reservdelar.

FRISKRIVNINGSKLAUSUL FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, BEGRÄNSNING AV REPARATIONER

Reparation eller byte av felaktiga delar är den exklusiva åtgärden för att rätta till problemen enligt villkoren i den här begränsade garantin. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella följdskador eller oförutsedda skador som uppstår på grund av överträdelse mot antingen denna begränsade garanti eller en eventuellt gällande underförstådd garanti eller för fel eller skador som beror på force majeure, felaktig skötsel och underhåll, fettbrand, olycka, ändring, byte av delar som utförs av någon annan än tillverkaren, missbruk, transport, kommersiell användning, felaktig användning, ogästvänliga miljöer (inklusive väder, naturhändelser, djur som ger sig på utrustningen), felaktig installation eller installation som inte är i överensstämmelse med lokala regler eller tryckta anvisningar från tillverkaren.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DEN ENDA UTTRYCKLIGA GARANTI SOM LÄMNAS AV TILLVERKAREN. INGEN PRESTANDASPECIFIKATION ELLER BESKRIVNING AV PRODUKTEN VAR DEN ÄN FÖREKOMMER GARANTERAS AV TILLVERKAREN FÖRUTOM DEN OMFATTNING SOM BESKRIVS I DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN. ETT EVENTUELLT UNDERFÖRSTÅTT GARANTISKYDD ENLIGT LAGSTIFTNINGEN I NÅGON STAT, INKLUSIVE EN UNDERFÖRSTÅDD GARANTI OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL ELLER EN VISS ANVÄNDNING BEGRÄNSAS HÄRIGENOM I TID TILL TIDEN FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI.

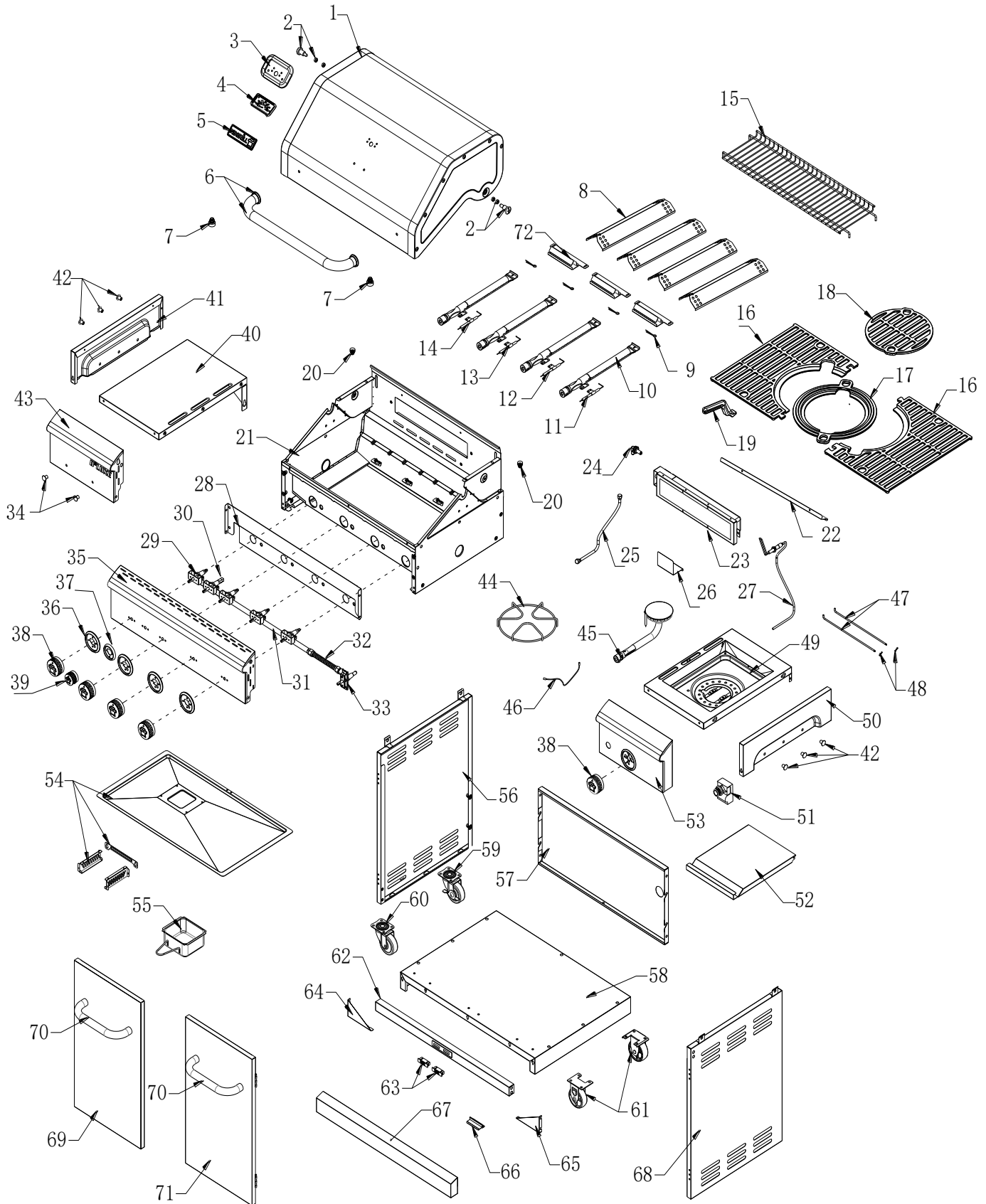
Vare sig återförsäljare eller detaljhandlare som säljer denna produkt har någon behörighet att lämna ytterligare garantier eller att utlova åtgärder för att rätta till problem utöver eller i strid mot dem som anges ovan. Tillverkarens maximala ansvar överstiger inte i något fall det dokumenterade inköpspriset för produkten som betalats av den ursprungliga konsumenten. Denna garanti gäller endast för enheter som har köpts hos en behörig återförsäljare. OBSERVERA: En del stater tillåter inte undantag eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador och därför kanske en del av begränsningarna eller undantagen inte gäller för dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter enligt vad som anges här. Du kan dessutom ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

m du vill få uppnå verkställighet av något åtagande enligt den här begränsade garantin ska du skriva till:

Nexgrill Customer Relations

**14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

Alla konsumentreturer, delbeställningar, allmänna frågor och felsökningshjälp kan erhållas genom att kontakta kundservice på ServiceDK@nexgrill.com eller +45 62 20 63 36.



Nej.	Beskrivning av del	Garantitäckning (År)	ANTAL	Nej.	Beskrivning av del	Garantitäckning (År)	ANTAL
1	Huvudlock	1	1	37	Infattning för den bakre brännaren	1	1
2	Skruv huvudlock	1	2	38	Kontrollratt	1	5
3	Säte temperaturmätare	1	1	39	Kontrollknapp till den bakre brännaren	1	1
4	Temperaturmätare	1	1	40	Sidohylla, vänster	1	1
5	Logotyp	1	1	41	Kontrollpanel sidohylla, höger	1	1
6	Handtagsenhet huvudlock	1	1	42	Redskapskrok A	1	6
7	Huvbuffert A	1	2	43	Kontrollpanel sidohylla, vänster	1	1
8	Lågtämjare	1	4	44	Sidobryningsbrännare tillagningsgaller	1	1
9	Stiftenhet huvudbrännare	1	4	45	Sidobrännare	1	1
10	Huvudbrännare	5	4	46	Tändarledning sidobrännare	1	1
11	Tändarledning A huvudbrännare	1	1	47	Stav lockgångjärn sidobrännare	1	2
12	Tändarledning B huvudbrännare	1	1	48	Stavstift lockgångjärn sidobrännare	1	2
13	Tändarledning C huvudbrännare	1	1	49	Inre enhet sidobrännare	1	1
14	Tändarledning D huvudbrännare	1	1	50	Dekorstycke sidohylla, höger	1	1
15	Varmhållningshylla	1	1	51	Pulständermodul	1	1
16	Tillagningsgaller A	1	2	52	Lock sidobrännare	1	1
17	Tillagningsgaller B	1	1	53	Kontrollpanel sidobrännare	1	1
18	Tillagningsgaller C	1	1	54	Fettrågsenhet	1	1
19	Handtag till tillagningsgaller	1	1	55	Fettlåda	1	1
20	Huvbuffert B	1	2	56	Sidopanel, vänster	1	1
21	Inre enhet huvudbrännare	Icke utbytbar	1	57	Bakre panel	1	1
22	Värmeskydd bakre brännare	1	1	58	Bottenpanel	1	1
23	Bakre brännare	1	1	59	Svängbart hjul med broms	1	1
24	Bakre öppning utan mässingskrök	1	1	60	Svängbart hjul	1	1
25	Böjlig gasledning bakre brännare	1	1	61	Svängbart hjul	1	2
26	Tändarfäste bakre brännare	1	1	62	Vagnsram, främre	1	1
27	Tändarledning bakre brännare	1	1	63	Luckmagnet	1	2
28	Främre plåt	1	1	64	Triangelfäste A	1	1
29	Huvudgasventil	1	4	65	Triangelfäste B	1	1
30	Gasventil bakre brännare	1	1	66	Järnstycke till lucka	1	1
31	Huvudsamlingsrör	1	1	67	Dekorationsstycke bottenpanel	1	1
32	Böjlig gasledning sidobrännare	1	1	68	Sidopanel, höger	1	1
33	Gasventil sidobrännare	1	1	69	Lucka, vänster	1	1
34	Redskapskrok B	1	2	70	Handtagsenhet till lucka	1	2
35	Huvudkontrollpanel	1	1	71	Lucka, höger	1	1
36	Infattning	1	4	72	Tvärkanal	1	3

Instrucciones de seguridad	91	Identificación de los componentes	99
Conexión de gas	95	Cuidado y mantenimiento	100
Lista final de control para el instalador	95	Localización y resolución de problemas	101
Presiones y especificaciones Europeas de gas	96	Ordenar repuestos	102
Control de fugas	97	Garantía limitada	103
Instrucciones de uso	98	Vista en detalle	104
Instrucciones de encendido de la parrilla	98	Lista de partes	105

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



¿Consultas, problemas, piezas que faltan? Para obtener un reemplazo del producto. Por favor, contacto al Departamento de Servicio al Cliente al ServiceDK@nexgrill.com.

PARA EXTERIOR SÓLAMENTE. NO PARA USO COMERCIAL.

PELIGRO

En caso de que usted huela gas:


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

ADVERTENCIA


1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (PL, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para su uso.
3. Se prohíbe el funcionamiento del quemador rotisserie y del quemador principal al mismo tiempo.

PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 3,05 m (10 ft.) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 7,62 m (25 ft.) de cualquier tipo de líquido flamable.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
5. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 46°C / 115°F o menos.
6. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse para calentar.
7. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.
8. La manguera flexible para el conector no debe exceder 1,5 metros.
9. No modifique el aparato.
10. ¡Utilice solo al aire libre! Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
11. No mueva el aparato durante el uso.
12. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de usar.
13. Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños pequeños.
14. Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.

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

 Las piezas selladas por el fabricante no serán alteradas por el usuario.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir lu la section INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE dans ce manuel.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME EN 498:2012 & EN484:1997 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Utilisation appropriée de la bouteille de gaz PL

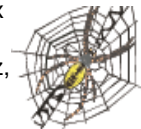
Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9 kg / 20 lb, non compris avec le gril. **Ne branchez jamais** votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou ré-installer le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de PL est branché à votre gril.

La taille de cacerola adaptée pour l'usage dans le brûleur latéral entre 18 ~ 22 cm de diamètre. Pas de colque de pesados en la mesa lateral. Le poids maximum est de 5 kg. Tenga cuidado cuando ponga los artículos en la mesa lateral. Retirez les éléments avant le retrait de la table.

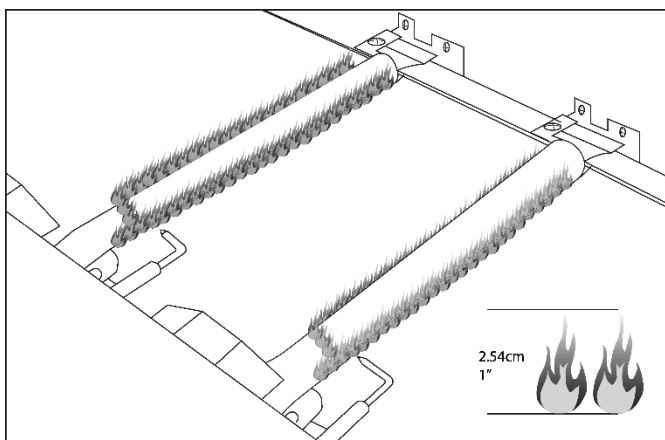
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOURS DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

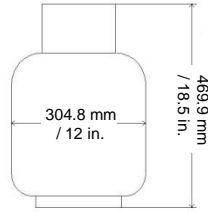
Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.



Vérifier visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes devraient ressembler à cette image. Si ce n'est pas le cas, reportez-vous à la section d'entretien du brûleur de ce manuel.

Sistema de suministro de gas GPL

- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Un tanque de 9 kg (20 lb.) de 304,8 mm (12 in.) de diámetro por 469,9 mm (18.5 in.) de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas PL para usar en la parrilla.
- El cilindro de suministro de gas PL debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas PL del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.
- El tanque de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de PL que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. Esta característica de seguridad impide que el tanque se llene en exceso, lo que puede causar un mal funcionamiento del tanque de gas PL, el regulador y / o la parrilla.
- El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
- El tanque de gas PL debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o taponeros pueden causar fugas de propano.
- Jamás conecte un tanque de gas PL sin regular a la parrilla a gas.
- El dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de propano líquido estándar de 9 kg (20 lb.). Cilindro de propano líquido.
- Haga llenar su tanque de gas PL por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un cilindro de gas PL de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.
- Siempre mantenga los tanques de gas PL en posición vertical.
- No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
- Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas GPL.



- NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales. Los tanques de gas PL deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas PL desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante.
- Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar al fabricante piezas de repuesto específicas.
- Este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para gas PL EN 16129:2013.
- No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.
- La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la parte radiante ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de propano abollado u oxidado.
- Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.
- Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.
- Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.



ADVERTENCIA

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

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

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos.
- No instale esta unidad en recintos combustibles. Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 91,44 cm (36 in.) en los laterales y 91,44 cm (36 in.) la parte trasera.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o sobre barcos. Y otros vehículos recreacionales.

NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA REVESTIR LAS REJILLAS DE LA PARRILLA NI LA PARTE INFERIOR DE ESTA.

Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

Mientras se la utilice con el cuidado debido, la parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante años. Sin embargo, debe tenerse extremo cuidado ya que la parrilla produce grandes temperaturas que pueden aumentar las posibilidades de que ocurra un accidente. Al utilizar este dispositivo, se deben seguir ciertas prácticas de seguridad básicas entre las que se encuentran:

No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que se recomiende lo contrario en el presente manual. Todos los demás servicios de mantenimiento los debe realizar un técnico capacitado.

Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos o barcos recreacionales.

No se debe dejar a los niños solos o descuidados en el área en la que se está utilizando la parrilla. Jamás les permita sentarse, pararse o jugar en o cerca de la parrilla.

No guarde artículos que pudieran interesarle a los niños cerca o debajo de la parrilla.

No permita que telas, agarraderas o cualquier otro material inflamable entren en contacto o estén muy cerca de la armadura, un mechero o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse fuego y ocasionar lesiones físicas.

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

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

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

Cuando abra la tapa de la parrilla, utilice un guante.

Jamás se incline sobre la parrilla cuando ésta esté abierta.

Cuando esté encendiendo un mechero, preste atención a lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué mechero está

encendiendo para así mantener su cuerpo y ropas alejados de las llamas encendidas.

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

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

No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas de la parrilla ni la parte inferior de ésta. Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

Para que los mecheros se enciendan y funcionen correctamente, mantenga limpios los orificios de los mecheros. Es necesario limpiarlos con frecuencia para que su funcionamiento sea óptimo. Los mecheros sólo funcionarán en una posición y deben instalarse correctamente para que su funcionamiento sea seguro.

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

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

No utilice la parrilla para cocinar carnes con mucha grasa u otros productos que pudieran ocasionar llamaradas.

No utilice la parrilla debajo de construcciones combustibles no protegidas. Utilícela solo en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, galpones, galerías u otras áreas cerradas.

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

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

Ésta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido. No intente utilizar otro tipo de suministro de gas a menos que la parrilla se haya reconfigurado para ese tipo.

El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición **+**:

Quemador principal	3.5 kW (cada) x 4
Quemador lateral	2.5 kW
Quemador trasero	3.8 kW
Total	20.3 kW

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de GPL debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.

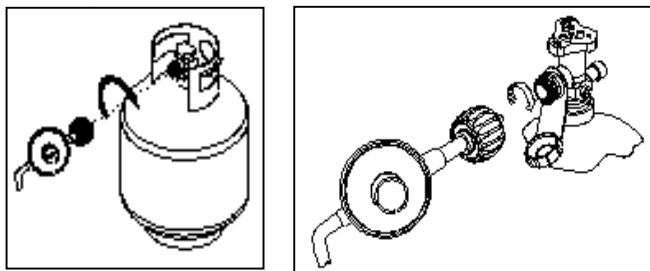
INSTALACIÓN DEL GAS GPL

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

CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. También está equipado con un conjunto de manguera / regulador de alta capacidad para la conexión a un cilindro de gas adecuado. Consulte la página 93 "Sistema de suministro de gas GPL" para obtener más detalles. A continuación se indican los pasos para la conexión del cilindro:

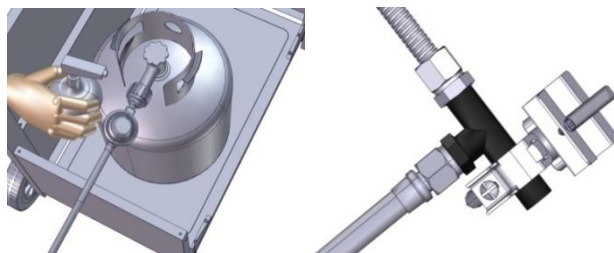
1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).



2. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
3. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas GPL para solicitar reparaciones.
4. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del

reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.

5. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.
6. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y contacte con nuestro servicio de atención al cliente en ServiceDK@nexgrill.com o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
7. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas GPL o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas GPL:

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

Lista final de control para el instalador

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 91,44 cm (36") en los laterales y 91,44 cm (36") in. la parte trasera
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos (pre ajustados para c.d.a. de 11")
- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS

ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO

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

Presiones y especificaciones Europeas de gas

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA			0063CS7826 ID: 2531-18		
Modelo	720-0958H				
Categoría del aparato	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o sus mezclas		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (\varnothing mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Tamaño del inyector del quemador lateral (\varnothing mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Tamaño del inyector del quemador del asador (\varnothing mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Quemador principal (total) + quemador lateral: 16.5 Quemador asador: 3.8				
Consumo de gas (g/t)	Butano - Quemador principal (total) + quemador lateral: 1201 Quemador asador: 277				
	Propano - Quemador principal (total) + quemador lateral: 1179 Quemador asador: 272				

NOTA:

Utilice el regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría $I_{3B/P(30)}$.
 Utilice un regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano bajo la categoría $I_{3+(28-30/37)}$.
 Utilice un regulador 37 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para propano bajo la categoría $I_{3+(28-30/37)}$.
 Utilice un regulador 50 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría $I_{3B/P(50)}$.

El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.92" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.92 mm.

País	Tipo de gas	Presión de gas
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I_{3+}	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	$I_{3B/P}$	30 mbar
PL	I_{3P}	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	$I_{3B/P}$	50 mbar

* Los códigos de país cumplen con la norma EN ISO 3166-1: 2006.

GENERAL

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

Se recomienda utilizar el regulador cumplido con EN16129: 2013.

La manguera flexible debe ser aprobada por EN16436: 2014. En la categoría I3B / P (30), el tipo de gas y la presión de salida del regulador son: butano / propano 30mbar; Categoría I3 + (28-30 / 37), debe ser: butano 28-30mbar; Propano 37 mbar; I3B / P (37), butano / propano 37 mbar; I3B / P (50), butano / propano 50 mbar.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

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

NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS.

LLAMA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA.

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

PARA HACER LA PRUEBA

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



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

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

CONTROL DEL FLUJO DE GAS

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

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc.

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

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

PRECAUCIONES

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

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


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

¡Su parrilla está lista para usar!

USO GENERAL DE LA PARRILLA

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 3.5 kW. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

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

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

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

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

USO DEL MECHERO LATERAL

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

Instrucciones de encendido de la parrilla

 **ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!**

ANTES DE ENCENDERLA


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.

 **ADVERTENCIA**


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

ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

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

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición  , al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL MECHERO SECADOR

Empuje y gire la perilla de control del quemador secador y quemador del asador a la posición  , al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el


mechero no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "O". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "O" Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del mechero lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido con un cerillo.

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

No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al ServiceDK@nexgrill.com

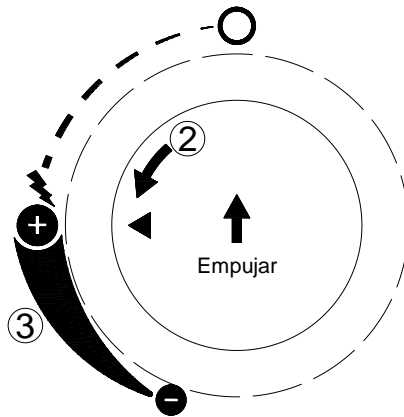
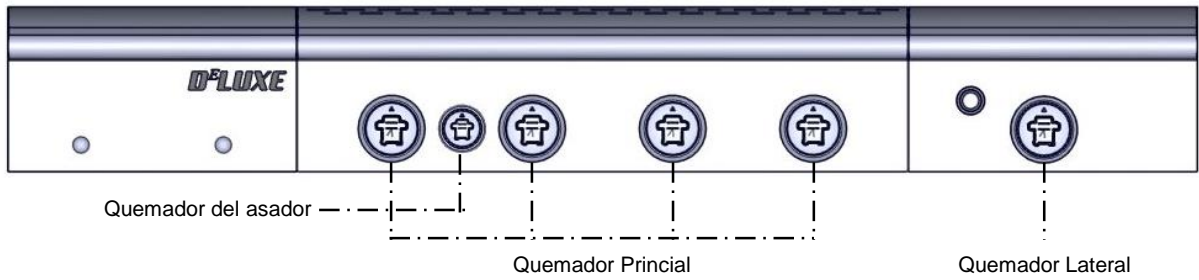
Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.

Encendido con un cerillo

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

Identificación de los componentes

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



Perilla de control, etiqueta

ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijar muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

ARMADURA DE LA PARRILLA

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

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN "O". ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

QUEMADORS DE LA PARRILLA

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

LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición "O". Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al ServiceDK@nexgrill.com.

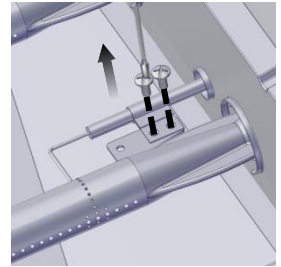
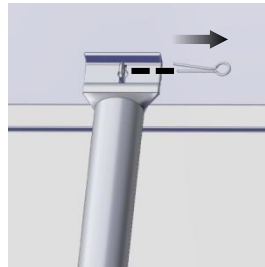
LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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

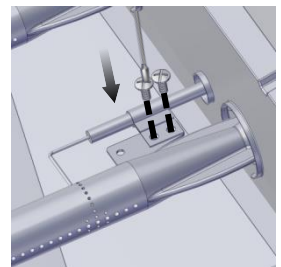
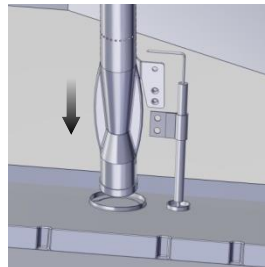
Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

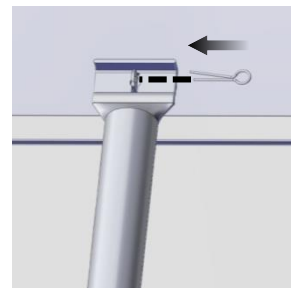
Paso 1. Retire el quemador principal pin "R" en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra a continuación.



Paso 2. Inserte el quemador en el orificio y asegure la tapa pin quemador en un segundo plano, como se muestra a continuación, asegúrese objetivo orificio del quemador en el orificio.



Paso 3. Asegure el quemador principal en la pared trasera de la caja del fuego con "R" alfiler.



PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

"FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario.

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

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

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Compruebe si la batería está instalada correctamente. Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio. Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
El mechero del asador no enciende al presionar el botón de encendido.	Verifique que no haya residuos que bloqueen el electrodo. Verifique que haya una chispa que salta al mechero desde el electrodo. Si no hay ninguna chispa visible, verifique la batería que se encuentra dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj ¿El mechero infrarrojo trasero enciende cuando intenta con un cerillo? De no ser así, verifique que el suministro de gas esté abierto.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El regulador hace ruido.	La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo. Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.
La funda no cubre toda la parrilla.	La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Médala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.
El motor del asador no gira	Asegúrese de que el motor esté conectado a un suministro eléctrico adecuadamente conectado a masa. Asegúrese de que el interruptor de encendido y apagado (on/off) esté en la posición correcta. Asegúrese de que el extremo puntiagudo esté totalmente insertado dentro del motor del asador. Asegúrese de que la carga no supera la capacidad de operación de 40 libras. Asegúrese de que no haya ningún estorbo o carga.
La parrilla sólo calienta entre 93-149 ° C / 200-300 ° F.	Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura.
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	La temperatura normal de precalentamiento es 260-316 ° C / 500-600 ° F y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
Las llamas de los mecheros no son celestes.	Hay demasiado o poco aire para la llama. La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. La parrilla está en un lugar con mucho viento.

Ordenar repuestos

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 105. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

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

- Cantidad de partes que necesita.
- Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Servicio de Atención al Cliente al ServiceDK@nexgrill.com.

IMPORTANTE

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

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

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 720-0958H*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

Mecheros: 10 años de garantía LIMITADA contra perforación

Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico: 1 años de garantía LIMITADA

* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie

Partes de acero inoxidable: 1 años de garantía LIMITADA contra perforación

* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie

Todas las demás partes: 1 años de garantía LIMITADA

* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido

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

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

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

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

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

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

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

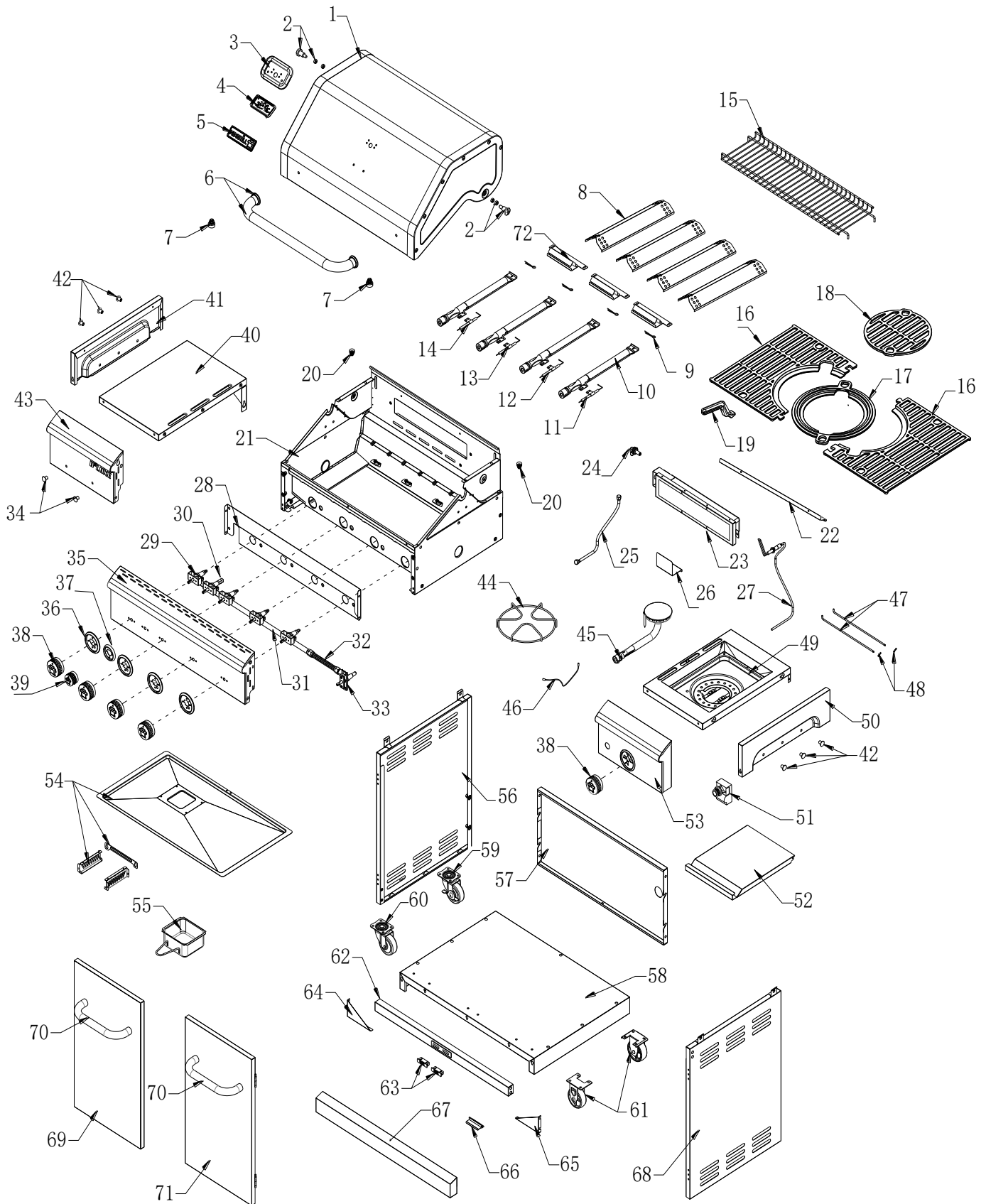
En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Nexgrill

14050 Laurelwood PI

Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al ServiceDK@nexgrill.com o al +45 62 20 63 36.



Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1	Tapa principal	1	1	37	Bisel del quemador del asador	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	38	Perilla de control	1	5
3	Cubierta del medidor de temperatura	1	1	39	Perilla de control, quemador de rosticería	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	40	Panel lateral izquierdo	1	1
5	Logotipo	1	1	41	Panel de la moldura del estante lateral, izquierdo	1	1
6	Conjunto de manija de la tapa principal	1	1	42	Gancho para utensilios A	1	6
7	Tope de la cubierta A	1	2	43	Panel de control del estante lateral, izquierdo	1	1
8	Domador de llama	1	4	44	Parrilla del quemador lateral	1	1
9	Ensamblaje del vástago del mechero principal	1	4	45	Mechero lateral	1	1
10	Quegador principal	5	4	46	Cable de encendedor del quemador lateral	1	1
11	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	47	Varilla de la bisagra de la tapa del mechero lateral	1	2
12	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	48	Pasador de barra de la bisagra de la tapa del quemador lateral	1	2
13	Cable del encendedor del quemador principal C	1	1	49	Ensamblaje del bol del mechero lateral	1	1
14	Cable del encendedor del quemador principal D	1	1	50	Panel de la moldura del estante lateral, derecho	1	1
15	Rejilla para calentar	1	1	51	Módulo del encendedor de pulso	1	1
16	Rejilla de cocción A	1	2	52	Tapa del mechero lateral	1	1
17	Rejilla de cocción B	1	1	53	Panel de control del mechero lateral	1	1
18	Rejilla de cocción C	1	1	54	Ensamblaje del recipiente para grasa	1	1
19	Rango para Rejilla de cocción	1	1	55	Caja para grasa	1	1
20	Tope de la cubierta B	1	2	56	Panel lateral izquierdo	1	1
21	Conjunto de tazón quemador principal	No reemplazable	1	57	Panel trasero	1	1
22	Escudo térmico del quemador de rosticería	1	1	58	Panel inferior	1	1
23	Quegador de rosticería	1	1	59	Rueda giratoria con freno	1	1
24	El orificio del quemador de rosticería con el codo de latón	1	1	60	Rueda giratoria	1	1
25	Línea de gas flexible para el quemador de rosticería	1	1	61	Ruedas	1	2
26	Soporte del encendedor del quemador de rosticería	1	1	62	Marco del carro, frente	1	1
27	Cable de encendido del quemador de rosticería	1	1	63	Imán para la puerta	1	2
28	Compuerta delantera	1	1	64	Abrazadera triangular A	1	1
29	Válvula de gas principal	1	4	65	Abrazadera triangular B	1	1
30	Válvula de gas del quemador del asador	1	1	66	Pieza de la puerta de hierro	1	1
31	Distribuidor principal	1	1	67	Panel de la moldura del panel inferior	1	1
32	Línea de gas flexible para el mechero lateral	1	1	68	Panel lateral derecho	1	1
33	Válvula de gas del quemador lateral	1	1	69	Puerta , izquierda	1	1
34	Gancho para utensilios B	1	2	70	Conjunto de mango de la puerta	1	2
35	Panel de control principal	1	1	71	Puerta , derecha	1	1
36	Bisel	1	4	72	Canal de fuego	1	3