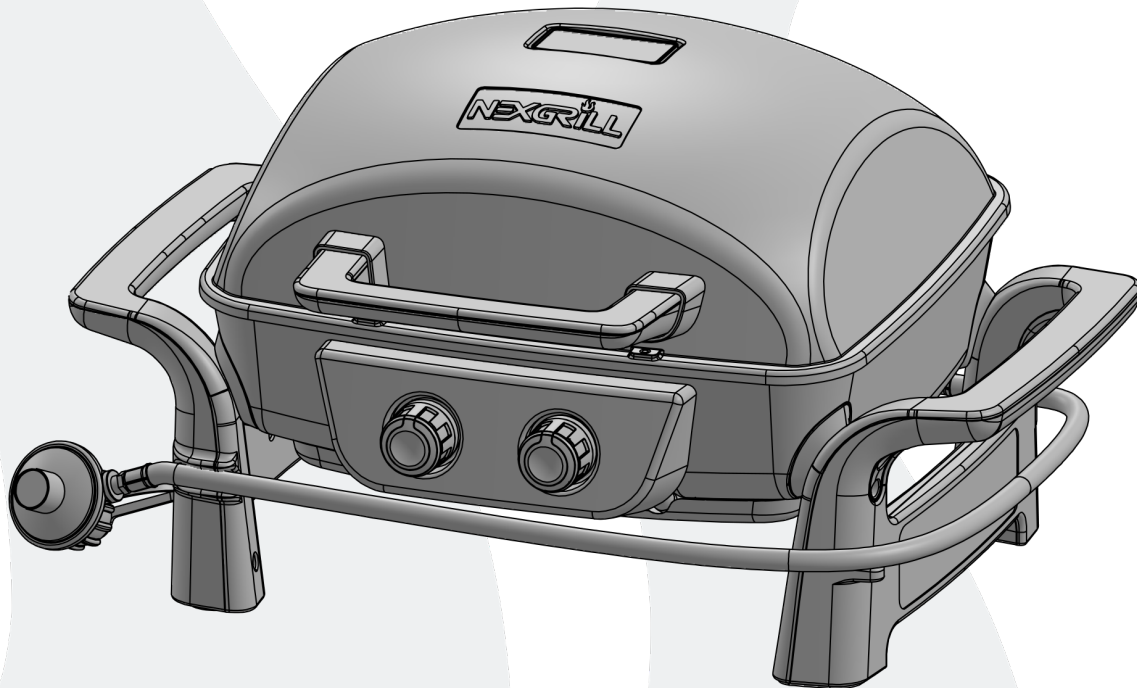




OWNER'S MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION  
BRUGERVEJLEDNING

## FORTRESS™/MC/MR 2.0

2-BURNER CAST ALUMINUM TABLETOP GAS GRILL  
BARBECUE DE TABLE AU GAZ EN ALUMINIUM À 2 BRÛLEURS POUR L'EXTÉRIEUR  
2-BRÆNDER, BORDGASGRILL I ALUMINIUM



USE OUTDOORS ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

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

BRUG KUN UDENDØRS.  
IKKE TIL PROFESSIONEL BRUG

Model/Modèle/Model: 820-0072



- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read the instructions before using the appliance.
- Follow all warnings and instructions before assembling and when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.
- Denne vejledning indeholder vigtig information, der er nødvendig for korrekt samling og sikker brug af apparatet.
- Læs vejledningen før apparatet bruges.
- Overhold alle advarsler og instruktioner før samling af apparatet samt under brug.
- Gem denne manual til fremtidig brug.

# TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / INDHOLDSFORTEGNELSE

EN

Important Safety Information.....	1
Parts List.....	3
Assembly Instructions.....	4
European Gas Pressures and Specifications.....	9
Connection Instructions.....	10
Operating Instructions.....	13
Care and Maintenance.....	15
Warranty.....	18
Replacement Parts.....	19
Troubleshooting.....	20

FR

Mises en garde importantes.....	21
Liste des pièces.....	23
Instructions d'assemblage.....	24
Pressions de gaz et exigences européennes.....	29
Instructions de raccordement.....	30
Instructions d'utilisation.....	33
Entretien et nettoyage.....	35
Énoncé de garantie.....	38
Liste des pièces de rechange.....	39
Dépannage.....	40

DA

Vigtig sikkerhedsinformation.....	41
Liste over dele.....	43
Samlevejledning.....	44
Europæiske gastryk og specifikationer.....	49
Forbindelsesvejledning.....	50
Betjeningsvejledning.....	53
Pleje og vedligehold.....	55
Garanti.....	58
Erstatningsdele.....	59
Fejlsøgning.....	60

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

**DANGER: If you smell gas:**

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

**DANGER**

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3.05 m (10 ft) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.62 m (25 ft) of any flammable liquid.
4. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
5. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

**FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION OR BURN HAZARD, WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

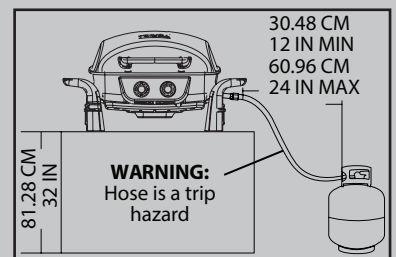
Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International). Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. You can also reach us by email at: servicedk@nexgrill.com.

The liquefied petroleum gas (LPG) supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LPG cylinders that adhere to national standards for the country of use.



1. Tabletop grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in an enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
2. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Do not touch the cooking appliance until liquids have cooled to 46.11 °C (115 °F) or lower.
3. Do not install or use grill within 91.44 cm (36 in) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
4. Never attempt to attach this grill to the self-contained LPG system of a camper trailer or motor home.
5. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children and pets operate or play near your tabletop grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
6. Always open lid before lighting grill. When grill is not in use, close the LPG cylinder valve.
7. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak-testing of your grill. Do not use grill until leak checked. If leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using grill further.
8. Appliance area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline, bottled gas in any form and other flammable vapours and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
9. Never try to light grill with lid closed! Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
10. Keep any electrical cord or fuel supply hose away from heated surfaces.
11. LPG is a flammable gas and improper handling may result in explosion and/or fire and serious accident or injury.
12. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
13. Do not leave your grill unattended while in operation.
14. Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
15. Do not store any spare LPG cylinder, full or empty, under or near your grill.
16. Appliance is not intended for commercial use or rental.
17. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.
18. Do not modify the appliance. Any parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user.
19. It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.
20. Warning: accessible parts may be very hot. Keep away from children.
21. Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
22. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

- Operate the grill only on a tabletop, no higher than 81.28 cm (32 in) and no lower than 60.96 cm (24 in).
- Place the LPG tank on the ground adjacent to the tabletop and with a minimum clearance of 30.48 cm (12 in) and no further than 60.96 cm (24 in) from the grill.
- Failure to follow these instructions could cause the LPG tank to overheat and vent gas, which could ignite, causing serious personal injuries or property damage and/or a tripping hazard over the gas hose or LPG tank, pulling the grill off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.



## OUTDOOR GRILL SAFETY

**THE FUEL SYSTEM:** Gas grills are used safely by millions of people when following simple safety precautions.

The items in the fuel system are designed for operation with this grill. They must not be replaced with any other brand. (See parts list for replacement items.)

**GAS BURNER:** The gas burner is constructed of stainless steel and should not require maintenance other than inspection for insects/nests inside the air intake slots.

**LPG REGULATOR CAUTION:** The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the intended cooking performance.

**FUEL SUPPLY HOSE:** The hose-connected regulator provided with this appliance is 91.44 cm (3 ft) length. Keep the fuel hose away from any heated surface(s).

**LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) FUEL WARNING:**

LPG is a flammable gas. Improper handling may result in an explosion and/or fire and serious accident or injury. Your grill is designed to operate with LPG only and is equipped with the proper orifice for LPG, according to the appropriate gas category.

**CAUTION:** Do not connect this grill with any gas supply other than LPG. LPG gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your grill. The gas cylinder must only be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when the grill is not in use.

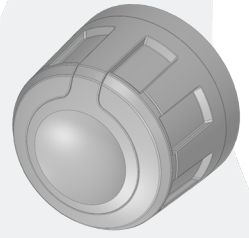
# PARTS LIST

---

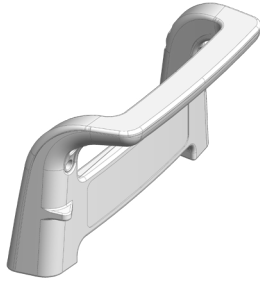
**A**



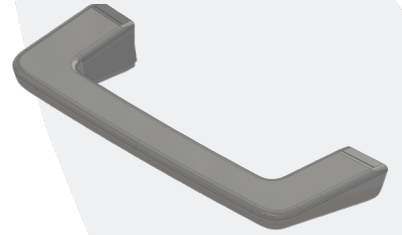
**Bx2**



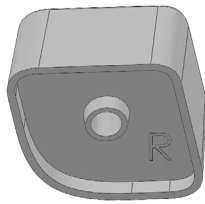
**Cx2**



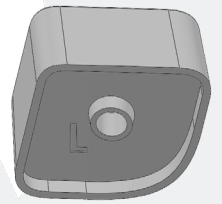
**D**



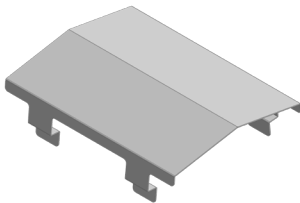
**E**



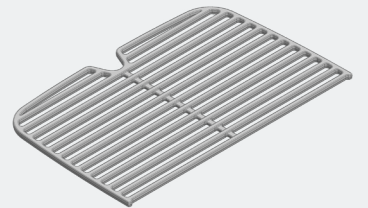
**F**



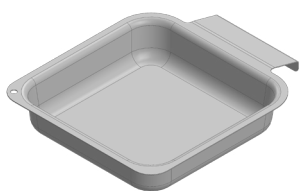
**G**



**Hx2**



**I**







# Jx8



# Kx2

# Lx2



#### PREPARATION

Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact customer service for replacement parts.

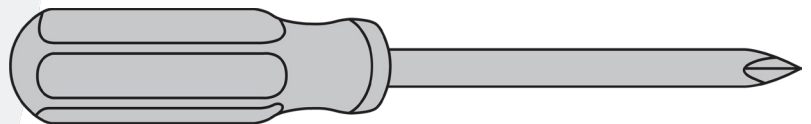
**READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.**

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS



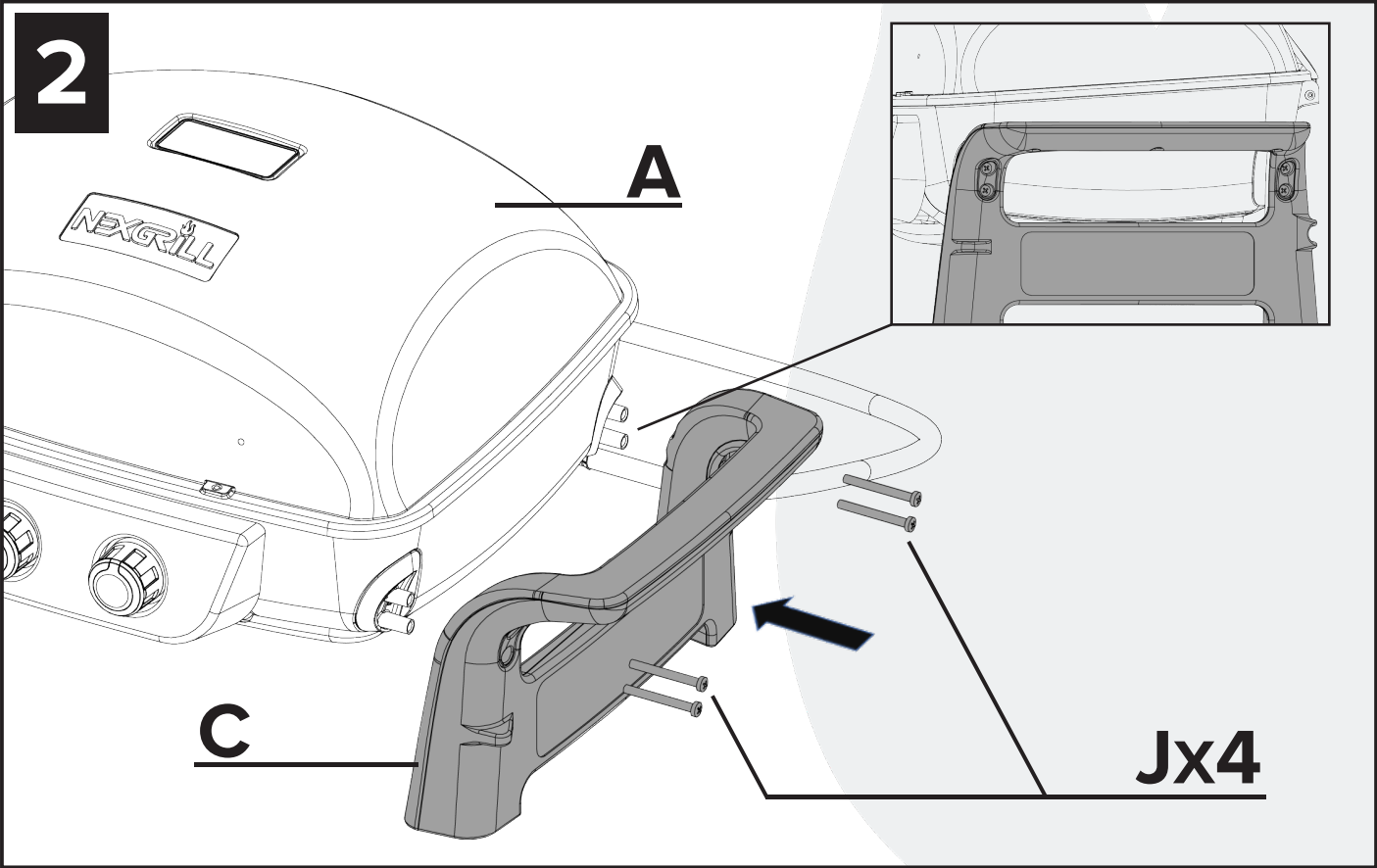
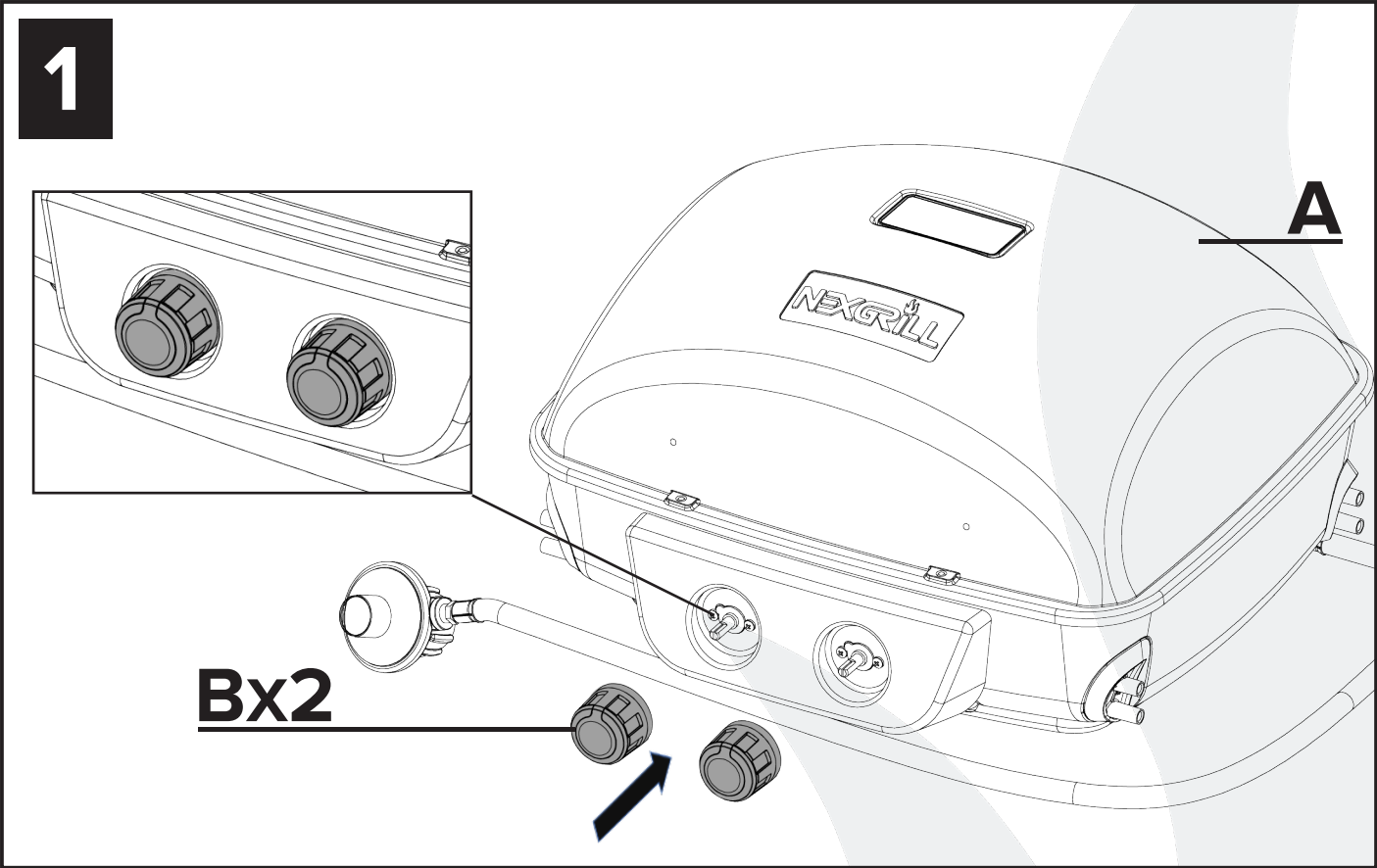
**QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS?** Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International) from 8 a.m. to 5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, Spanish and French. You can also reach us by email at: [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).

### TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED)

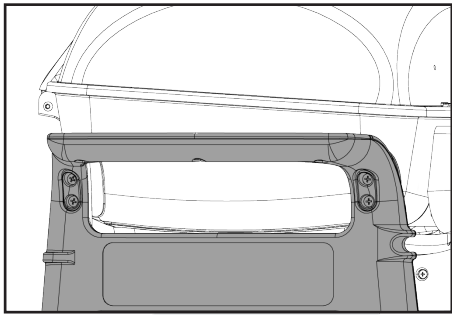


Phillips head screwdriver

# ASSEMBLY STEPS



**3**

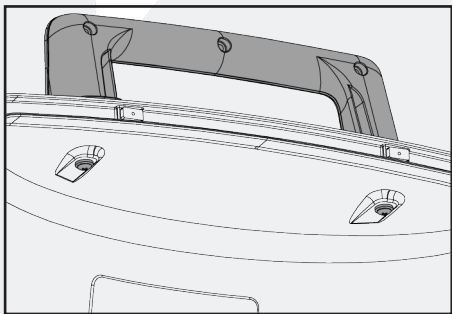


**A**

**Jx4**

**C**

**4**



**F**

**D**

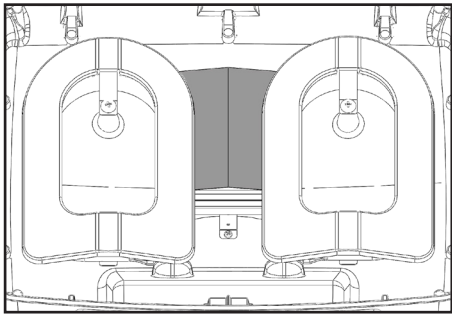
**E**

**Lx2**

**Kx2**

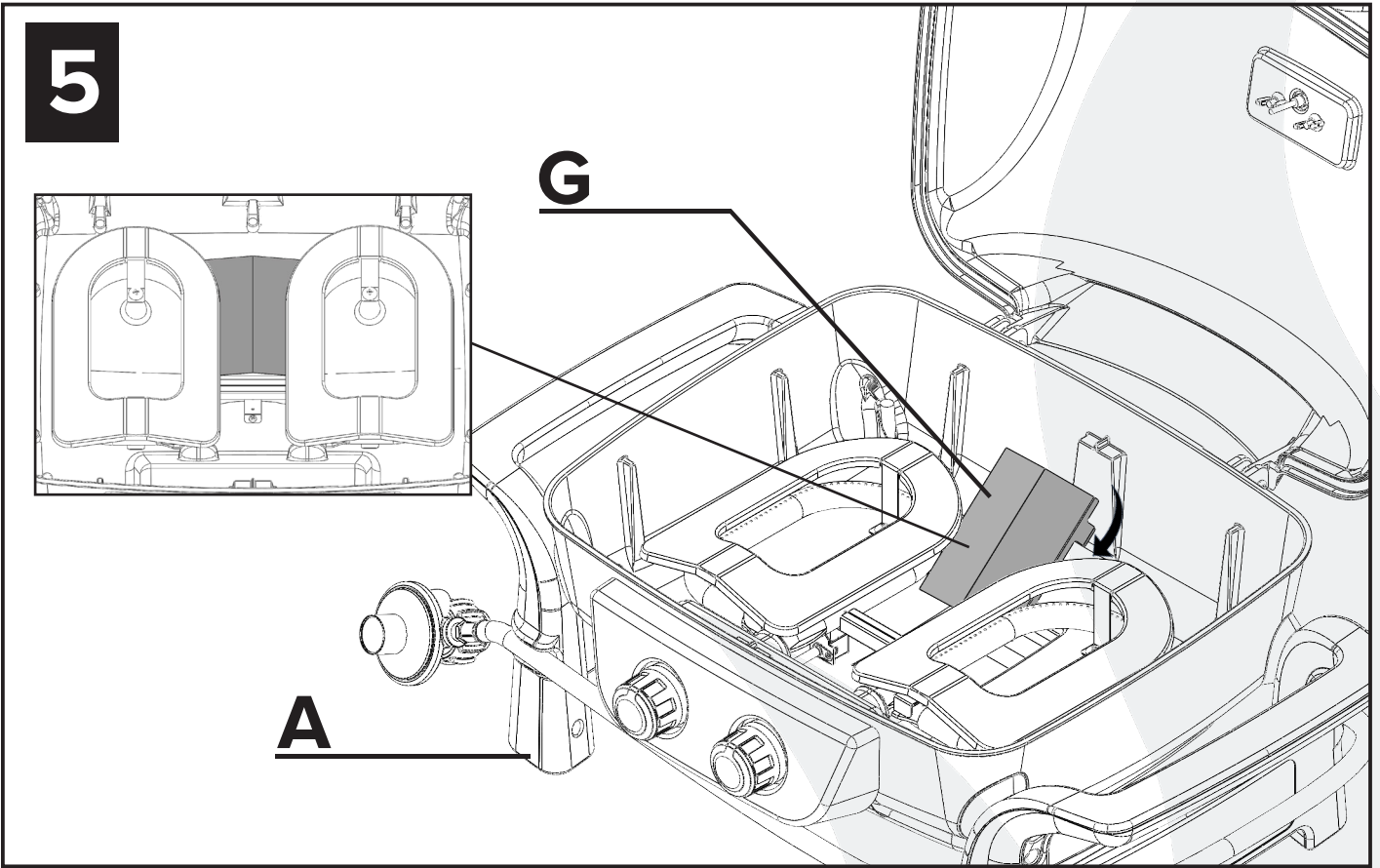
**A**

**5**



**G**

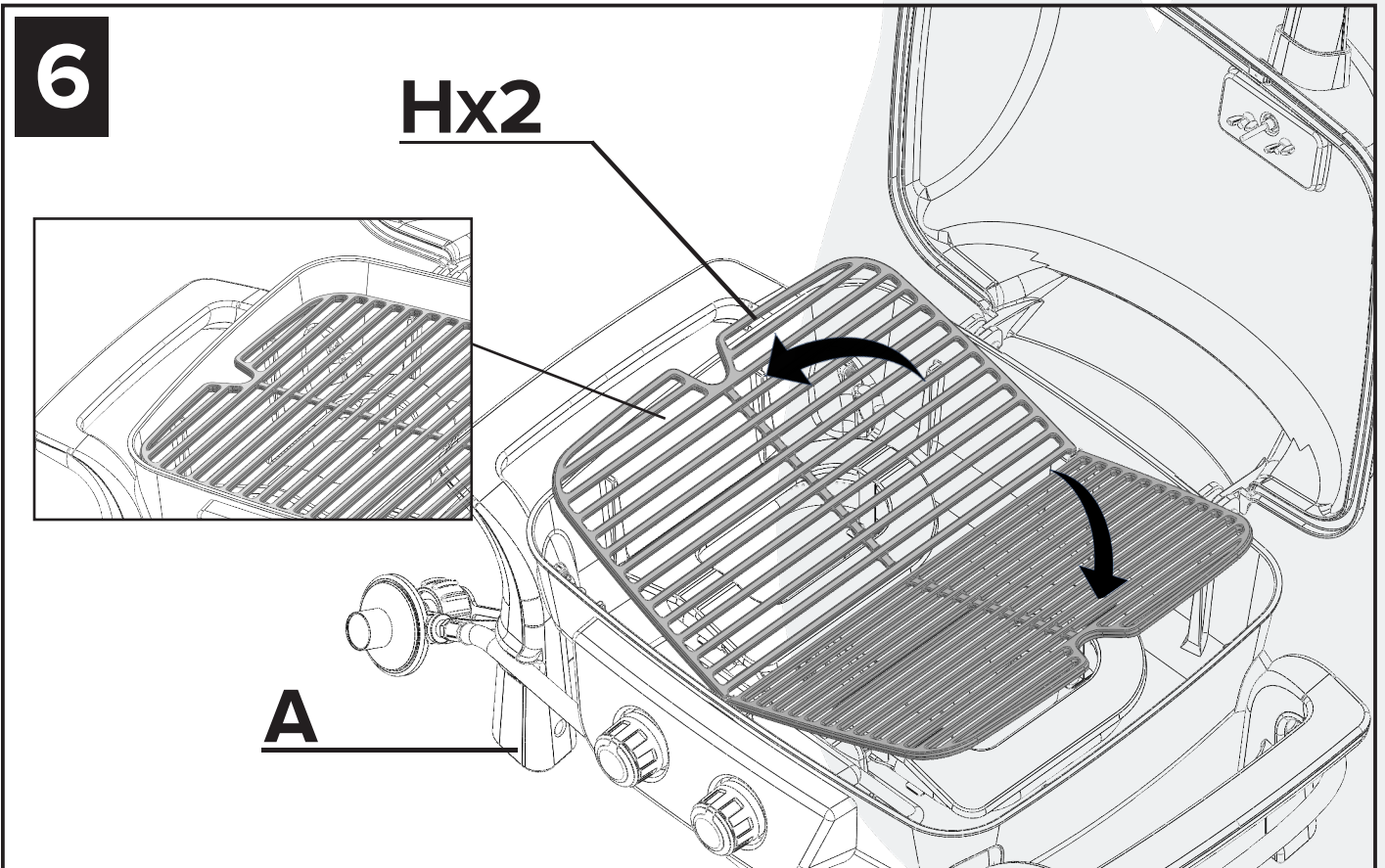
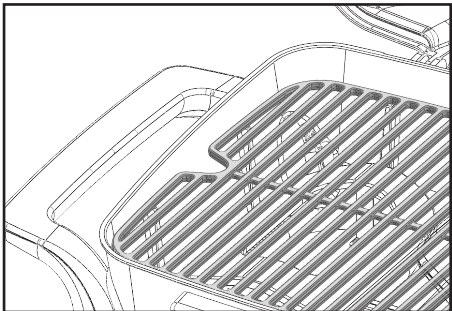
**A**



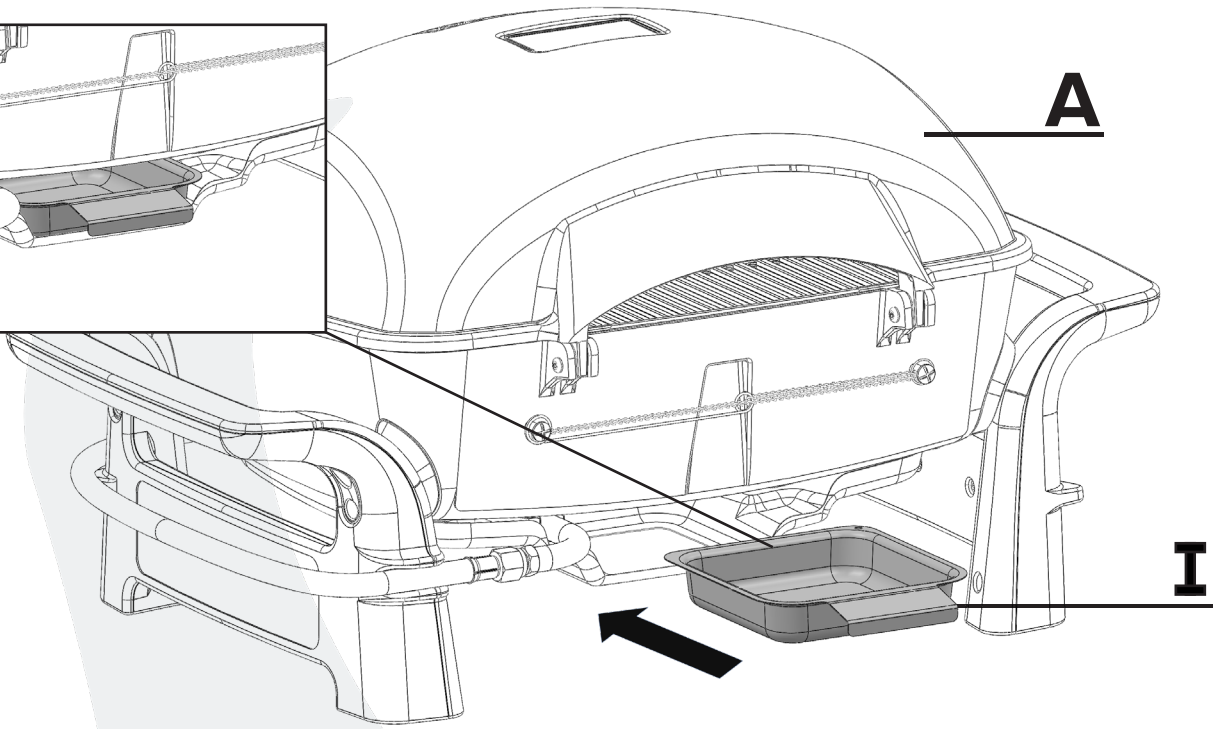
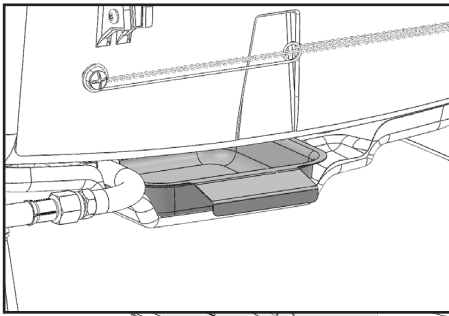
**6**

**Hx2**

**A**



**7**



# EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	<b>Nexgrill Industries, Inc.</b> 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA			
Model	820-0072			
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 ( $\varnothing$ mm)	0.72		0.72	0.66
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 4.0			
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 291			
	Propane - Total: 286			

## 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 injectors indicate the injector sizes. For example, "0.72" means the injector size is 0.72 mm.



# CONNECTION INSTRUCTIONS

## GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Make sure the hose is not subjected to twisting. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation. The flexible hose used, with a length not exceeding 1.50 meters, should comply with EN 16436-1:2014. This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.

Periodic routine inspection of the regulator hose assembly should be performed at least once per year to discover potential wear, deterioration, or damage that could allow gas to leak. We recommend replacement of the regulator hose assembly every five (5) years, or sooner if wear, deterioration, or damage is discovered.

Total gas consumption (per hour) with all burners set on "HIGH":

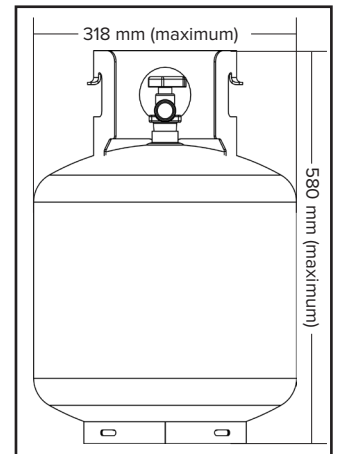
<b>EACH BURNER</b>	<b>2.00 kW</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4.00 kW</b>

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENTS

Only use cylinders with a minimum capacity of 5 kg and a maximum capacity of 15 kg. A tank of approximately 318 mm (12.5 in) in diameter by 580 mm (22.8 in) in height shall be the maximum size LPG cylinder which can be used.

A dented or rusty LPG cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LPG supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LPG cylinders that adhere to national regulations for the country of use. The gas cylinder must have a shut-off valve terminating at the valve outlet. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The cylinder system must be arranged for vapour withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The LPG cylinder must be fitted with an overfill protection device (OPD).

If fitted, remove the plastic valve cover from the LPG cylinder. Make sure the grill's gas hose does not contact the grease pan or grill firebox when the LPG cylinder is positioned.



LPG CYLINDER

## CONNECTING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER



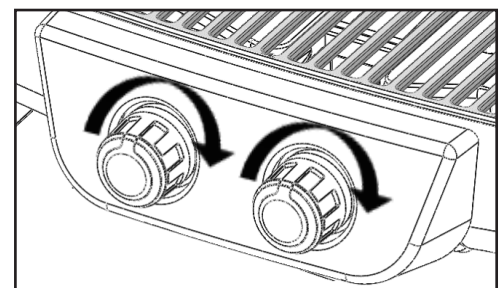
### WARNING:

**NEVER ATTEMPT TO USE DAMAGED OR OBSTRUCTED EQUIPMENT. SEE YOUR LOCAL LIQUEFIED PETROLEUM GAS DEALER FOR REPAIR.**

### REPLACING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER

Turn the grill burner knobs clockwise to "OFF" (O) and make sure the grill is cool. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder. Refer to "TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR" section of manual for detailed disconnecting the regulator instructions.

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 caps or plugs may result in leakage of gas.



# LEAK TEST



## WARNING:

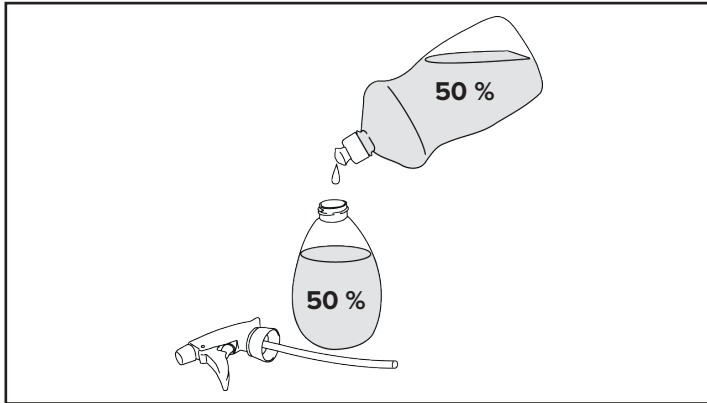
**CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE GRILL UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.**

## GENERAL

Although gas connections on the grill are leak-tested prior to shipment, a complete leak test must be performed at the installation site. Before each use, check all gas connections for leaks using the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time, turn off gas supply and immediately check the entire system for leaks.

## BEFORE TESTING

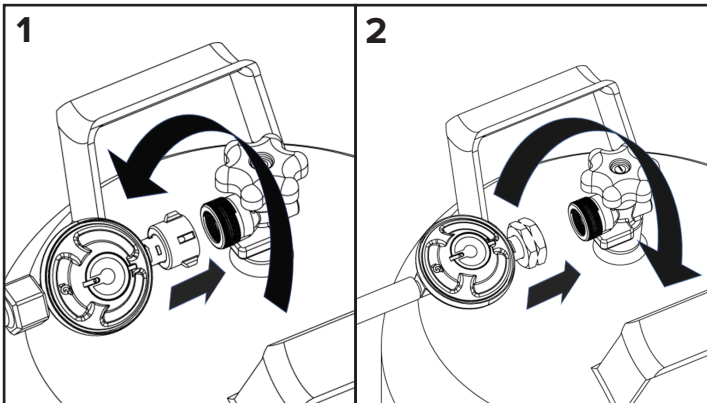
Make sure all packing materials have been removed from the grill, including the burner tie-down straps.



## STEP 1

### CREATE THE SOAPY WATER

Prepare a 50/50 solution of water and ammonia-free dish detergent, to be applied using a spray bottle or brush.



## STEP 2

### CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

Fully close the cylinder valve on the LPG cylinder and make sure the burner valves are in the "OFF" (O) position prior to connecting the regulator.

Inspect the valve connections, burner ports, and the regulator assembly.

Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. Identify your regulator type and follow the connection instructions specific to that regulator.

#### Connect by Turning Clockwise (1)

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut clockwise.

#### Connect by Turning Anti-Clockwise (2)

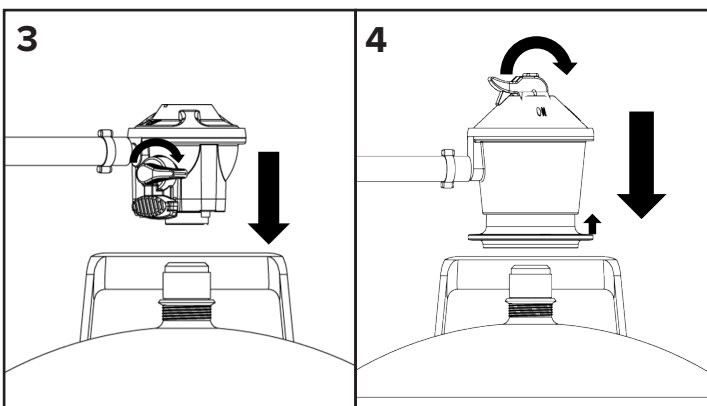
Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

#### Connect by Turning Lever/Snapping into Position (3)

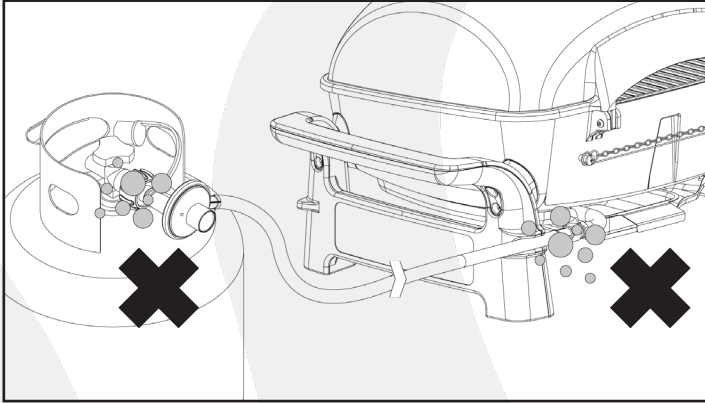
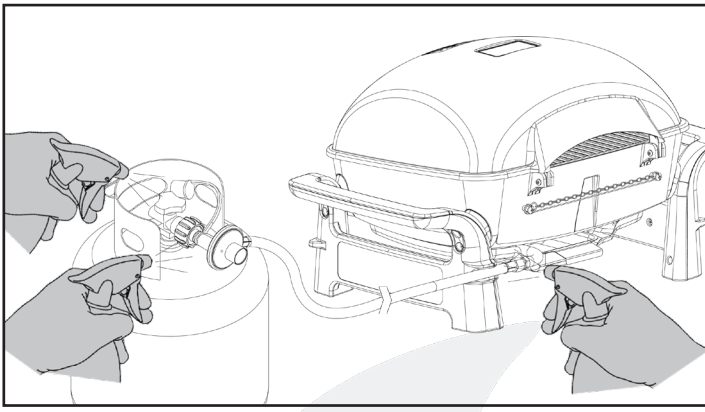
Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

#### Connect by Sliding Collar (4)

Make sure regulator lever is in the off position. Slide the retaining ring of the regulator up. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain downward pressure on the regulator. Slide retaining ring down to lock regulator onto cylinder valve. Check that the regulator is secured. If the regulator disengages, repeat procedure.



Note: If your grill is not equipped with a hose and regulator assembly, please refer to the "European Gas Pressures and Specifications" table to clarify the regulator gas pressure and orifice size required.



## STEP 3

### TO TEST

1. Make sure the burner valves are in the "OFF" (●) position.
2. Identify your regulator type. Turn the gas supply on at source by following the instructions specific to that regulator.

#### Screw-on regulator

Turn the valve handwheel, located at the cylinder, anti-clockwise.

#### Clip-on regulator

Move the regulator lever to the ON position.

3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and tighten leaky fittings.
5. Turn the LPG cylinder valve back to the OPEN position and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and contact our Customer Service Department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International). Languages spoken: English, Spanish and French 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. Or email us at: [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.



#### WARNING:

**DO NOT STORE GRILL INDOORS UNLESS THE CYLINDER IS DISCONNECTED. DO NOT STORE CYLINDER IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA, AND KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN AT ALL TIMES.**

### INSTALLER FINAL CHECK

Maintain specified clearance of 91.44 cm (36 in) from combustible materials and construction.

1. All internal packaging has been removed.
2. The hose and regulator are properly connected to the LPG cylinder.
3. The unit has been tested and is free of leaks.
4. The gas supply shutoff valve has been located.



#### WARNING:

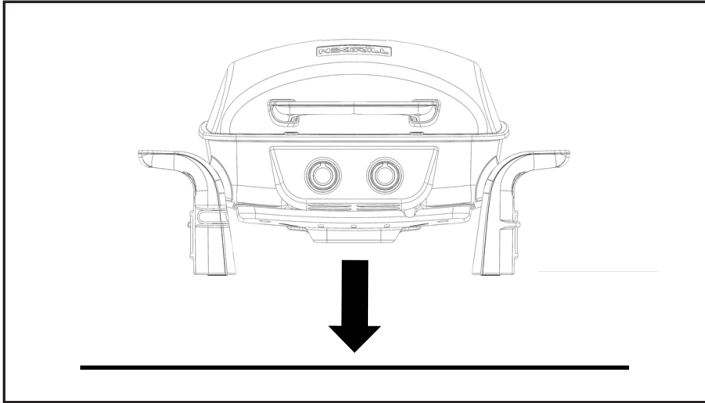
1. DO NOT STORE SPARE LPG CYLINDERS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.
2. NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT CAPACITY.
3. IF THE INFORMATION IN ITEMS 1 AND 2 IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

# OPERATING INSTRUCTIONS



THIS COOKING APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY AND SHALL NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

## PREPARING TO LIGHT YOUR GRILL



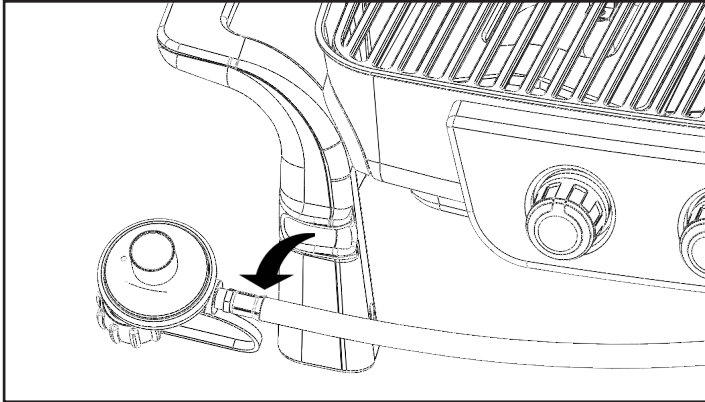
### STEP 1

FIND A LEVEL SURFACE ON WHICH TO PLACE THE GRILL.

### MOVING INSTRUCTIONS

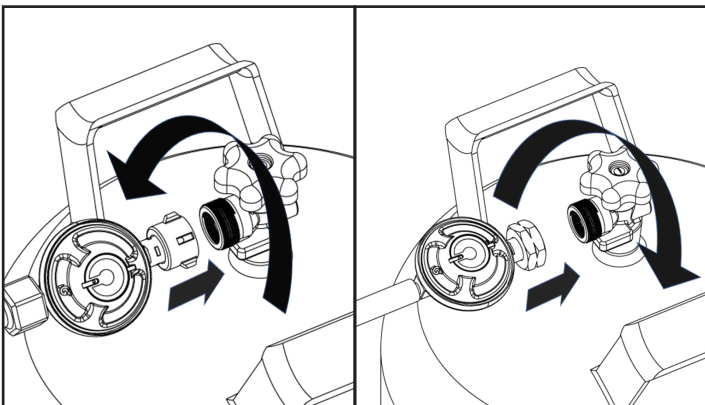
Caution: Never move the grill with burners lit or the grill is still hot. Make sure control knob is in the "OFF" (O) position. Disconnect the LPG cylinder from the regulator. Remove the regulator from the LPG tank. Be sure the grill has completely cooled for at least 30 minutes. Close the lid. Use the legs or firebox to carry the grill.

**NOTE:** It is best to leave the grease tray in place attached to the bottom of the grill; some grease may continue to drip from drain hole during transport.



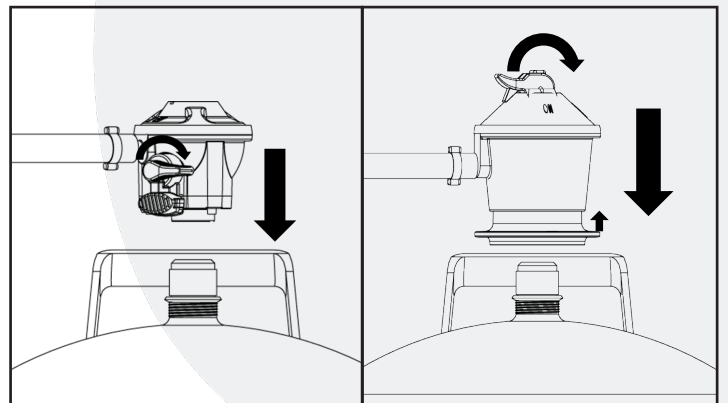
### STEP 2

REMOVE HOSE FROM THE CLIPS ON THE FRONT OF THE GRILL.



### STEP 3

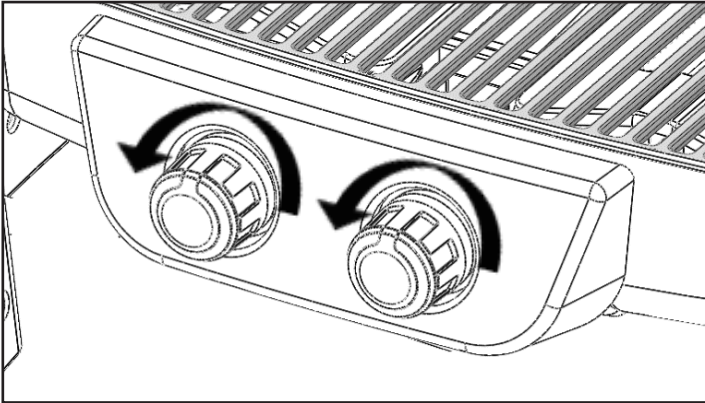
CONNECT TO TANK.





## IMPORTANT - FIRST TIME USE:

It is important that the grill be lit and allowed to heat up for at least 10 minutes before any food is placed on the cooking grid. It is normal for some smoke to appear during the initial operation of the grill. After initial heating, the grill is ready for use. A cooking spray may be used on the cooking grids to allow easier clean up.



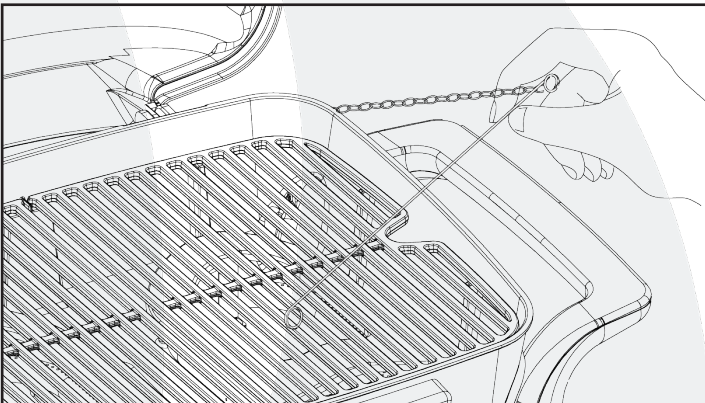
## STEP 4

OPEN THE LID AND TURN KNOB TO IGNITE.



If ignition does not occur within 3-5 seconds, turn the control knob "OFF" (○). Wait 5 minutes before attempting to re-light the grill. If the grill fails to ignite after the second attempt, call our Customer Service Department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International). Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. You can also reach us by email at: [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com) for assistance.

With burner lit, gently close the lid and allow the grill to warm up for 5-10 minutes prior to use.



If the knob won't spark, insert a match into the lighting rod. Ignite the match and insert through the cooking grids to the burner.

## USING YOUR GRILL



1. Allow the grill to warm up with the lid closed for 5 minutes prior to cooking.
2. You may cook on the grill in any weather. If the ambient temperature is extremely cold or hot, the cooking times will be slightly increased or decreased. Keep the grill out of excessive winds when operating.
3. The cooking times listed below are only suggestions. Cooking times vary depending on thickness of meats and the desired degree of preparation.



Steak – (T-Bone), thick cut, medium doneness: grill 10 minutes on each side on MED setting.

Chicken – (Quarters): grill 30 minutes per side on MED setting. Check for doneness.

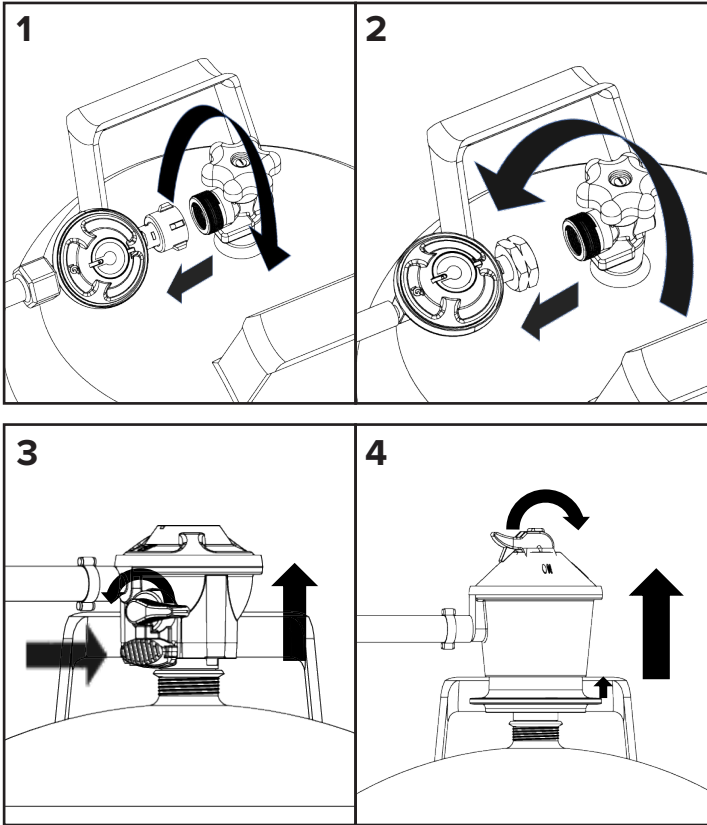
Pork – (Ribs/chops): grill 10-20 minutes per side on MED setting. Check for doneness.

Fish – grill 20-30 minutes on LOW setting.

Turkey – (Breast): grill 10 minutes per 0.5 kg or per pound or until internal temperature reaches 76 °C (170 °F) on MED setting.



# TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR



1. Turn knob to “OFF” (O) position.
2. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder by following the instructions specific to that regulator.

### Disconnect by Turning Anti-Clockwise (1)

Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

### Disconnect by Turning Clockwise (2)

Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut clockwise.

### Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position (3)

Move the regulator lever to the OFF position. Push in on regulator lever until it releases from cylinder.

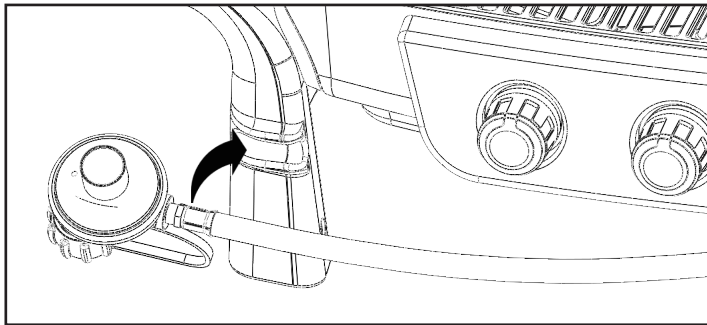
### Disconnect by Sliding Collar (4)

Move the regulator lever to the OFF position. Pull up on the retaining ring to disengage regulator from cylinder valve. Lift regulator away from the cylinder valve.

3. Allow the grill body to cool at least 30 minutes before attempting to move or transport.

**CAUTION:** Do not attempt to re-light the grill without following all the lighting instructions.

# STORAGE AND TRANSPORTATION REQUIREMENTS



Place the hose onto the clips located in front of grill before transporting and storing.

# CARE AND MAINTENANCE

## THERE IS VERY LITTLE CARE AND MAINTENANCE NEEDED.

The tabletop grill is designed and made of materials that will last many years with normal use. Following these instructions will improve the longevity of the grill and quality of cooking. To ensure safe operation of your grill, the area of cooking should always be kept free of combustible materials of any type, such as gasoline or other flammable vapours or liquids.

**OUTSIDE GRILL PARTS:** This is cast aluminum and plastic. It can be cleaned easily with warm soapy water.

**COOKING GRID AND GREASE TRAY:** The cooking grids are made of coated cast iron. They should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the grill is still warm. The grease tray can be cleaned easily with warm soapy water.

**CAUTION:** The grease tray must be kept clean and free of heavy buildup for the grill to perform properly and to eliminate flare-ups.

# SPIDER WEB INSPECTION



## NATURAL HAZARD • SPIDERS AND OTHER INSECTS

**FACT:** Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tube. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas, causing an unsafe situation. Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used.



## WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

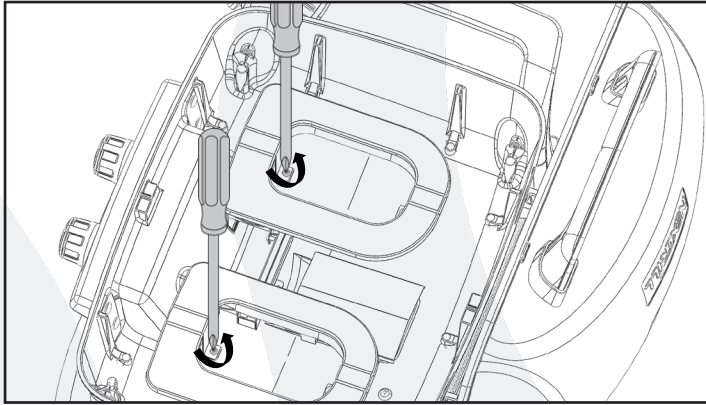
You should inspect the burners at least twice a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. Gas can be smelled in conjunction with burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

## CLEANING

**BURNERS** – Extreme care should be taken when removing and replacing a burner. It must be correctly centred on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

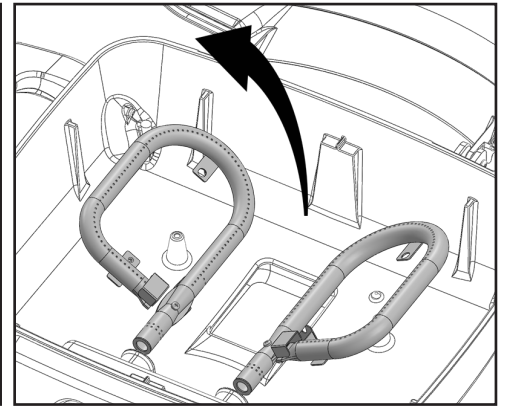
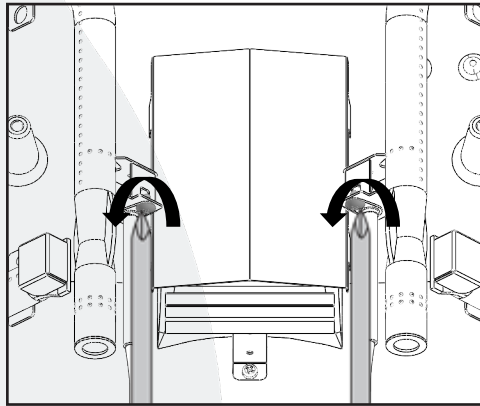
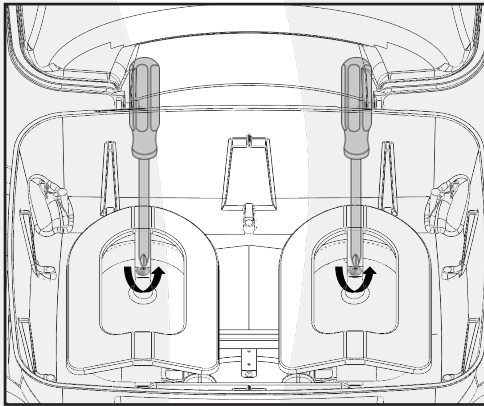
Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure the gas supply is CLOSED and control knobs are in the "OFF" (O) position and the burners have cooled. Disconnect the hose and regulator from the gas cylinder.



### STEP 1

To remove the burners and cross channel for cleaning:

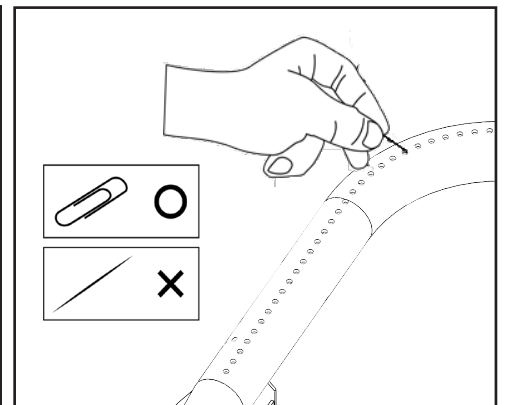
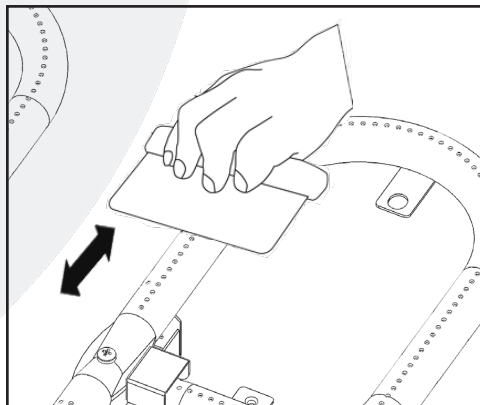
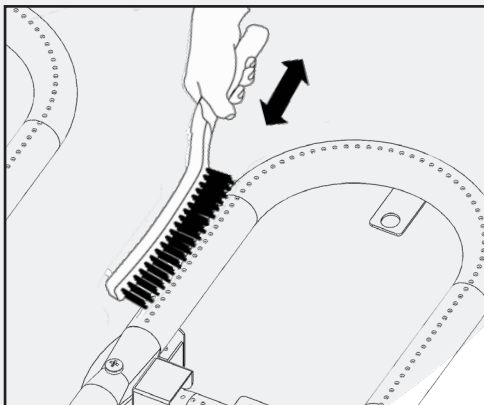
1. Locate the burner screws at the front and rear of the firebox.
2. Remove the screws and slightly lift the burners out of the firebox.
3. Remove ignitors from burners.
4. Lift the burners out of the firebox.
5. Remove the heat tent located between the burners. Disassemble cross channel by removing the screw attached.

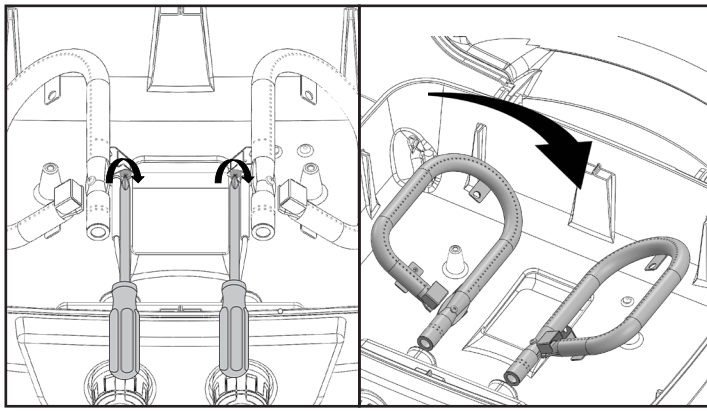


### STEP 2

To clean the grill burners:

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
2. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Check and clean burners / venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath, and behind the main control panel.

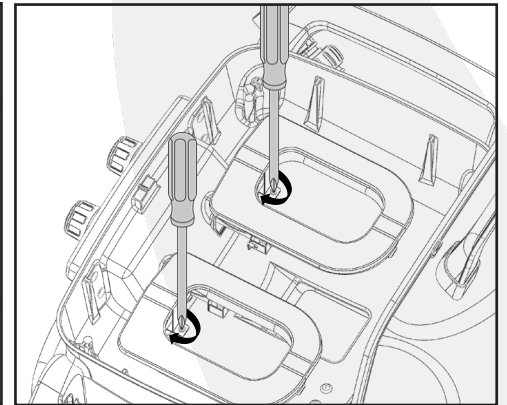
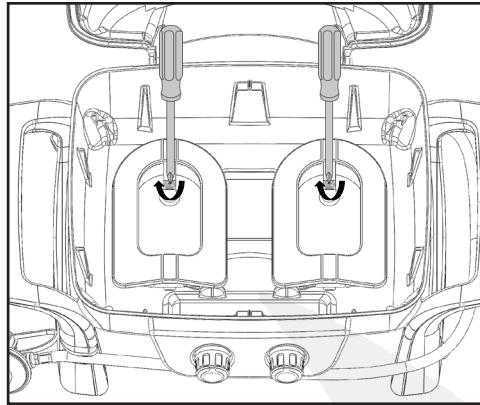
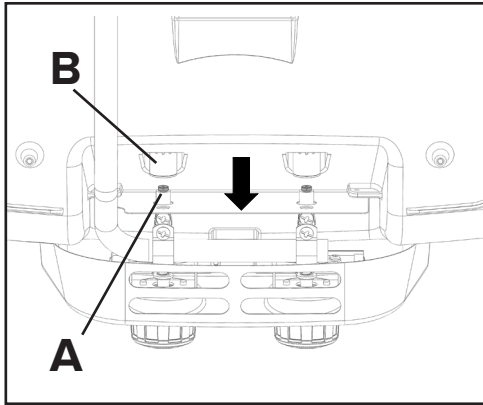




## STEP 3

To reinstall the burners and cross channel:

1. Assemble ignitors to the burners.
2. Insert the burners onto the main burner gas valves.
3. Make sure the orifice tip (A) is inside the burner venturi (B).
4. Align the burner screws holes with the firebox holes, insert screws and tighten.
5. Install heat tent on top of the firebox hole located in between the burners.
6. Install cross channel by aligning screw hole with the firebox hole. Insert screw and tighten.



### FIREBOX

Use warm soapy water to clean this area. Do not allow grease to build up.

### DRAIN HOLE

The drain hole must be kept clear of grease and food particles to allow drippings to drain properly into the grease tray. This must be done to maintain proper operation of your grill.



This grill, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.

## STORAGE



**CAUTION:** Do not store LPG cylinders in enclosed areas. When using a cover or moving the grill, always wait until the grill has cooled for at least 30 minutes.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.



This unit must be kept in an area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Make sure all openings into the grill body are free of blockages or debris and there are no objects or materials blocking the flow of combustion or ventilation. Make sure the legs are in the up position when using the grill. Check burner air inlet openings (behind the inlet guard on the right end of the grill body) for insect nests or blockages. Make sure the slots in the burner tube are clear.

When the grill is not in use, turn the control knobs to the "OFF" (O) position. Close the LPG cylinder valve and detach regulator. If stored indoors, detach and leave the LPG cylinder outdoors. LPG cylinders must be stored out of reach of children.

# WARRANTY STATEMENT

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #820-0072) 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 the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

**MAIN BURNERS:** 5 year LIMITED warranty against perforation.

**COOKING GRID:** 5 year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

**ALL OTHER PARTS:** 2 year LIMITED warranty (Includes, but is not limited to, valves, frame, housing, 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 that 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, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discolouration 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.

#### ITEMS 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 use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour 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 OR PROVINCE, 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 and provinces 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 province to province.

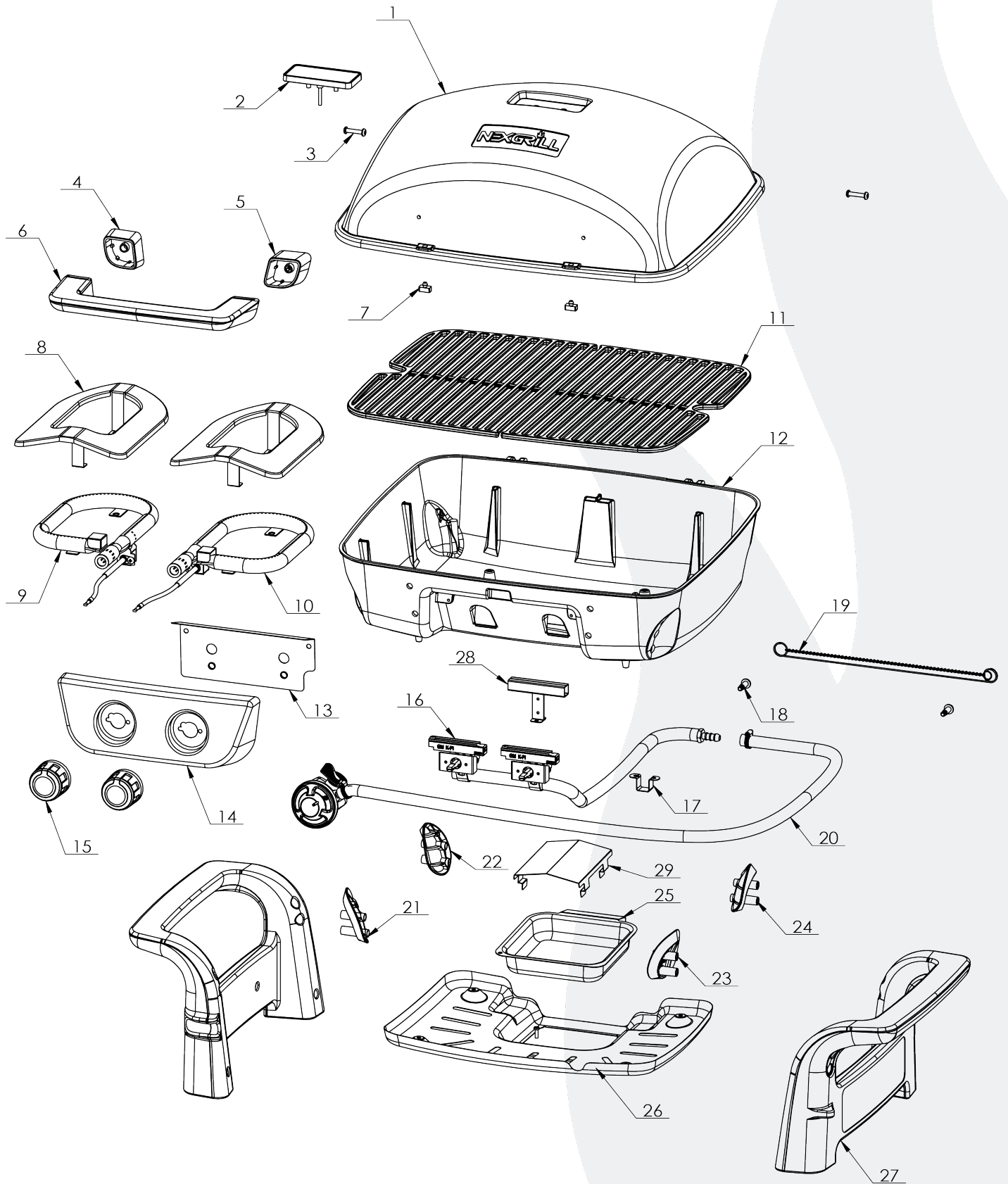
If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Place,  
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling customer service department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International).

Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday.  
servicedk@nexgrill.com

# REPLACEMENT PARTS LIST





NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
<b>1</b>	Main lid	5 years* <sup>▲</sup> (Material) 2 years <sup>▲</sup> (Paint)	1	<b>16</b>	Main gas valve	2 years	2
<b>2</b>	Temperature gauge	2 years	1	<b>17</b>	Main manifold bracket	2 years	1
<b>3</b>	Main lid screw	2 years	2	<b>18</b>	Lighting rod screw	2 years	2
<b>4</b>	Main lid handle seat, left	2 years	1	<b>19</b>	Lighting rod	2 years	1
<b>5</b>	Main lid handle seat, right	2 years	1	<b>20</b>	Regulator	2 years	1
<b>6</b>	Main lid handle	2 years	1	<b>21</b>	Cart leg heat insulator, front right	2 years	1
<b>7</b>	Lid stopper	2 years	2	<b>22</b>	Cart leg heat insulator, rear right	2 years	1
<b>8</b>	Flame tamer	2 years	2	<b>23</b>	Cart leg heat insulator, front left	2 years	1
<b>9</b>	Main burner, left	5 years	1	<b>24</b>	Cart leg heat insulator, rear left	2 years	1
<b>10</b>	Main burner, right	5 years	1	<b>25</b>	Grease box	2 years	1
<b>11</b>	Cooking grid	5 years	2	<b>26</b>	Grease box support base	2 years	1
<b>12</b>	Firebox	5 years* <sup>▲</sup> (Material) 2 years <sup>▲</sup> (Paint)	1	<b>27</b>	Cart leg	2 years	2
<b>13</b>	Control panel heat shield	2 years	1	<b>28</b>	Cross channel	2 years	1
<b>14</b>	Main control panel	2 years	1	<b>29</b>	Grease cup heat shield	2 years	1
<b>15</b>	Control knob	2 years	2				

\* - NO RUST-THROUGH OR BURN-THROUGH OF ALUMINUM CASTING.

▲ - EXCLUDING FADING OR DISCOLORATION.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill will not light	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check to see if the LPG cylinder is empty.</li> <li>2. Check burner ports for any blockage. Use a paper clip to clear plugged ports.</li> <li>3. Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle.</li> </ol>
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check for spiders and insects.</li> <li>2. Call our customer service department at: 1-800-913-8999 (USA) or 1-909-598-1812 (International). Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. You can also reach us by email at: servicedk@nexgrill.com</li> </ol>
Low heat with the control knob on the "HIGH" setting.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure the grill area is clear of dust.</li> <li>2. Make sure the burner and orifice are clean.</li> <li>3. Check for spiders and insects.</li> <li>4. Is there adequate gas supply available?</li> <li>5. Is the grill being preheated for 5-10 minutes?</li> </ol>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

**DANGER** : Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

**DANGER**

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
4. Ne jamais utiliser comme appareil de chauffage.
5. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.



**LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT RÉSULTANT D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION.**

## AUTRES RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ

**SYSTÈME D'ALIMENTATION** : Des millions de personnes utilisent sécuritairement des grils au gaz en suivant de simples mesures de sécurité. Les composants du système d'alimentation sont conçus pour être utilisés avec ce gril. Ils ne doivent pas être remplacés par des composants d'une autre marque. (Voir la liste des pièces de rechange.)

**BRÛLEUR À GAZ** : Le brûleur à gaz est fait d'acier inoxydable et ne devrait pas nécessiter d'entretien autre que l'inspection pour retirer les insectes ou les nids à l'intérieur des prises d'air.

**MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DE PRESSION** : Le régulateur de pression de gaz de l'appareil doit être utilisé. Il est muni d'un orifice de la bonne taille et est réglé selon la pression requise pour cet appareil, combinaison essentielle pour obtenir les résultats de cuisson attendus.

**CONDUITE DE GAZ** : La conduite de gaz avec régulateur de pression fournie avec l'appareil mesure 91,44 cm (3 pi) de long. Tenir la conduite loin des surfaces chaudes.

**AVERTISSEMENT DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)** :

Le GPL est un gaz inflammable. Toute manipulation inappropriée pourrait provoquer une explosion ou un incendie et entraîner des accidents et des blessures graves. Le gril est conçu pour fonctionner au propane ou au butane uniquement et est équipé d'un orifice approprié au gaz, selon le cas.


**MISE EN GARDE** : Ne pas raccorder le gril à une source de gaz autre que du GPL. Comme le GPL est plus lourd que l'air, il demeure dans les zones basses. Vérifier que l'aération est adéquate durant l'utilisation du gril. Lorsque le gril n'est pas utilisé, la bouteille de GPL doit être entreposée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, hors de la portée des enfants.



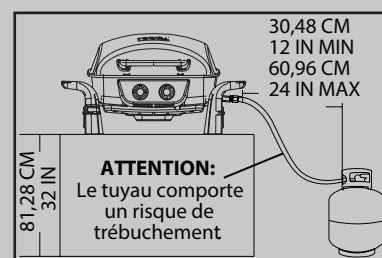
# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol en français), ou par courriel à servicedk@nexgrill.com.

Le réservoir de gaz utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes nationales du pays d'utilisation.

- 
1. Le gril de table est conçu pour un usage extérieur uniquement. Toujours l'utiliser dans un endroit bien aéré; ne jamais l'utiliser dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Ne pas l'installer dans ou sur des véhicules récréatifs ou des embarcations.
  2. Les liquides chauffés demeurent à des températures élevées longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 46,11 °C (115 °F) ou moins.
  3. Ne pas installer et utiliser le gril à moins de 91,44 cm (36 po) de matières combustibles situées à l'arrière ou sur les côtés du gril. Ne pas placer le gril sous une surface suspendue (abris d'auto, garage, porche ou patio fermés) qui pourrait s'enflammer.
  4. Ne jamais raccorder le gril au système d'alimentation au GPL autonome d'une caravane ou d'une autocaravane.
  5. Il incombe à l'assembleur ou au propriétaire d'assembler, d'installer et d'entretenir le gril. Ne pas laisser d'enfants utiliser le gril. Empêcher les enfants et les animaux domestiques de jouer à proximité. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
  6. Ouvrir le couvercle avant d'allumer le gril. Lorsque le gril n'est pas utilisé, fermer le robinet de la bouteille de GPL.
  7. Suivre attentivement les instructions de ce manuel pour garantir un assemblage approprié et détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril avant d'avoir vérifié qu'il n'y a pas de fuites. En cas de fuite, arrêter le gril et corriger le problème avant d'en reprendre l'utilisation.
  8. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matières combustibles, d'essence, de tout réservoir de gaz ni de vapeurs et de liquides inflammables. Ne pas bloquer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
  9. Ne jamais allumer le gril lorsque le couvercle est fermé! L'accumulation de gaz est très dangereuse et pourrait provoquer une explosion.
  10. Tenir les cordons d'alimentation électrique et la conduite de gaz loin des surfaces chaudes.
  11. Le GPL est un gaz inflammable. Toute manipulation inappropriée pourrait provoquer une explosion ou un incendie et entraîner des accidents et des blessures graves.
  12. L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquides de cuisson.
  13. Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
  14. Ne pas utiliser avec les facultés affaiblies par la drogue ou l'alcool.
  15. Ne pas entreposer de réservoir de GPL, plein ou vide, en dessous ou à proximité du gril.
  16. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou à la location.
  17. Débrancher le réservoir de GPL lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
  18. Ne pas modifier l'appareil. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
  19. Il est interdit de placer de bouteille de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.
  20. ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
  21. Le remplacement de le réservoir de gaz doit être fait loin des sources d'inflammation.
  22. Fermer le réservoir de gaz pour couper l'alimentation après l'utilisation.

- Toujours utiliser le gril sur une table, non plus haut que 81,28 cm (32 po) et pas plus bas que 60,96 cm (24 po).
- Placer la bouteille de GPL sur le sol, à côté de la table, en laissant un espace allant de 30,48 cm (12 po) à 60,96 cm (24 po) entre la bouteille et le gril.
- Respectez ces consignes pour éviter de surchauffer la bouteille et de causer une fuite de GPL, qui pourrait s'enflammer et causer des blessures ou des dommages matériels graves, et pour éviter de trébucher sur la conduite de gaz ou la bouteille et de faire tomber le gril, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.



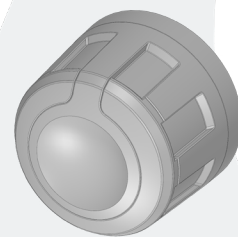
# LISTE DES PIÈCES

---

**A**



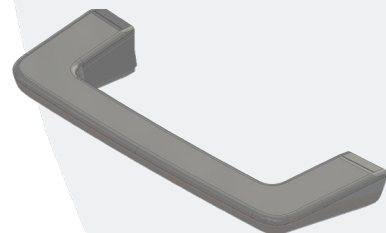
**Bx2**



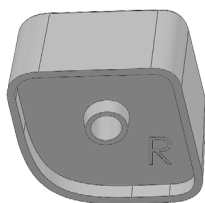
**Cx2**



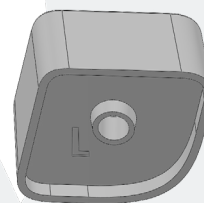
**D**



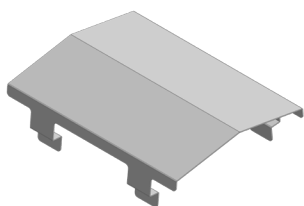
**E**



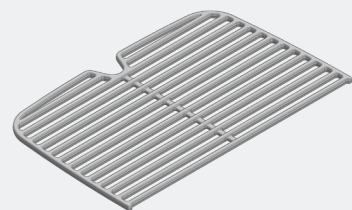
**F**



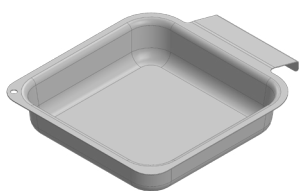
**G**



**Hx2**



**I**





**Jx8**



**Kx2**



**Lx2**



#### PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage, l'installation ou l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Comparer le contenu de l'emballage avec la liste des pièces ci-dessus. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser le produit. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

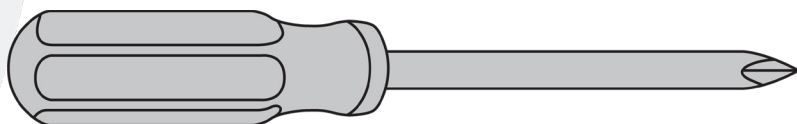
**LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.**

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



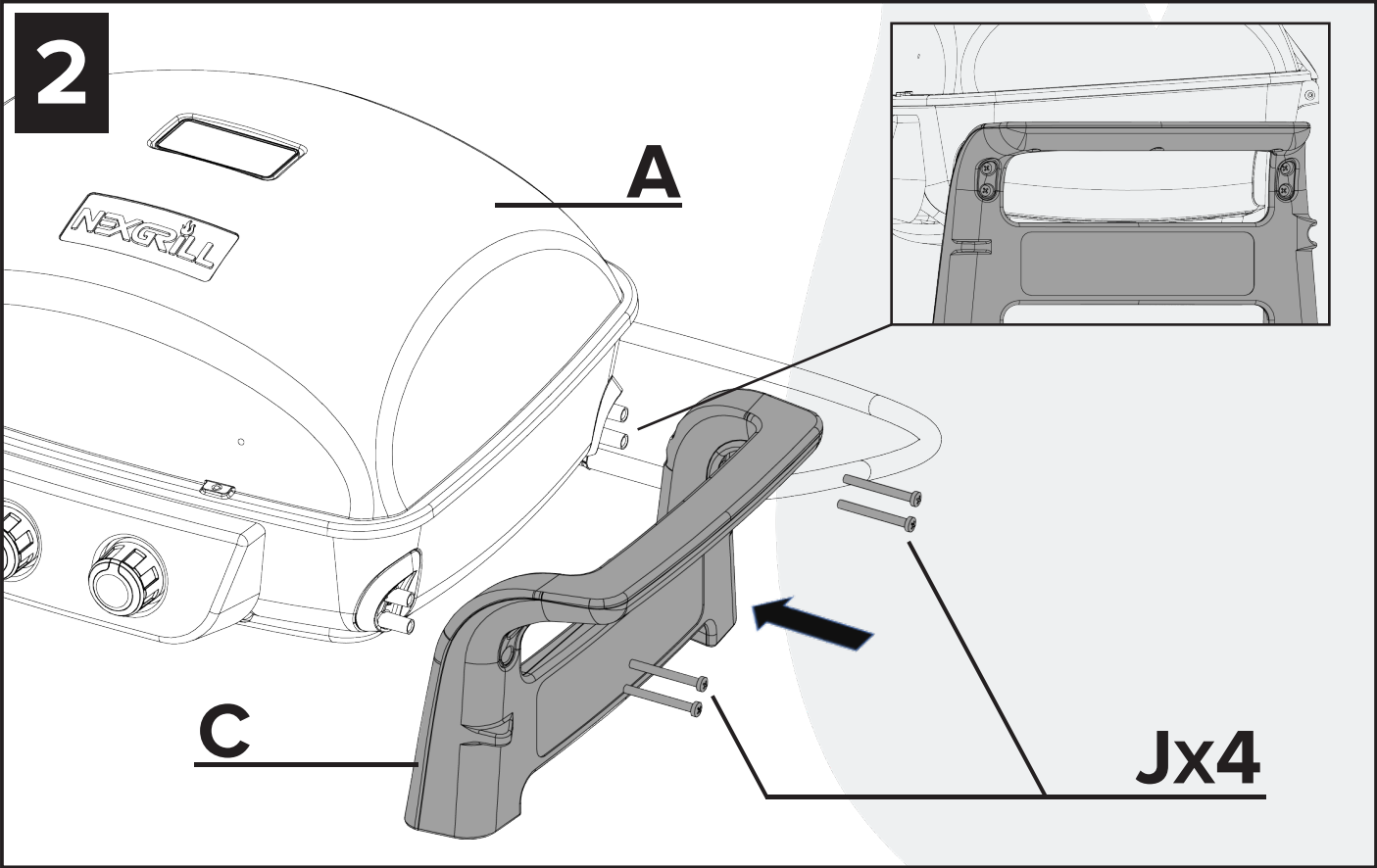
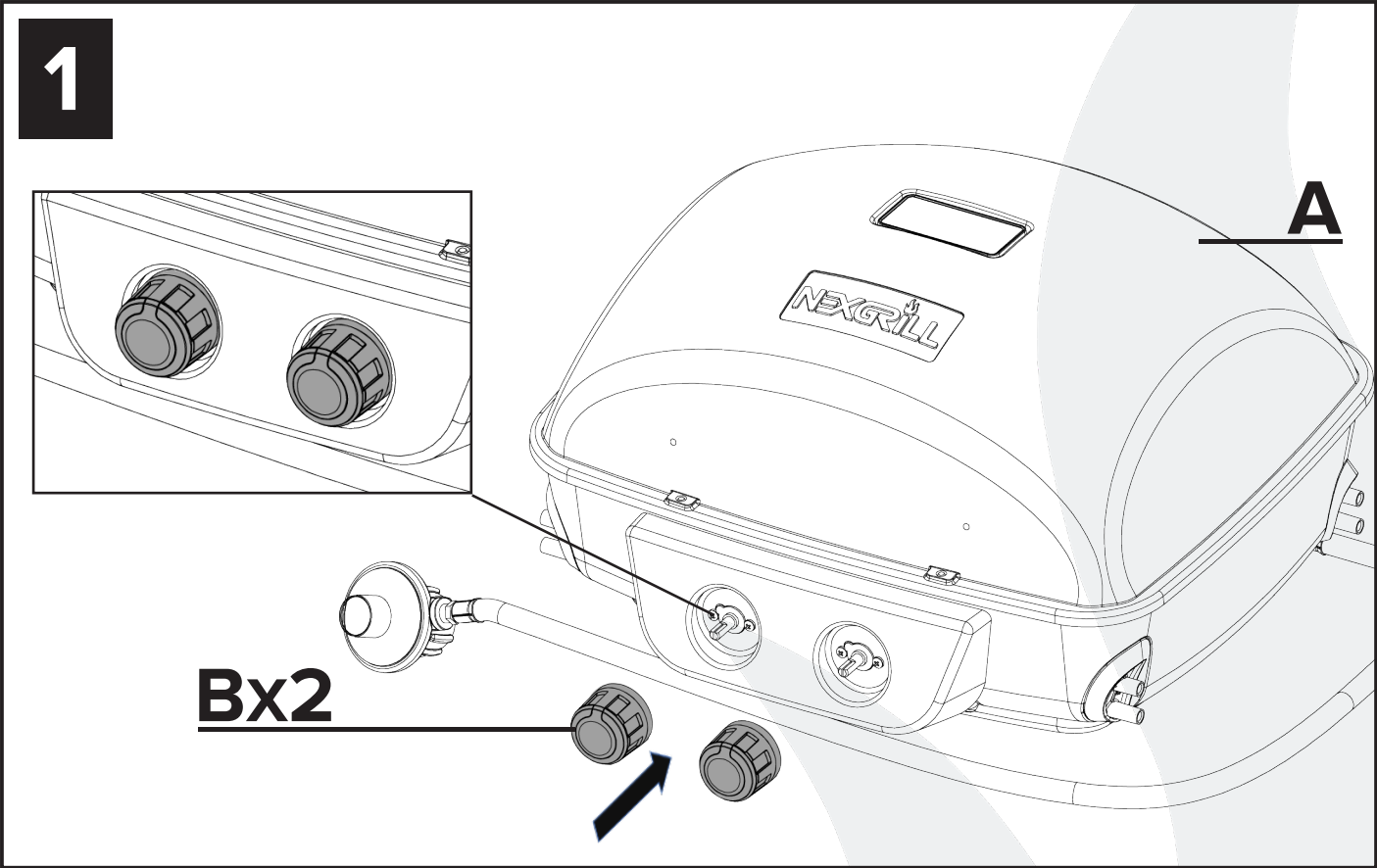
**DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES?** Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français), ou écrire à [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).

### OUTILS REQUIS (NON COMPRIS)

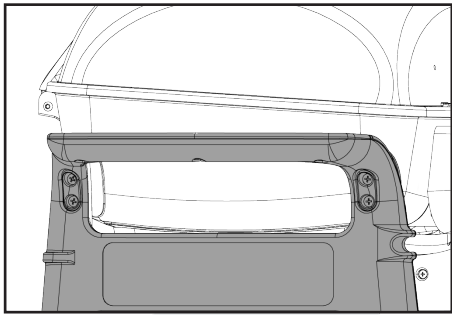


Tournevis cruciforme

# ÉTAPES D'ASSEMBLAGE



**3**

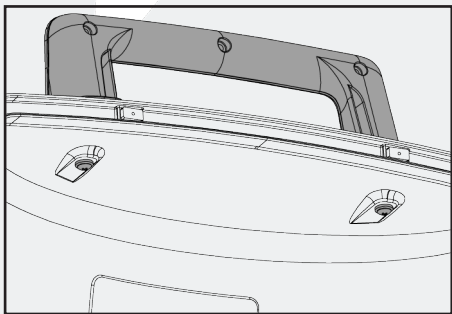


**A**

**Jx4**

**C**

**4**



**F**

**D**

**E**

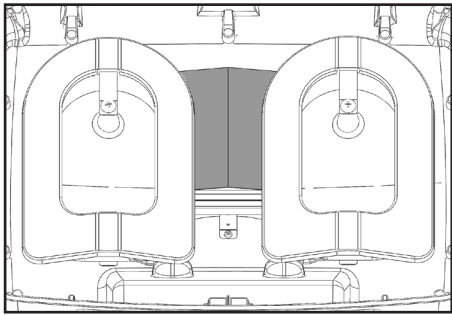
**Lx2**

**Kx2**

**A**

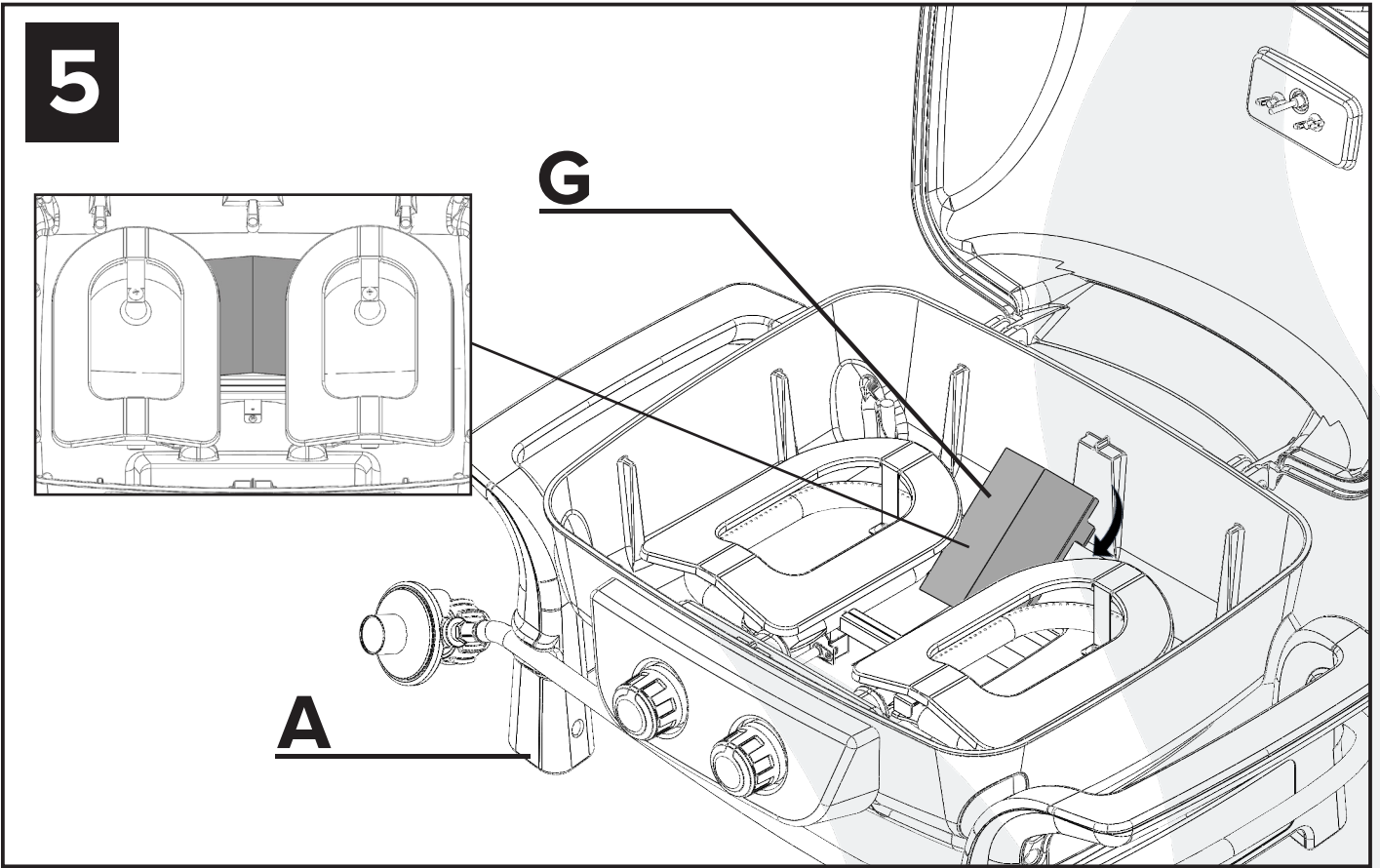


**5**



**G**

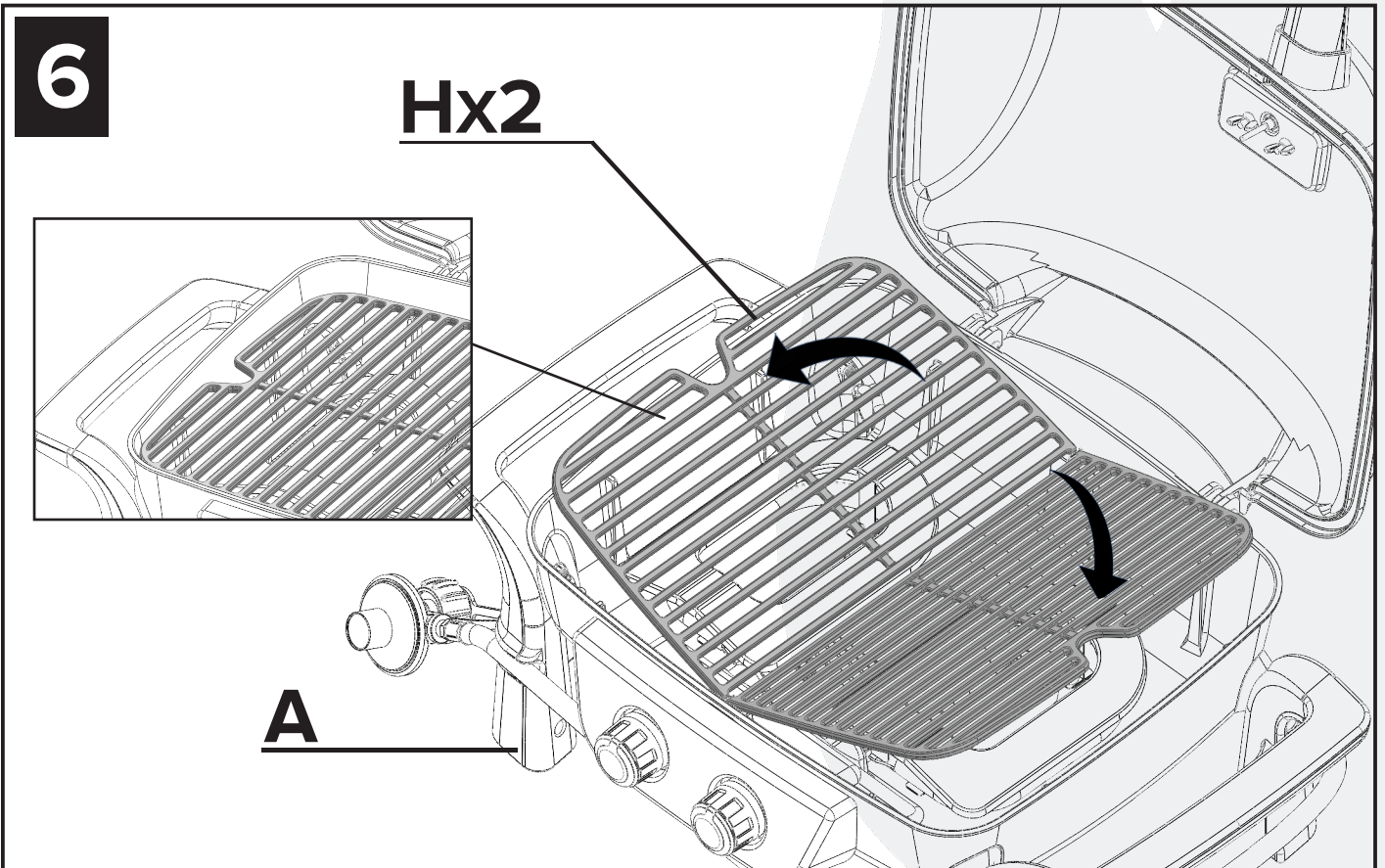
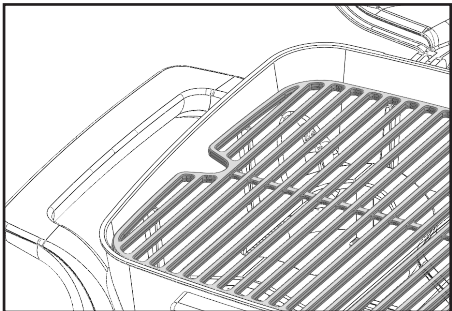
**A**



**6**

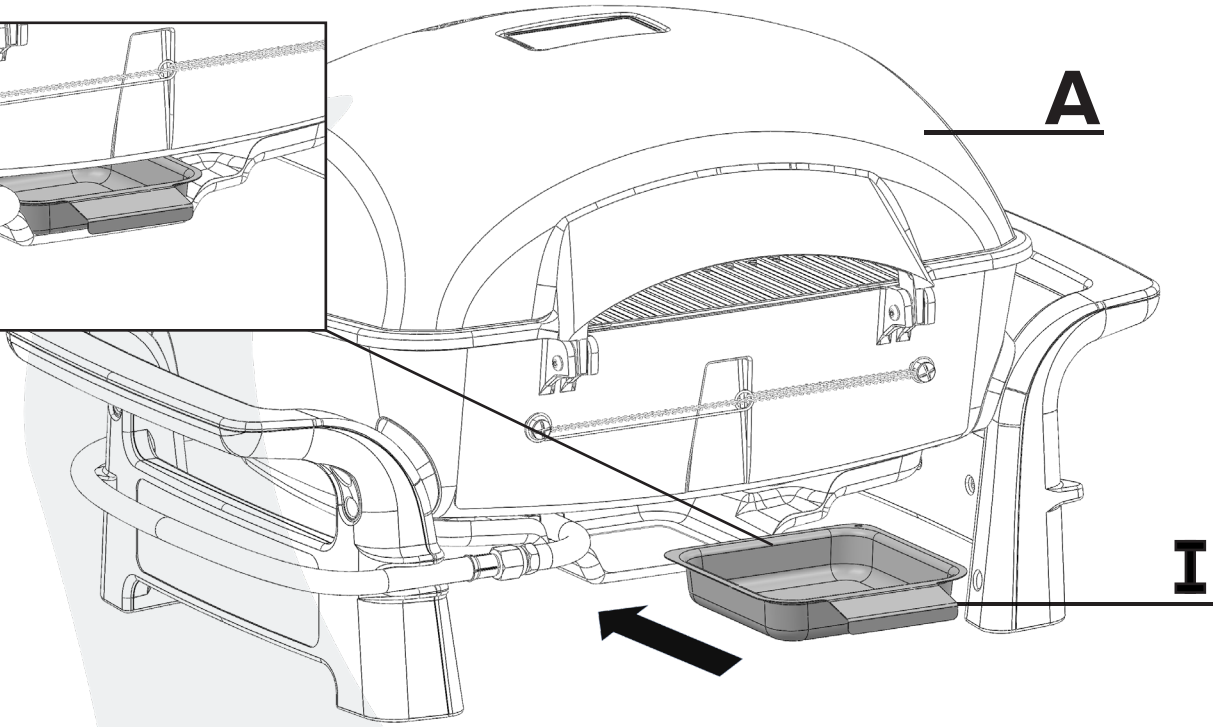
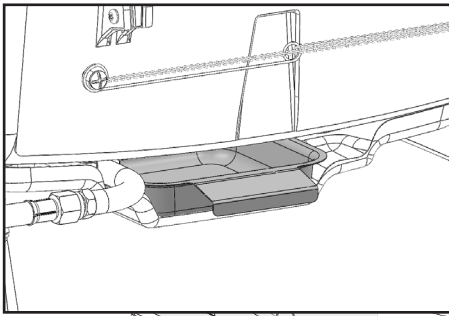
**Hx2**

**A**





**7**



# PRESSIONS DE GAZ ET EXIGENCES EUROPÉENNES

Le fabricant	<b>Nexgrill Industries, Inc.</b> 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA			
Modèle	820-0072			
Appareil catégorie	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	
La pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,72		0,72	0,66
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 4,0			
La consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 291			
	Propane - Total: 286			

## Remarque

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie I<sub>3B/P(30)</sub>.

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le butane de catégorie I<sub>3+(28-30/37)</sub>.

Utiliser un régulateur de 37 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane de catégorie I<sub>3+(28-30/37)</sub>.

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie I<sub>3B/P(50)</sub>.

La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.72 » signifie que l'injecteur mesure 0,72 mm.

# INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT

## RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ

Utiliser uniquement le régulateur de pression et la conduite fournis avec le grill. Assurez-vous que le tuyau ne subit pas de torsion. Les régulateurs et conduites de rechange doivent être conformes à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale. La conduite souple, d'une longueur maximale de 1,50 m, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014. Le grill est conçu pour fonctionner au propane ou au butane. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Une inspection de routine périodique pour l'ensemble de tuyau du régulateur doit être effectuée au moins une fois par an pour découvrir une usure, une détérioration ou des dommages potentiels qui pourraient permettre une fuite de gaz. Nous recommandons de remplacer le tuyau du régulateur tous les cinq (5) ans, ou le plus tôt si l'on découvre une usure, une détérioration ou des dommages.

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

<b>BRÛLEURS INDIVIDUELS</b>	<b>2,00 kW</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4,00 kW</b>

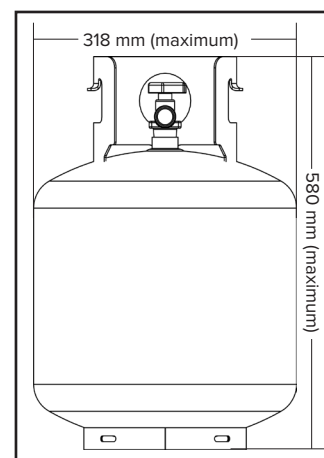
## EXIGENCES RELATIVES AUX RÉSERVOIRS DE GAZ

Utilisez uniquement des bouteilles d'une capacité minimale de 5 kg et maximale de 15 kg. Un réservoir d'un diamètre approximatif de 318 mm (12,5 pouces) et d'une hauteur de 580 mm (22,8 pouces) sera la mesure maximale pouvant être utilisée pour la bouteille de GPL.

Un réservoir de GPL bosselée ou rouillée peut constituer un danger et doit être inspectée par le fournisseur de gaz. Ne jamais utiliser de réservoir dont le robinet est endommagé. Le réservoir de gaz utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes nationales du pays d'utilisation. Le réservoir doivent être dotées d'une soupape d'arrêt menant à un robinet.

L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si le réservoir est débranché et enlevé de l'appareil. La conduite d'alimentation en gaz doit pouvoir évacuer les vapeurs. Le réservoir doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Le réservoir de GPL doit être dotée d'un dispositif antidébordement.

Si fourni, retirer le bouchon en plastique du robinet de la bouteille. Assurez-vous que le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la chambre de cuisson lorsque la bouteille est mise en place.



RÉSERVOIR DE GAZ

## RACCORDEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ



### AVERTISSEMENT

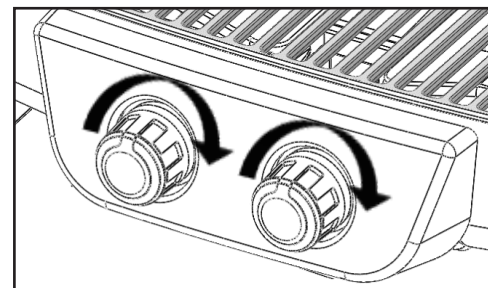
**NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIEL ENDOMMAGÉ OU OBSTRUÉ. CONSULTER LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR TOUTE RÉPARATION.**

## REMPACEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ

Tourner les boutons du brûleur du grill dans le sens horaire (position ●) et attendre que le grill refroidisse.

Fermez la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur du cylindre. Référez-vous à la section du manuel "ETEIGNER VOTRE GRIL ET DECONNECTER LE RÉGULATEUR" pour des instructions détaillées sur la déconnexion du régulateur.

Toujours placer un bouchon cachepoussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque le réservoir n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent permettre des fuites de GPL.



# ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ



## AVERTISSEMENT

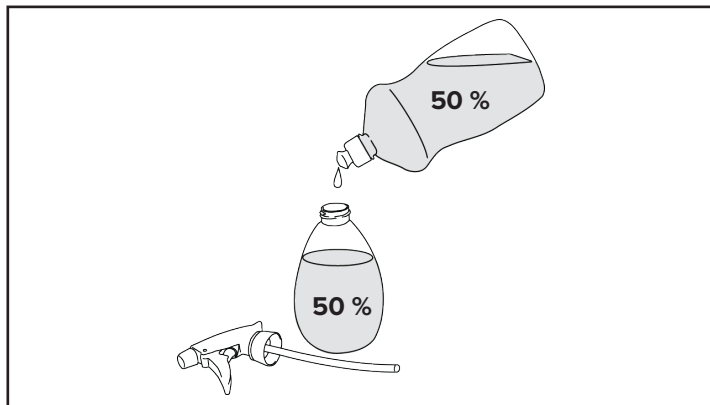
VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE GRIL SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

## GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccordements du gril aient été mis à l'essai en usine, un essai d'étanchéité complet doit être effectué sur les lieux d'installation. Avant chaque utilisation, vérifier que les raccordements ne fuient pas en suivant les instructions ci-dessous. En présence d'une odeur de gaz, fermer l'alimentation en gaz et soumettre immédiatement tous les raccordements à un essai d'étanchéité.

## AVANT L'ESSAI

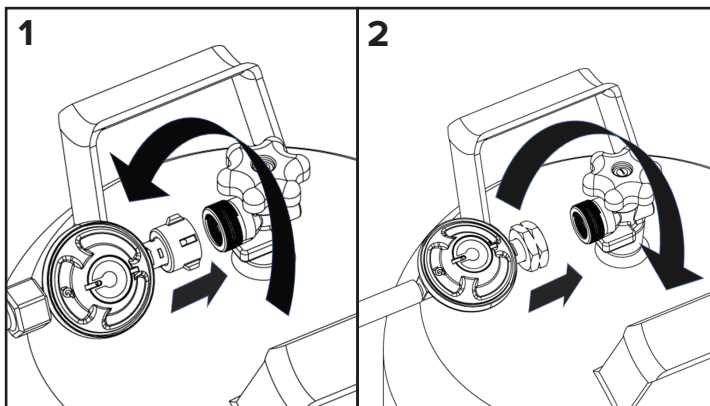
Vérifier que l'emballage a été entièrement retiré du gril, y compris les sangles des brûleurs.



## ÉTAPE 1

### PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

Préparer une solution constituée à parts égales d'eau et de savon à vaisselle sans ammoniac, à appliquer avec un pulvérisateur ou une brosse.



## ÉTAPE 2

### LE BRANCHEMENT DU RÉGULATEUR AU CYLINDRE DE GPL

Fermez complètement la soupape de la bouteille de GPL et assurez-vous que les soupapes sont en position d'arrêt «OFF» (O) avant de connecter le régulateur.

Inspectez les connexions de la vanne, les ports sur les brûleurs et l'ensemble du régulateur.

Certains régulateurs ont besoin d'appuyer sur ON pour se connecter et OFF pour déconnecter, tandis que d'autres ont un écrou qui a un filetage à gauche ou à droite qui se connecte au robinet de la bouteille. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion spécifiques à ce régulateur.

#### Connecter en tournant dans le sens horaire (1)

Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens horaire.

#### Connecter en tournant dans le sens horaire (2)

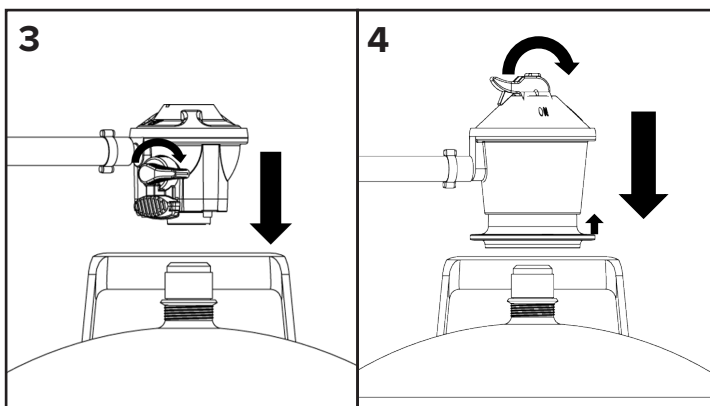
Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens anti horaire.

#### Connecter en tournant le levier / encliquetage en position (3)

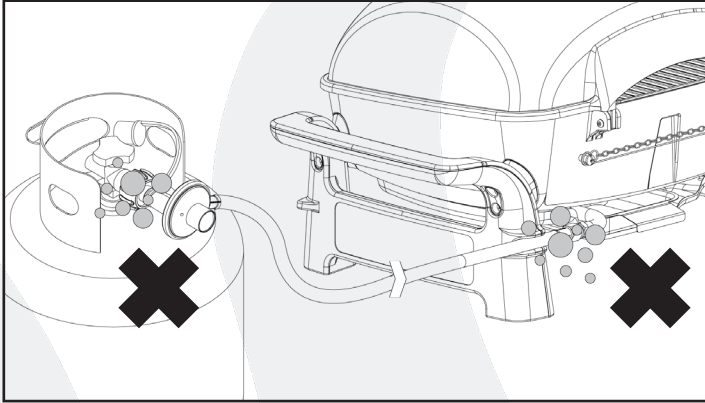
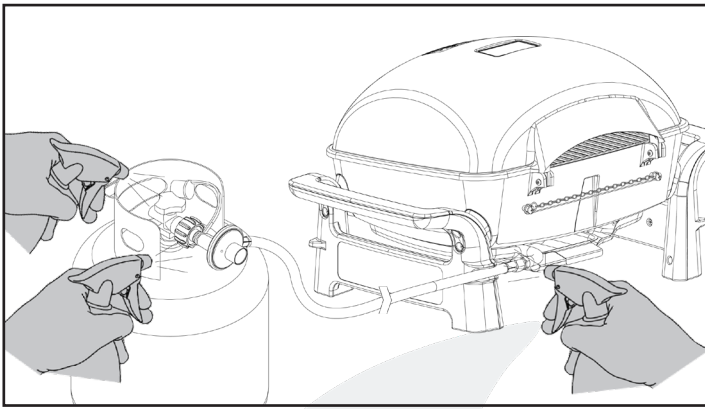
Tournez le levier du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt OFF. Appuyez sur le régulateur jusqu'à ce que vous entendiez un cliquet sonore. Vérifiez que le régulateur est complètement verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

#### Connecter par collier coulissant (4)

Assurez-vous que le levier du régulateur est en position d'arrêt. Faites glisser le rond de retenue du régulateur vers le haut. Poussez le régulateur sur la valve du cylindre et maintenez la pression vers le bas sur le régulateur. Faites glisser la bague de retenue vers le bas pour verrouiller le régulateur sur le robinet de la bouteille. Vérifiez que le régulateur est sécurisé. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.



Remarque: Si votre gril n'est pas équipé d'un ensemble tuyau et régulateur, veuillez vous reporter au tableau "Pressions de gaz et exigences européennes" pour clarifier la pression de gaz du régulateur et la taille de l'orifice requise.



## ÉTAPE 3

### EFFECTUER L'ESSAI

1. Assurez-vous que les vannes du brûleur sont en position d'arrêt «OFF» (O).
2. Identifiez votre type de régulateur. Ouvrez la source de l'alimentation de gaz en suivant les instructions spécifique pour votre régulateur.

#### Régulateur à vis

Tournez le volant de la vanne situé sur le cylindre dans le sens anti horaire.

#### Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

3. Appliquer de l'eau savonneuse sur tous les raccordements de la conduite de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, fermer immédiatement le robinet et resserrer les raccordements en cause.
5. Rouvrir le robinet et revérifier la présence de fuites.
6. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou à [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).
7. Si la conduite est endommagée ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.



#### AVERTISSEMENT

**NE PAS ENTREPOSER LE GRIL À L'INTÉRIEUR À MOINS D'AVOIR DÉBRANCHÉ LA BOUTEILLE. NE PAS ENTREPOSER LA BOUTEILLE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ. TOUJOURS TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

### VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

Tenir le gril à au moins 91,44 cm (36 po) de toute matière combustible ou structure.

1. L'emballage a entièrement été retiré de l'intérieur du gril.
2. La conduite avec régulateur est bien raccordée au réservoir de GPL.
3. Les raccordements ont été soumis à un essai d'étanchéité qui n'a révélé aucune fuite.
4. L'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz a été déterminé.



#### AVERTISSEMENT :

1. **NE PAS ENTREPOSER DE RÉSERVOIR DE GPL EN DESSOUS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
2. **NE JAMAIS REMPLIR LE RÉSERVOIR À PLUS DE 80 % DE SA CAPACITÉ.**
3. **LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES PEUT PROVOQUER UN INCENDIE QUI RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.**

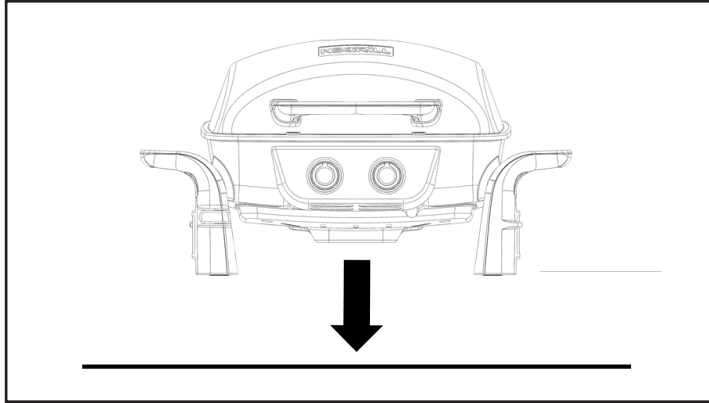


# INSTRUCTIONS D'UTILISATION



CET APPAREIL DE CUISSON EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ.

## AVANT L'ALLUMAGE



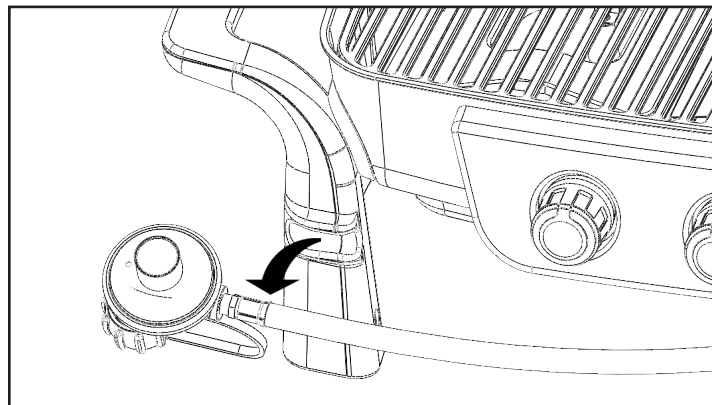
## ÉTAPE 1

TROUVER UNE SURFACE PLANE OÙ PLACER LE GRIL.



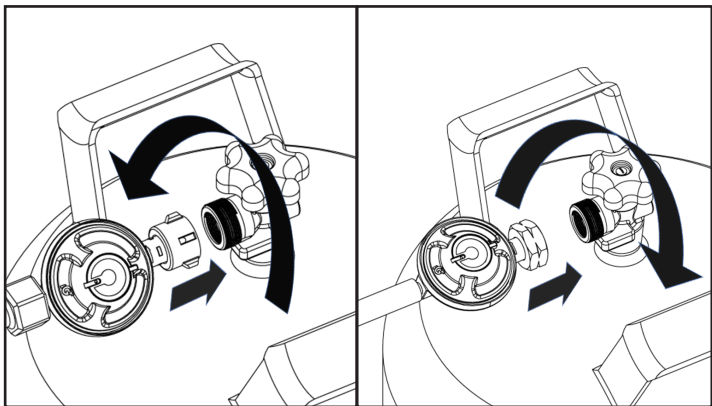
### CONSIGNES DE DÉPLACEMENT

Attention : Ne jamais déplacer le gril lorsque les brûleurs sont allumés ou le gril est encore chaud. Débrancher et retirer le régulateur de la réserve. Attendre au moins 30 minutes que le gril refroidisse complètement. Fermer le couvercle. Utilisez les pieds ou la chambre de cuisson pour transporter le gril. **N.B.** : Il est recommandé de laisser le plateau à graisse en place, au bas du gril, puisque de la graisse pourrait encore s'égoutter de l'orifice de vidange pendant le transport.



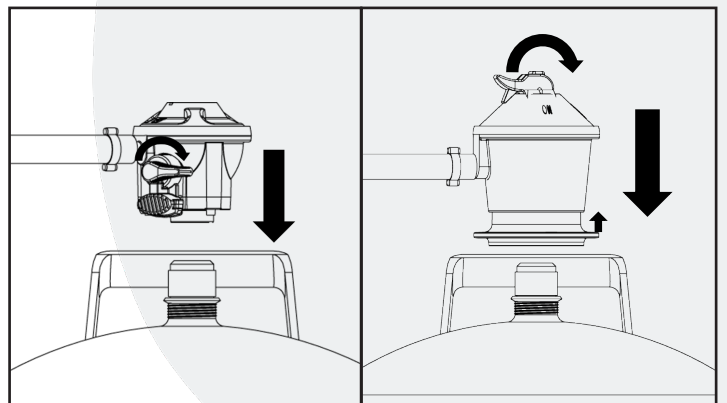
## ÉTAPE 2

RETIRER LA CONDUITE DES ATTACHES À L'AVANT DU BARBECUE.



## ÉTAPE 3

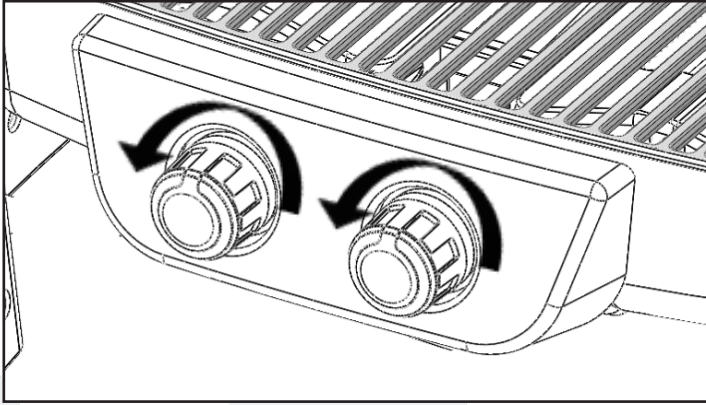
CONNECTER À UN RÉSERVOIR.





## IMPORTANT – PREMIÈRE UTILISATION

Il importe d'allumer le gril et de le laisser chauffer pendant au moins 10 minutes avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Il est normal que le gril dégage de la fumée à sa première utilisation. Après ce chauffage initial, le gril sera prêt à être utilisé. Pour faciliter le nettoyage, vaporiser un enduit antiadhésif sur la grille de cuisson.



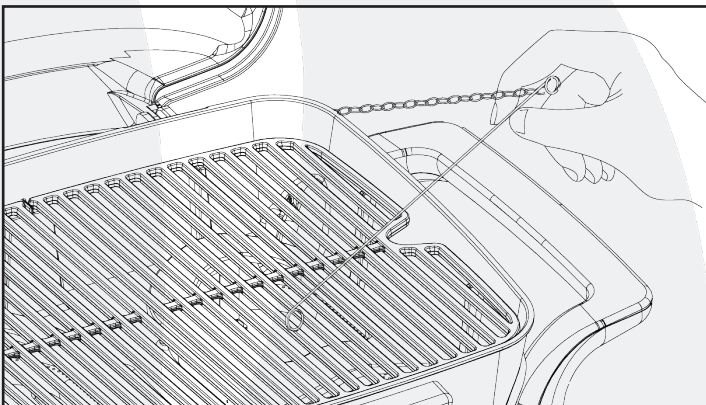
## ÉTAPE 3

**OUVRIR LE COUVERCLE ET ALLUMER LE GRIL EN TOURNANT LES BOUTONS.**



Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 3 à 5 secondes, remettre les boutons en position arrêt, puis attendre 5 minutes avant de retenter d'allumer le gril. S'il ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).

Une fois les brûleurs allumés, fermer doucement le couvercle et laisser le gril chauffer de 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.



Si les boutons ne produisent pas d'étincelles, insérer une allumette dans la tige d'allumage. Allumer l'allumette, puis l'insérer entre les tiges de la grille jusqu'aux brûleurs.

## UTILISATION DU GRIL

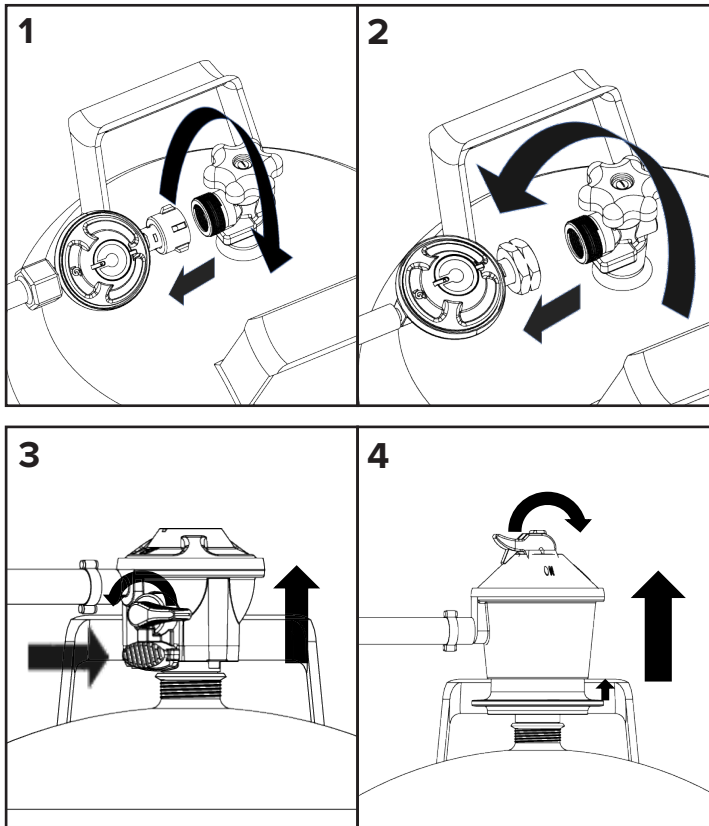


1. Fermer le couvercle et attendre que le gril se réchauffe pendant 5 minutes avant la cuisson.
2. Le gril peut être utilisé par n'importe quel temps. Le temps particulièrement froid ou chaud peut ralentir ou accélérer légèrement la cuisson. Tenir le gril à l'abri des vents forts.
3. Les temps de cuisson indiqués ci-dessous le sont à titre de référence et peuvent varier en fonction de l'épaisseur des viandes et de la cuisson souhaitée.



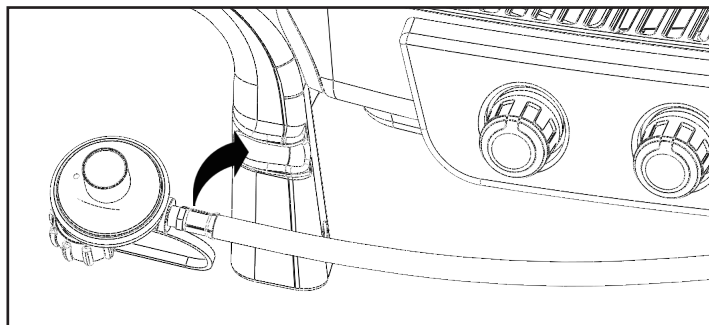
Bifteck d'ailou – Tranche épaisse, cuite à point : griller 10 minutes de chaque côté à intensité moyenne.  
Poulet – Quarts de poulet à frire de taille moyenne : griller 30 minutes de chaque côté à intensité moyenne. Vérifier que la viande est bien cuite.  
Porc – Côtes levées/côtelettes : griller de 10 à 20 minutes de chaque côté à intensité moyenne. Vérifier que la viande est bien cuite.  
Poisson – Griller de 20 à 30 minutes à intensité faible.  
Dinde – Poitrine : griller à intensité moyenne 10 minutes par 500 g ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 77 °C (170 °F).

# ÉTEINDRE LE GRIL ET DÉBRANCHER LE RÉGULATEUR



1. Mettre les boutons en position éteinte (O).
2. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bouteille en suivant les instructions propres à ce régulateur.  
**Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire (1)**  
Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens anti horaire.  
**Déconnecter en tournant dans le sens horaire (2)**  
Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens horaire.  
**Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position (3)**  
Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se détache du cylindre.  
**Déconnecter par collier coulissant (4)**  
Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Tirez le rond de retenue pour débrancher le régulateur de la valve de la bouteille. Enlever le régulateur de la valve du cylindre.
3. Laissez le corps du grill refroidir au moins 30 minutes avant d'essayer de le déplacer ou de le transporter.  
**ATTENTION:** N'essayez pas de rallumer le grill sans suivre toutes les instructions d'allumage.

## EXIGENCES D'ENTREPOSAGE ET DE TRANSPORT



Avant le transport et l'entreposage du barbecue, insérer le tuyau dans les attaches à l'avant du barbecue.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### LE GRIL NÉCESSITE PEU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN.

Le grill de table est fait de matériaux qui ont une longue durée de vie dans des conditions d'utilisation normales. Le respect des consignes ci-dessous optimise la durée de vie du grill et la qualité de cuisson. Pour assurer une utilisation sécuritaire du grill, l'aire de cuisson ne doit jamais comporter de matières combustibles d'aucune sorte (p. ex. essence ou autres vapeurs et liquides inflammables).

**PIÈCES EXTERNES DU GRIL :** Ces pièces en fonte d'aluminium et en plastique se nettoient facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

**GRILLE DE CUISSON ET PLATEAU À GRAISSE :** La grille de cuisson est en fonte recouverte. Il faut la nettoyer avec une brosse immédiatement après la cuisson, pendant que le grill est encore chaud. Le plateau à graisse se nettoie facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

**MISE EN GARDE :** Le plateau à graisse doit toujours être propre et exempt d'accumulations qui pourraient empêcher le grill de fonctionner correctement et entraîner des embrasements.

## RETRAIT DES TOILES D'ARAIGNÉES

### DANGER NATUREL – ARAIGNÉES ET INSECTES

Les araignées et les petits insectes s'introduisent parfois dans le tube des brûleurs. Les araignées y tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Ces toiles et ces nids peuvent être très petits, mais suffisamment résistants pour bloquer le flux du gaz, causant une situation dangereuse. Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer les brûleurs après un entreposage, au début de la saison ou lorsqu'il n'a pas servi pendant un mois ou plus.

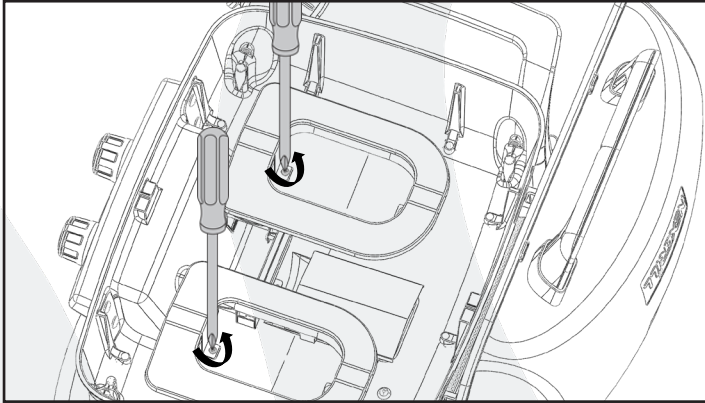
## VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE D'ARAIGNÉES

Inspecter les brûleurs au moins deux fois par an ou lorsque survient l'une des situations suivantes :

1. Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et accompagnées d'une odeur de gaz.
2. Le grill n'atteint pas la température souhaitée.
3. Le grill ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Des petits bruits secs proviennent des brûleurs.

## NETTOYAGE

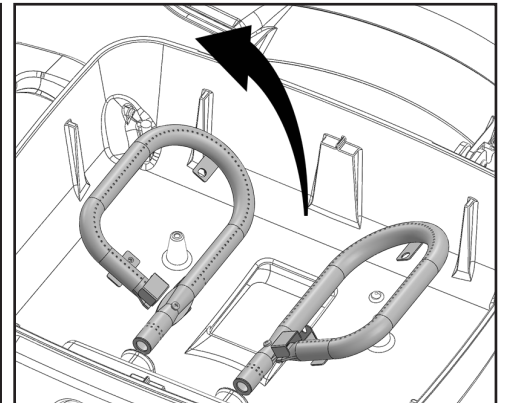
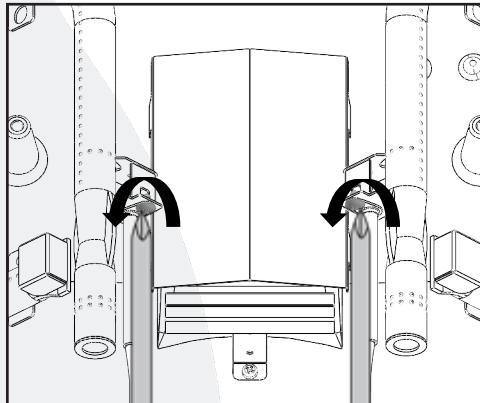
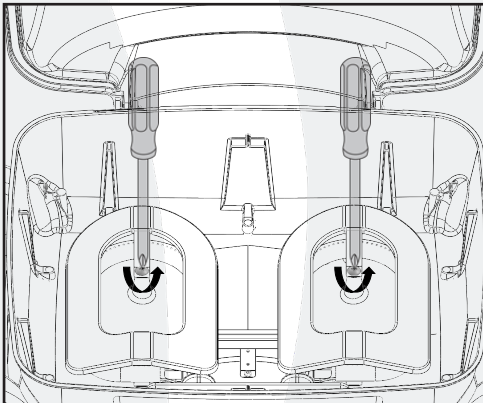
**BRÛLEURS** – La fréquence de nettoyage des brûleurs dépend de la fréquence d'utilisation du grill. Il faut faire extrêmement attention lorsque l'on enlève et remet en place les brûleurs. Ils doivent être correctement alignés avec les orifices avant que le grill ne soit rallumé. Autrement, des flammes pourraient naître derrière ou sous le panneau de commande, endommageant le grill et rendant son utilisation hasardeuse. Avant le nettoyage, vérifier que le robinet de la bouteille de GPL et les boutons de commande sont en position fermée (●) et que les brûleurs sont refroidis. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz.



### ÉTAPE 1

Pour retirer les brûleurs et le canal transversal pour le nettoyage:

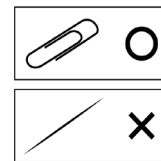
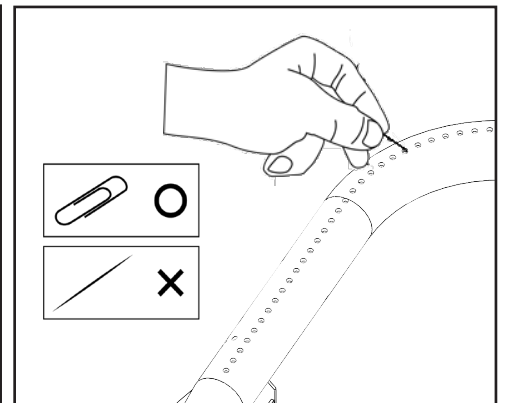
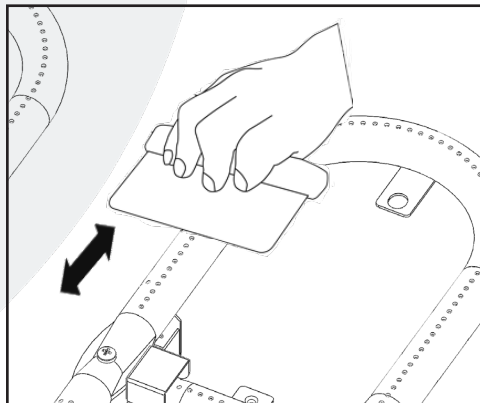
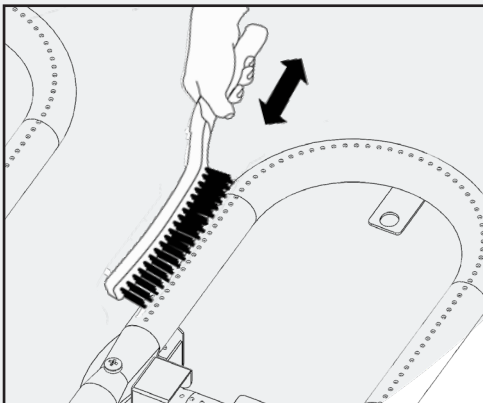
1. Repérer la vis de chaque brûleur à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson.
2. Retirer la vis et soulever les brûleurs pour les dégager de la chambre de cuisson.
3. Retirer les allumeurs des brûleurs.
4. Retirer les brûleurs de la chambre de cuisson.
5. Retirer l'écran thermique de plateau à graisse située entre les brûleurs. Démontez le canal transversal en retirant la vis attachée.



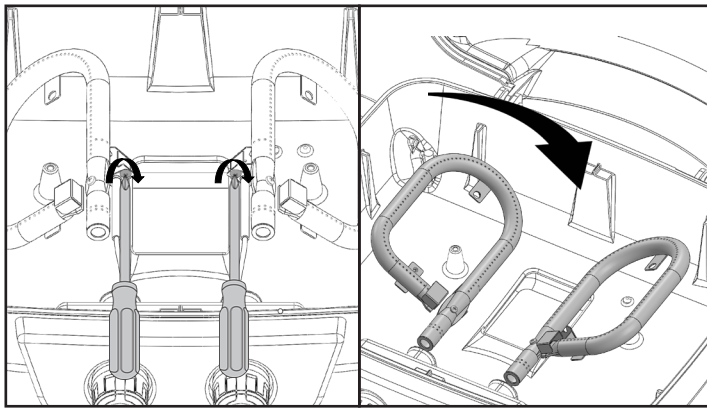
### ÉTAPE 2

Pour nettoyer les brûleurs du grill :

1. Nettoyer l'extérieur des brûleurs avec une brosse métallique. Enlever les taches et les dépôts tenaces avec un grattoir métallique.
2. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. Ne jamais utiliser de cure-dents en bois, car il pourrait se briser et boucher l'orifice.
3. Inspecter les brûleurs et les tubes de venturi et retirer les insectes et les nids. Un tube bouché augmente le risque que des flammes naissent sous ou derrière le panneau de commande.



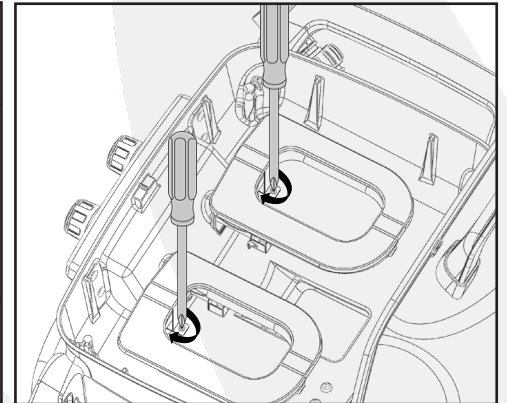
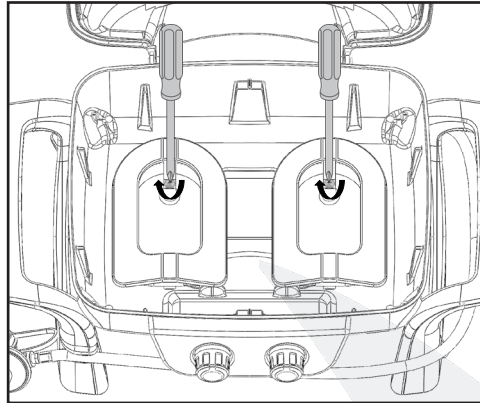
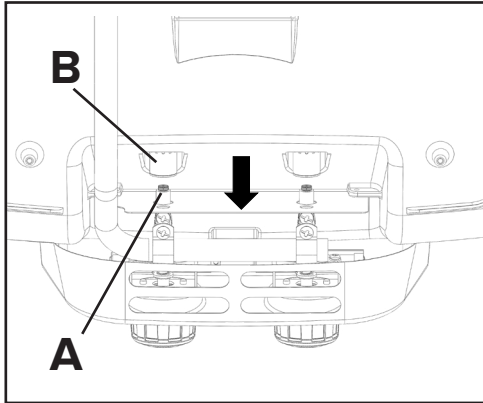




## ÉTAPE 3

Pour réinstaller les brûleurs et le canal transversal :

1. Remettre les allumeurs en place sur les brûleurs.
2. Insérer les brûleurs sur la soupape à gaz.
3. Vérifier que les extrémités (A) sont à l'intérieur des tubes de venturi des brûleurs (B).
4. Aligner le trou de la vis des brûleurs à ceux de la chambre de cuisson, puis insérer et serrer les vis.
5. Installer l'écran thermique de plateau à graisse dans la partie supérieure du trou de la chambre de cuisson situé entre les brûleurs.
6. Aligner le trou de la vis des le canal transversal à de la chambre de cuisson, puis insérer et serrer la vis.



### CHAMBRE DE CUISSON

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Éviter les accumulations de graisse.

### ORIFICE DE VIDANGE

L'orifice doit être exempt de graisse et de particules alimentaires pour que l'égouttement se fasse correctement dans le plateau à graisse. Il faut donc le nettoyer pour assurer le bon fonctionnement du gril.



Comme tout autre appareil, le gril conservera une meilleure apparence et durera plus longtemps s'il est à l'abri des intempéries quand il n'est pas utilisé.

## RANGEMENT



**MISE EN GARDE :** Ne pas entreposer les réservoirs de GPL dans un endroit clos. Laisser le gril refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le couvrir d'une housse ou de le déplacer.

- Ne pas bloquer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Un tube bouché augmente le risque d'apparition de flammes sous l'appareil.



Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matières combustibles, d'essence ni de vapeurs et de liquides inflammables. Veiller à ce que toutes les ouvertures du gril soient dégagées et exemptes de débris, et qu'aucun objet ou matière n'obstrue la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Toujours déplier les pieds avant d'utiliser le gril. Vérifier qu'il n'y a pas d'insectes, de nids ou d'autres obstructions dans les prises d'air des brûleurs (derrière le dispositif de protection, à l'extrême droite du gril). Veiller à ce que les fentes dans les tubes des brûleurs soient dégagées.

Lorsque le gril n'est pas utilisé, tournez les boutons de commande en position d'arrêt (O), fermez le robinet de la valve sur la bouteille de GPL et débranchez la bouteille de la conduite de gaz.

Si le gril est entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille et la laisser à l'extérieur. Conserver les bouteilles de GPL hors de la portée des enfants.



# ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 820-0072) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

**BRÛLEURS PRINCIPAUX :** Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

**GRILLE DE CUISSON :** Garantie LIMITÉE de 5 ans ; ne couvre pas les égouttures, l'effritement, les égratignures ou les dommages superficiels.

**AUTRES PIÈCES :** Garantie LIMITÉE de 2 ans (y compris, sans toutefois s'y limiter les vannes, le cadre, le boîtier, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). \* Ne couvre pas l'effritement, les égratignures, la fissuration par corrosion et la rouille.

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

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

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

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

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

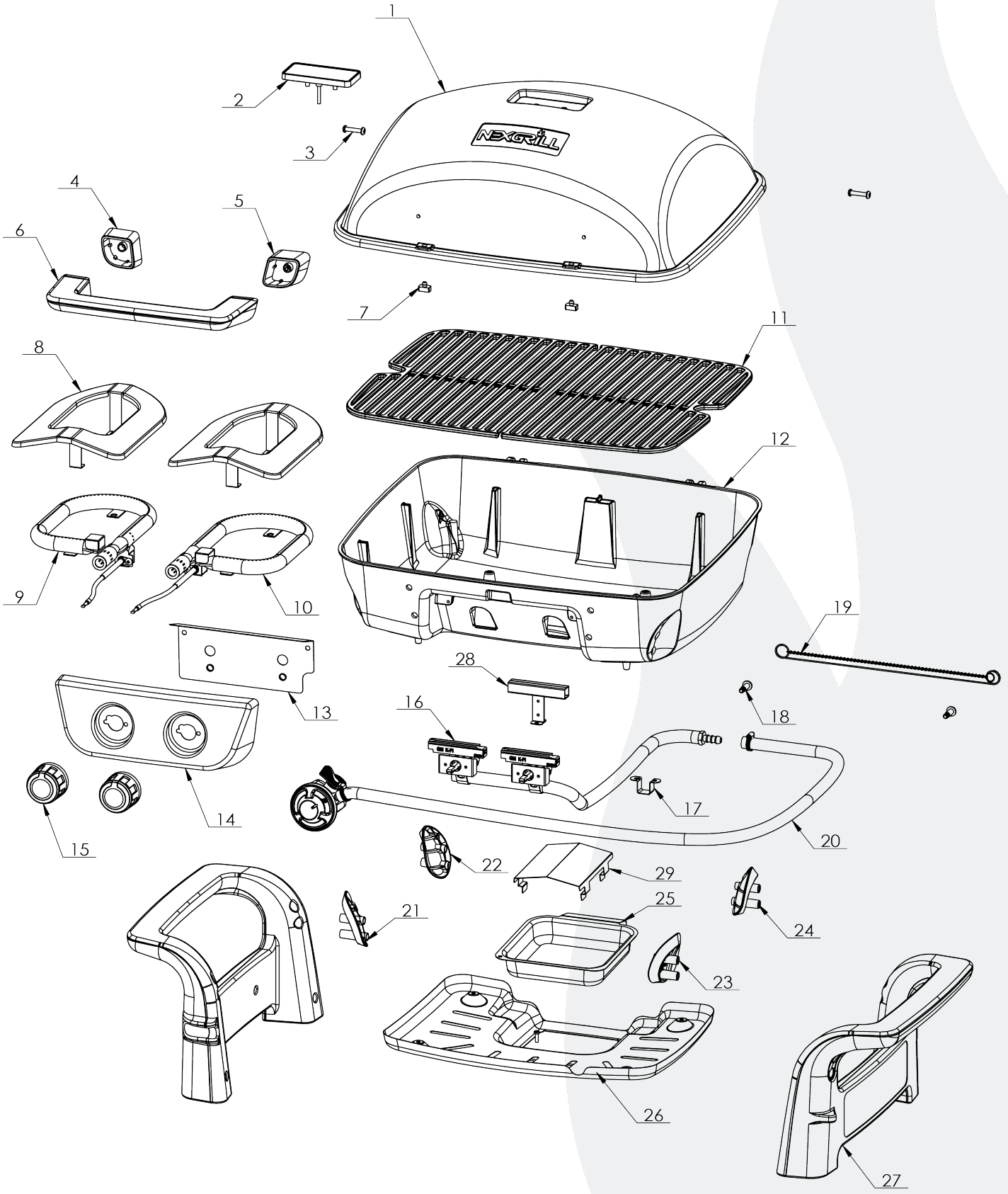
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par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

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

Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Place  
Chino, CA 91710

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol).  
servicedk@nexgrill.com

# LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
<b>1</b>	Couvercle	5 ans* <sup>▲</sup> (Matériaux) 2 ans <sup>▲</sup> (Peinture)	1	<b>16</b>	Soupape à gaz	2 ans	2
<b>2</b>	Indicateur de température	2 ans	1	<b>17</b>	Support de collecteur principal	2 ans	1
<b>3</b>	Vis du couvercle	2 ans	2	<b>18</b>	Vis du tige d'allumage	2 ans	2
<b>4</b>	Siège de la poignée du couvercle, gauche	2 ans	1	<b>19</b>	Tige d'allumage	2 ans	1
<b>5</b>	Siège de la poignée du couvercle, droite	2 ans	1	<b>20</b>	Régulateur	2 ans	1
<b>6</b>	Poignée du couvercle	2 ans	1	<b>21</b>	Isolant thermique des pattes, avant droit	2 ans	1
<b>7</b>	Couvercle de fumeur	2 ans	2	<b>22</b>	Isolant thermique des pattes, arrière droit	2 ans	1
<b>8</b>	Dispositif de contrôle des flammes	2 ans	2	<b>23</b>	Isolant thermique des pattes, avant gauche	2 ans	1
<b>9</b>	Brûleur principal gauche	5 ans	1	<b>24</b>	Isolant thermique des pattes, arrière gauche	2 ans	1
<b>10</b>	Brûleur principal droit	5 ans	1	<b>25</b>	Plateau à graisse	2 ans	1
<b>11</b>	Grille de cuisson	5 ans	2	<b>26</b>	Ferrure du plateau à graisse	2 ans	1
<b>12</b>	Chambre de cuisson	5 ans* <sup>▲</sup> (Matériaux) 2 ans <sup>▲</sup> (Peinture)	1	<b>27</b>	Pattes	2 ans	2
<b>13</b>	Écran thermique panneau de commande	2 ans	1	<b>28</b>	Canal de croisement	2 ans	1
<b>14</b>	Panneau de commande	2 ans	1	<b>29</b>	Écran thermique de plateau à graisse	2 ans	1
<b>15</b>	Bouton de commande	2 ans	2				

\* - À L'EXCEPTION DES TROUS DANS LES PIÈCES EN FONTE D'ALUMINIUM CAUSÉS PAR LA CORROSION OU LA CHALEUR.

▲ - À L'EXCEPTION DE LA DÉCOLORATION OU DU TERNISSEMENT.

## DÉPANNAGE


PROBLÈME	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier qu'il reste du GPL dans le réservoir.</li> <li>Vérifier que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Utiliser un trombone pour les dégager.</li> <li>Vérifier que l'orifice de gaz des brûleurs n'est pas obstrué. Utiliser une aiguille pour le dégager.</li> </ol>
La flamme des brûleurs est jaune ou orangée, et accompagnée d'une odeur de gaz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la présence d'araignées et d'insectes.</li> <li>Communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à servicedk@nexgrill.com.</li> </ol>
Les brûleurs dégagent peu de chaleur alors que les boutons sont au réglage le plus élevé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier qu'il n'y a pas de poussière là où se trouve le gril.</li> <li>Vérifier que les brûleurs et les orifices sont propres.</li> <li>Vérifier la présence d'araignées et d'insectes.</li> <li>Vérifier qu'il reste suffisamment de GPL.</li> <li>Faire préchauffer le gril pendant 5-10 minutes.</li> </ol>

# VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION

## FARE: HVIS DU LUGTER GAS:

1. Luk for gastilførslen til apparatet.
2. Sluk enhver åben ild.
3. Åbn låget.
4. Hvis lugten fortsætter, hold afstand til apparatet og kontakt omgående din lokale gasleverandør eller brandvæsen.

## FARE

- 
1. Lad aldrig denne enhed være uden opsyn, når den er tændt.
  2. Placer aldrig apparatet tættere end 3,05 m (10 fod) på bygningsværker, brændbare materialer eller andre gasbeholdere.
  3. Brug aldrig dette apparat indenfor en afstand på 7,62 m (25 fod) af brændbare væsker.
  4. Dette apparat er ikke designet som, og må aldrig bruges som, varmeapparat.
  5. Skulle brand opstå, hold afstand til apparatet og kontakt strakt brandvæsenet. Forsøg ikke at slukke en olie- eller fedtbrand med vand.

**MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE INSTRUKTIONER KAN FORÅRSAGE RISIKO FOR BRAND, EKSPLOSION ELLER FORBRÆNDING, HVILKET KAN FØRE TIL TINGSKADE, PERSONSKADE OG DØD.**

## GRILLSIKKERHED UDENDØRS

**BRÆNDSTOFSYSTEMET:** Gasgrill bruges sikkert af millioner af mennesker, der overholder enkle sikkerhedsregler. Delene i brændstofssystemet er designet til brug med denne grill. De må ikke udskiftes med andre mærker. (Se listen over dele for reservedele.)

**GASBRÆNDER:** Gasbrænderen er konstrueret i rustfri stål, og bør ikke kræve vedligeholdelse udover inspektion for insekter/reder i luftindtagene.

**GAS-VENTIL, ADVARSEL:** Gastrykventilen der følger med dette apparat skal anvendes. Ventilen er udstyret med den krævede munding og er indstillet til det korrekte forsyningstryk for dette apparat. Denne kombination af mundingens størrelse og trykregulering giver den tiltænkte funktion under madlavning.

**BRÆNDSTOFSLANGE:** Den slangeforbundne ventil der følger med dette apparat er 91,44 cm (3 fod) lang. Hold brændstofslangen væk fra opvarmede overflader.

### **ADVARSEL OM FLYDENDE PETROLEUMSGAS (FLASKEGAS):**

Flaskegas er en brandbar gas. Forkert håndtering kan føre til eksplosion og/eller ild samt alvorlig ulykke eller skade. Din grill er udelukkende designet til brug med flaskegas, og er udstyret med den korrekte munding til flaskegas, i henhold til den relevante gaskategori.

**ADVARSEL:** Forbind ikke denne grill til anden gasforsyning end flaskegas. Flaskegas er tungere end luft og lejr sig i lavere områder. Sørg for at tilstrækkelig ventilation er tilstede, når du bruger din grill. Når grillen ikke er i brug må gasflasken kun opbevares udendørs på et godt ventileret sted, ude af børns rækkevidde.

# VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION

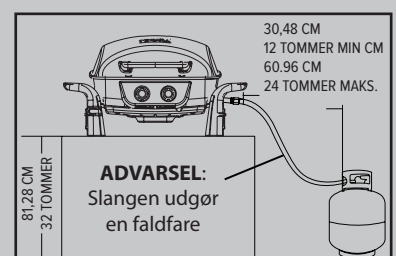
Læs de følgende instruktioner nøje, før du forsøger at samle, betjene eller installere produktet. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan forårsage alvorlig person- eller tingskade. Hvis du har spørgsmål til produktet, kontakt venligst vores kundeservice på: 1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International). Talte sprog: Engelsk, fransk og spansk, 8-17 PST Mandag-Fredag. Du kan også kontakte os via e-mail på: servicedk@nexgrill.com.

Beholderen til flydende petroleumsgas (flaskegas) der anvendes skal være konstrueret og mærket i overensstemmelse med de specifikationer for flaskegas-beholdere, der overholder nationale standarder i anvendelseslandet.

1. Bordgrillen er kun til udendørs brug. Grillen skal anvendes på et godt ventileret sted. Brug aldrig grillen i et lukket rum, garage eller bygning. Din grill er ikke designet til installation i, eller på, fritidskøretøjer og/eller både.
2. Opvarmede væsker forbliver varme nok til at skolde, længe efter madlavning. Rør ikke apparatet før væskerne er nedkølet til 46,11°C (115°F) eller mindre.
3. Installer og anvend ikke grillen indenfor en afstand af 91,44 cm (36 tommer) fra brændbare materialer, målt fra grillens bagside og sider. Grillen må ikke placeres under overdækning (lukket carport, garage, overdækket terrasse), der kan brænde.
4. Forsøg aldrig at forbinde denne grill til det integrerede flaskegas-system i en campingvogn eller autocamper.
5. Samling, installation og vedligeholdelse af gasgrillen er ejerens eller den person der samler grillens ansvar. Lad ikke børn og kæledyr betjene bordgrillen eller lege i nærheden af den. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan forårsage alvorlig person- eller tingskade.
6. Åbn altid låget før grillen tændes. Når grillen ikke er i brug, luk ventilen på gasbeholderen.
7. Overhold nøje manualens instruktioner for korrekt samling og lækageprøvning af grillen. Brug ikke grillen før udført lækageprøvning. Hvis en lækage opdages, må denne stoppes og udbedres før grillen kan bruges igen.
8. Området omkring apparatet skal holdes ryddeligt og frit for brændbare materialer, benzin, flaskegas af alle slags samt brændbare dampe og væsker. Bloker ikke tilførslen af luft til forbrænding og ventilation.
9. Forsøg aldrig at tænde grillen med lukket låg! Ophobning af gas er meget farligt og kan føre til en eksplosion.
10. Hold strømførende ledninger og brændstofslanger væk fra opvarmede overflader.
11. Flaskegas er brandbar gas, og forkert håndtering kan resultere i eksplosion og/eller brand samt alvorlig ulykke eller skade.
12. Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede ovenhandsker som beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra væsker i madlavningen.
13. Lad ikke grillen være uden opsyn mens den er tændt.
14. Brug ikke grillen når du er påvirket af stoffer eller alkohol.
15. Opbevar ikke ekstra gasbeholdere under eller nær din grill — uanset om disse er fulde eller tomme.
16. Apparatet er ikke designet til professionel brug eller udlejning.
17. Beholderen skal afkobles når apparatet ikke er i brug.
18. Foretag ikke ændringer på apparatet. Dele, der er forseglet af producenten må ikke ændres af brugeren.
19. Det er forbudt at placere gasbeholderen på apparatets bundpanel.
20. Advarsel: tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold afstand til børn.
21. Udskiftning af gasbeholderen skal ske på sikker afstand af antændingskilder.
22. Luk gastilførslen på gasbeholderen efter brug.



- Brug kun grillen på en bordplade, der er højst 81,28 cm (32t) høj, og ikke lavere end 60,96 cm (24 tommer).
- Placer gasflasken på jorden ved siden af bordet med en afstand på minimum 30,48 cm (12 tommer), og maksimum 60,96 cm (24 tommer) fra grillen.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner kan få gasbeholderen til at overophede og lukke gas ud, hvilket kan føre til antændelse og dermed alvorlig person- eller tingskade samt fare for at snuble over gaslange eller -beholder, hvorved grillen kan blive trukket ned fra bordet og forårsage alvorlig person- eller tingskade.





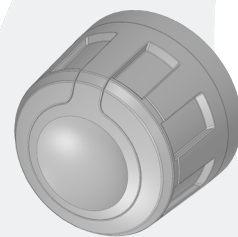
# LISTE OVER DELE

---

**A**



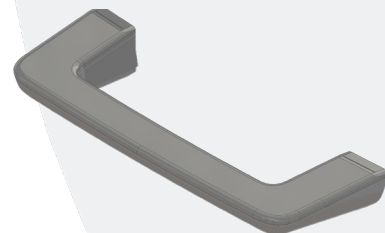
**Bx2**



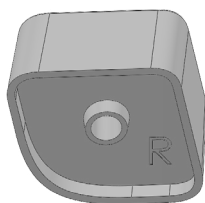
**Cx2**



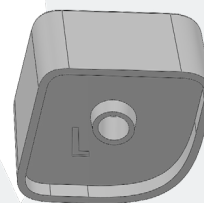
**D**



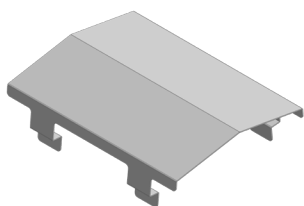
**E**



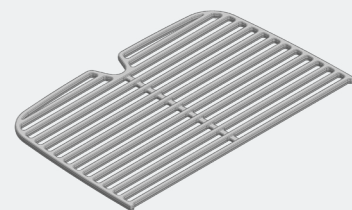
**F**



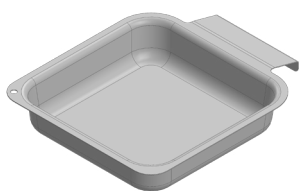
**G**

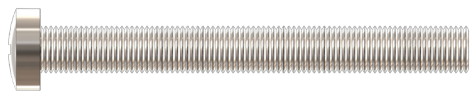


**Hx2**



**I**





# Jx8



# Kx2

# Lx2



#### FORBEREDELSE

Før samling, installation eller betjening af produktet indledes, sørg for at alle dele er til stede og intakte. Sammenlign delene med listen over pakkens indhold samt diagrammet ovenfor. Hvis en del mangler eller er beskadiget, forsøg ikke at samle, installere eller betjene produktet. Kontakt kundeservice for erstatningsdele.

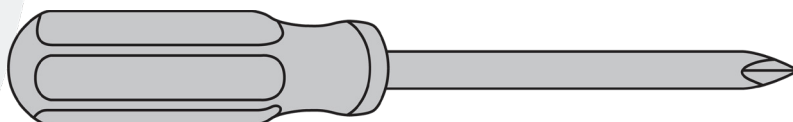
**LÆS ALLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT INSTRUKTIONER FOR SAMLING OG INSTALLATION NØJE FØR DU FORSØGER AT SAMLE ENHEDEN**

## SAMLEVEJLEDNING

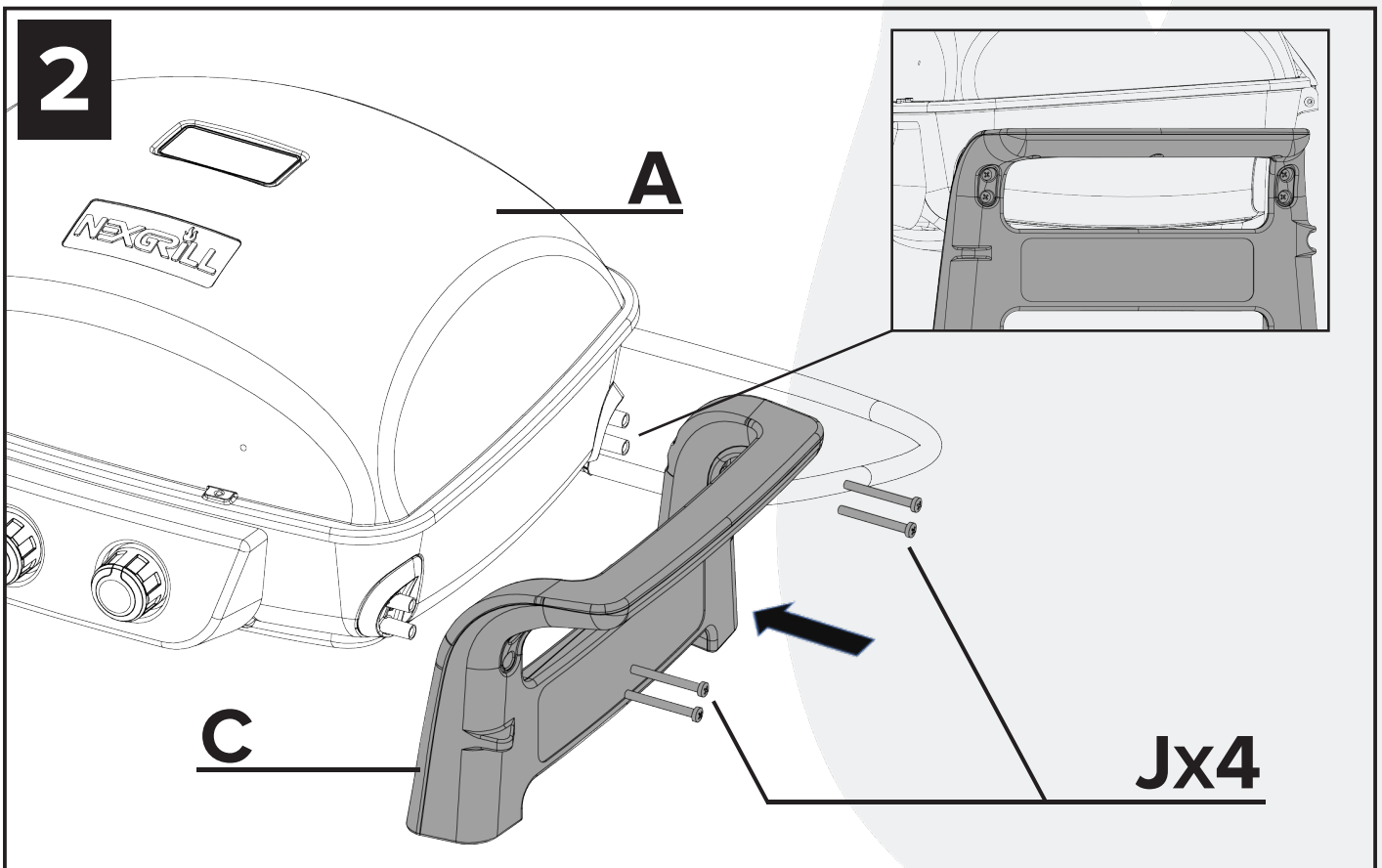
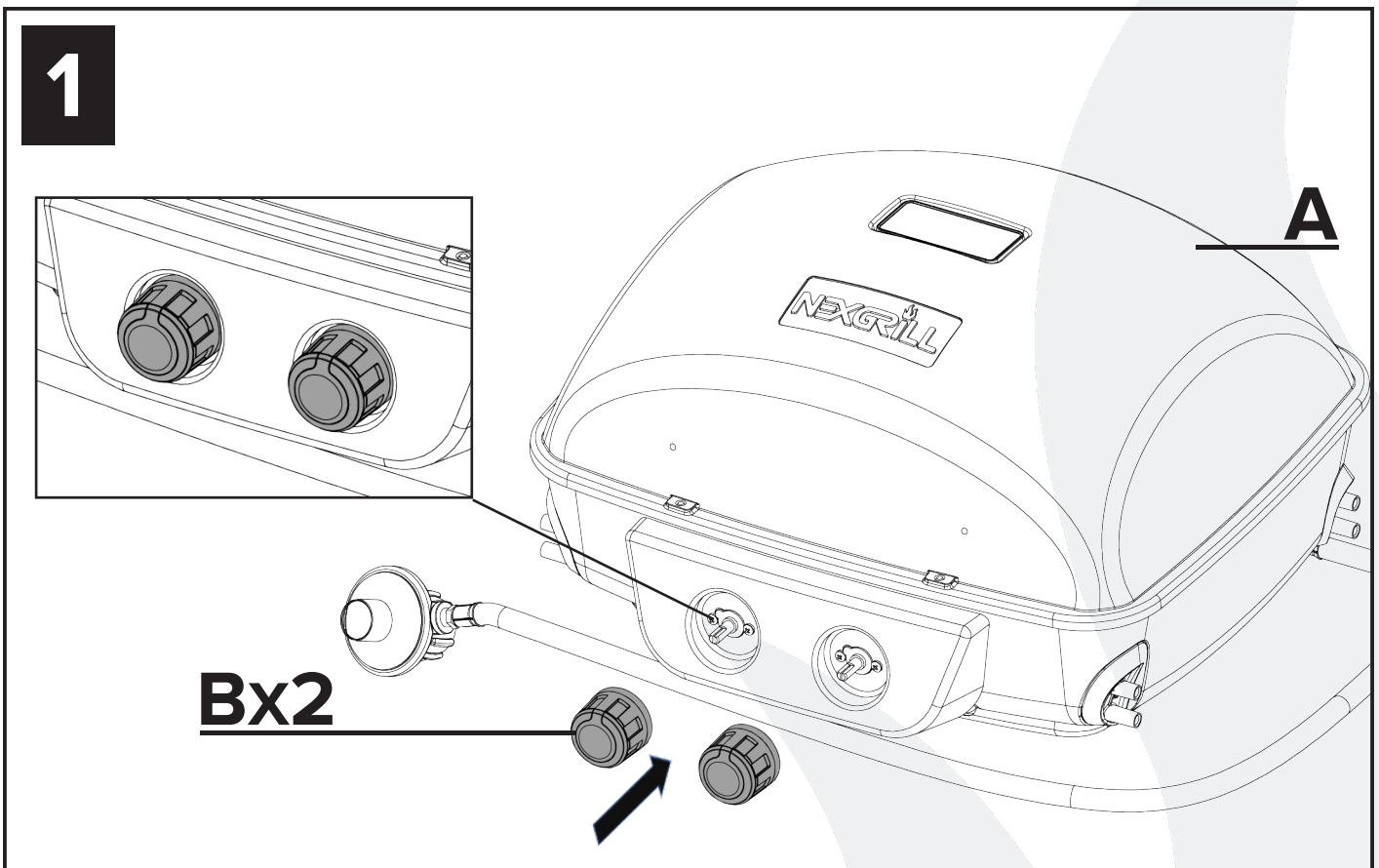


**SPØRGSMÅL, PROBLEMER, MANGLENDE DELE?** Før du returnerer til forhandleren, kontakt vores kundeservice-afdeling på: 1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International) mellem 8 og 17 PST. Mandag-Fredag. Talte sprog: Engelsk, spansk og fransk. Du kan også kontakte os via e-mail på: [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com).

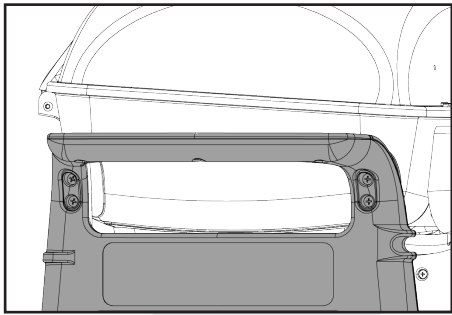
## KRÆVET VÆRKTØJ (IKKE INKLUDERET)



Stjerne-skruetrækker (Phillips)



**3**

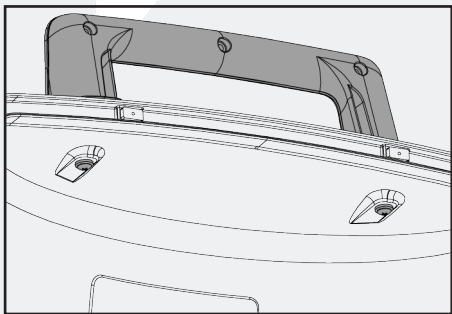


**A**

**Jx4**

**C**

**4**



**F**

**D**

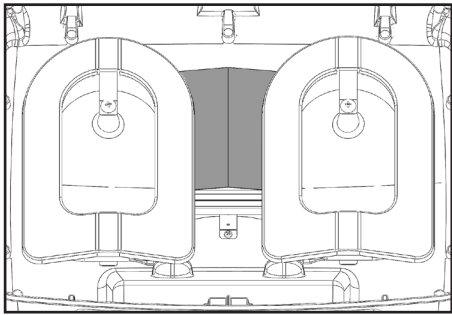
**E**

**Lx2**

**Kx2**

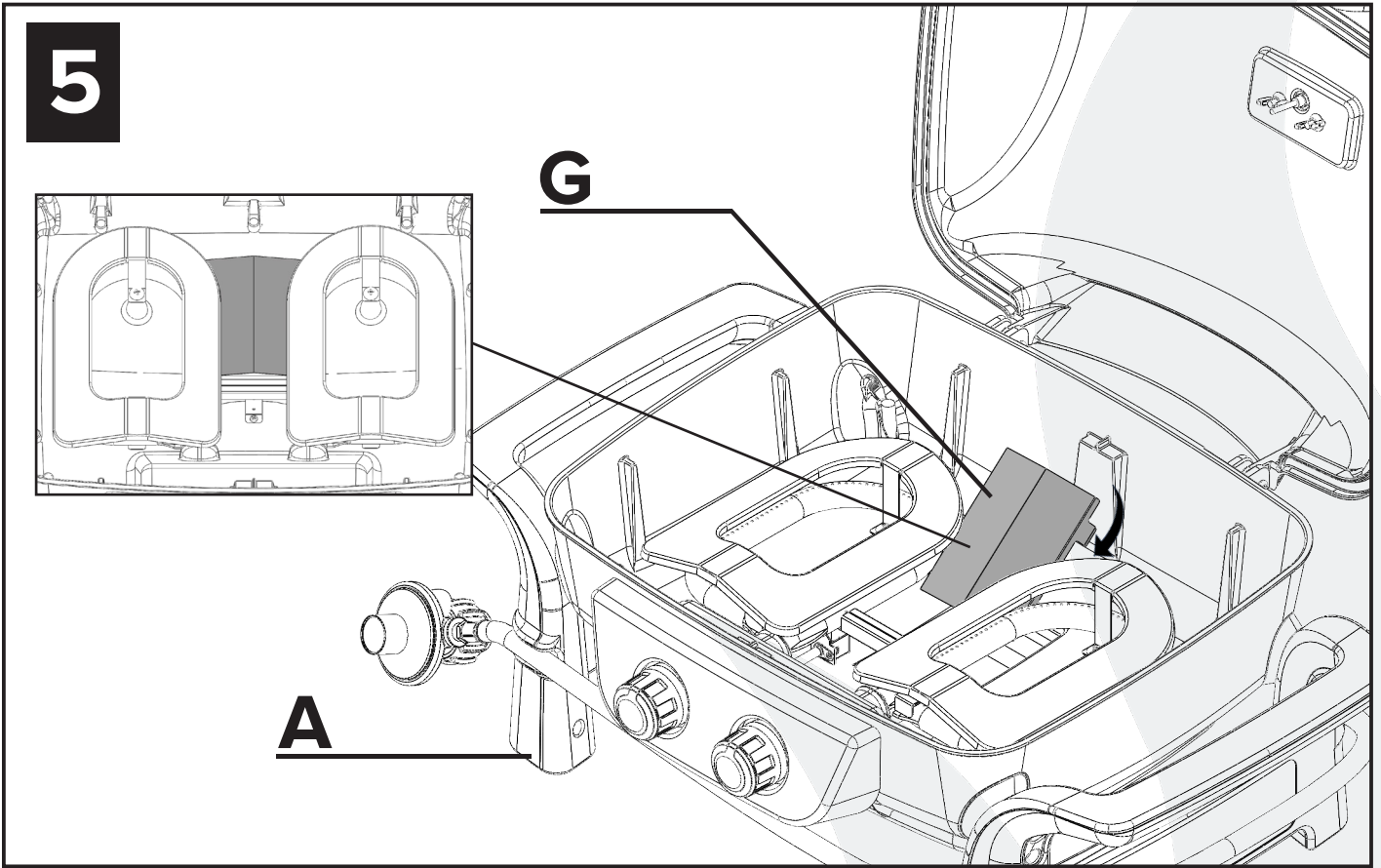
**A**

**5**



**G**

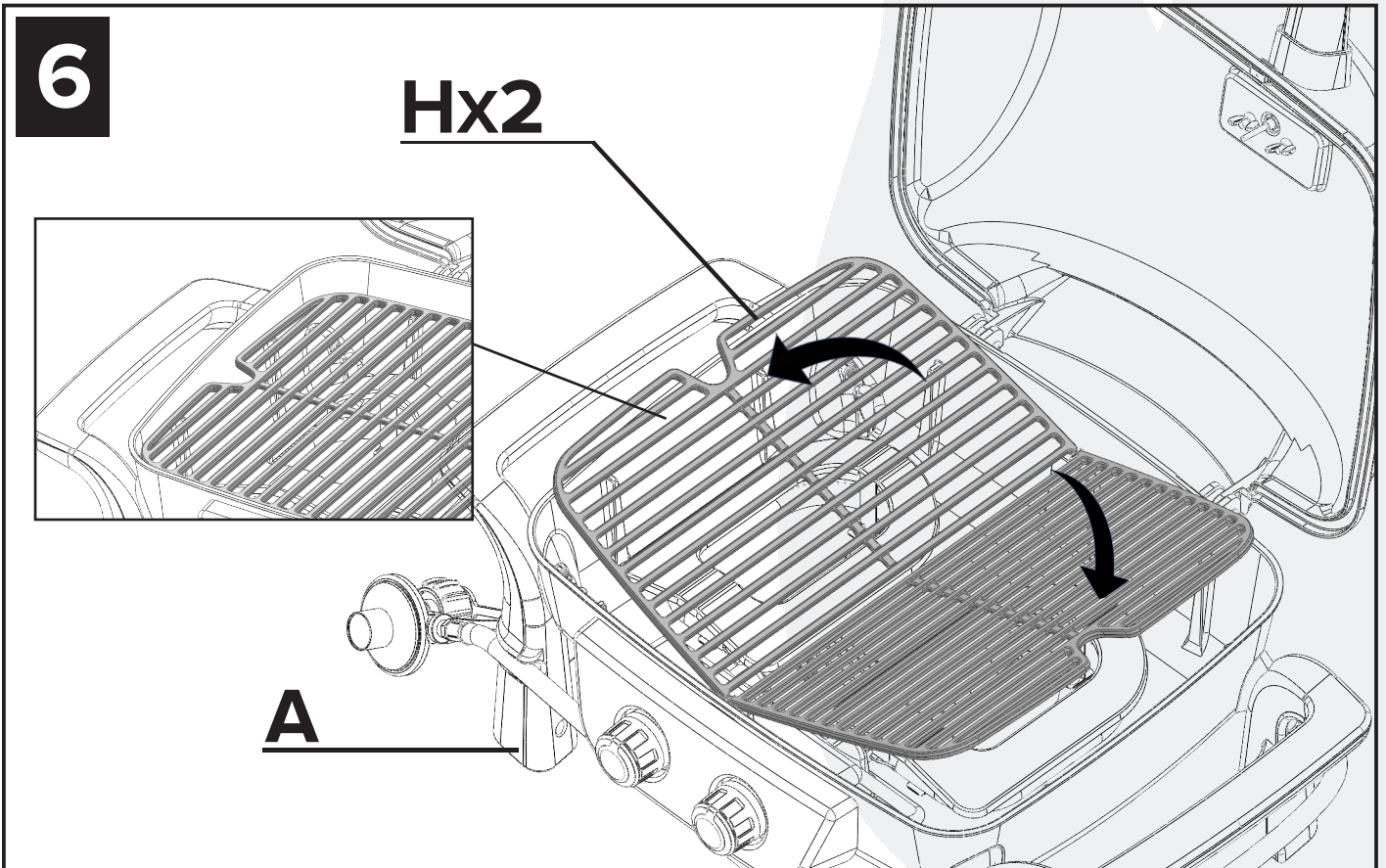
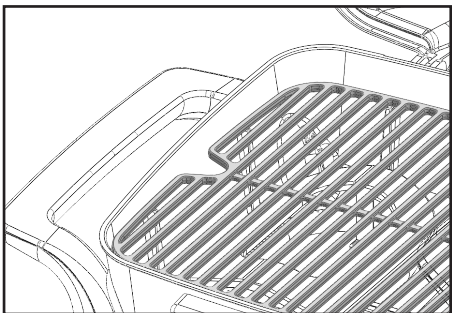
**A**



**6**

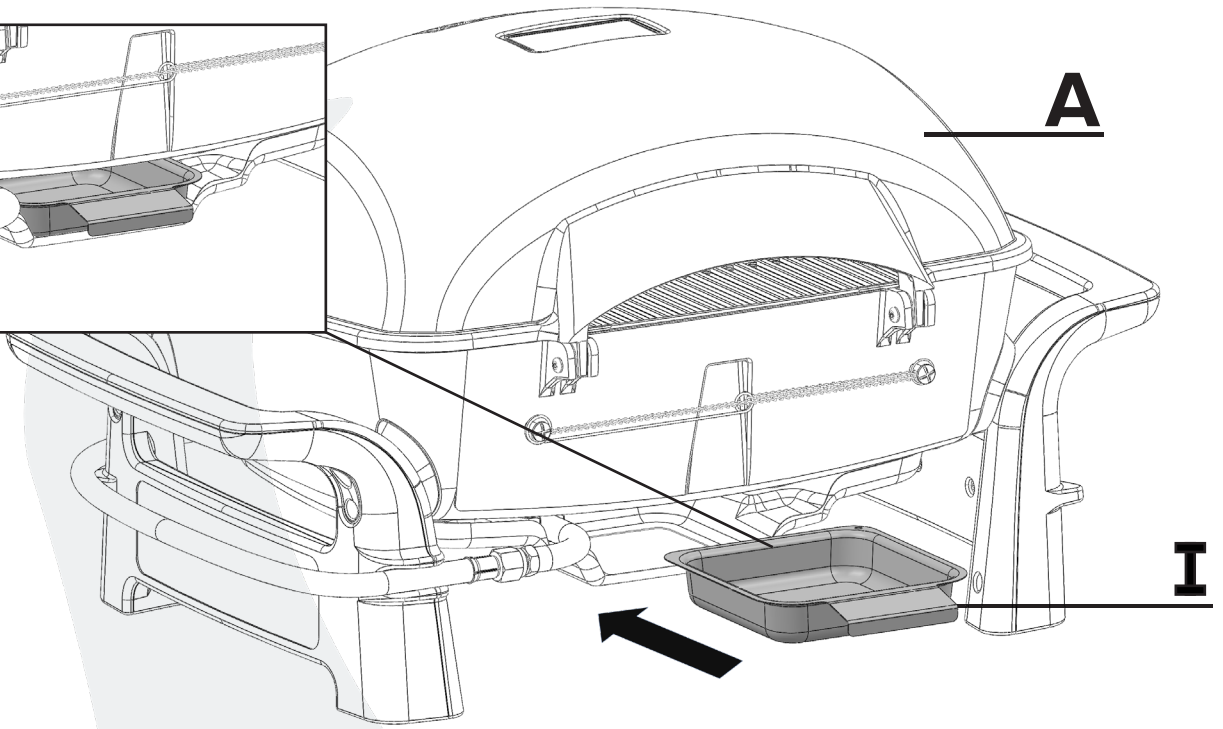
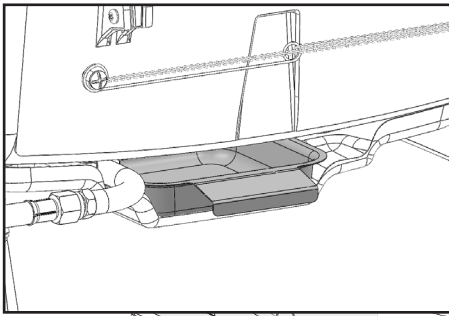
**Hx2**

**A**





**7**



# EUROPÆISKE GASTRYK OG SPECIFIKATIONER

Producent	<b>Nexgrill Industries, Inc.</b> 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA				
Model	820-0072				
Enhedskategori	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>	
Gastype	Butan	Propan	Butan, Propan eller en blanding heraf		
Gastryk (mbar)	28-30	37	30	37	50
Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm)	0,72		0,72	0,66	0,60
Nominalt varmeinput (Hs) (kW)	Total: 4,0				
Gasforbrug (g/t) (total)	Butan - Total: 291				
	Propan - Total: 286				

## BEMÆRK

Brug 30 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan/propan i kategorien I3B/P(30).

Brug 30 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan i kategorien I3+(28-30/37).

Brug 37 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til propan i kategorien I3+(28-30/37).

Brug 50 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan/propan i kategorien I3B/P(50).

Mærkning på injektorerne indikerer injektionsstørrelserne. "0.72" betyder f.eks. at injektorstørrelsen er 0.72 mm.

# FORBINDELSERVEJLEDNING

## GASFORBINDELSE

Brug kun den trykregulator- og slange-enhed, der følger med grillen. Sørg for, at slangen ikke udsættes for vrid. Enhver erstatningstrykregulator- og slange-enhed skal overholde EN 16129:2013 og national lovgivning. Den fleksible slange, som ikke må have en længde over 1,5 meter, skal overholde EN 16436-1:2014. Grillen er konfigureret til flaskegas. Brug ikke en naturgasforsyning.

Periodisk rutineinspektion af regulator- og slange-delen skal udføres mindst årligt for at opdage eventuel slid, nedbrydning eller skade, der kan muliggøre gaslækage. Vi anbefaler udskiftning af regulator- og slangeenheden hvert femte (5.) år, eller hurtigere, hvis slid, nedbrydning eller skade opdages.

Samlet gasforbrug (pr. time) med alle brændere på "HØJ":

**PR. BRÆNDER 2.00 kW**

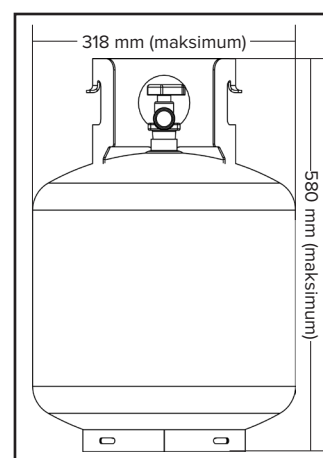
**TOTAL 4.00 kW**

## KRAV TIL FLASKEGASBEHOLDER

Brug kun beholdere med en minimumskapacitet på 5 kg og en maksimumkapacitet på 15 kg. En beholder på ca. 318 mm (12.5 tommer) i diameter og 580 mm (22.8 tommer) i højden er den største størrelse flaskegasbeholder, der må bruges.

En bulet eller rusten flaskegasbeholder kan være farlig, og bør kontrolleres af din leverandør. Brug aldrig en cylinder med en beskadiget ventil. Beholderen til flaskegas der anvendes skal være konstrueret og mærket i overensstemmelse med de specifikationer for flaskegas-beholdere, der overholder nationale standarder i anvendelseslandet. Gasbeholderen skal have en lukkeventil, der lukker ved ventiludtaget. En udendørs gasenhed til madlavning må kun opbevares indendørs hvis gasbeholderen frakobles og fjernes fra den udendørs gasenhed til madlavning. Beholdersystemet skal være indrettet til udtag af gas i luftform. Beholderen skal være forsynet med en krave, der beskytter ventilen. Flaskegasbeholderen skal være udstyret med et system der beskytter mod overfyldning (OPD).

Hvis et sådant er monteret, fjern plastik-dækslet fra ventilen på flaskegasbeholderen. Sørg for at grillens gasslange ikke kommer i kontakt med fedtbakken eller grillens ildkasse, når flaskegasbeholderen sættes på plads.



FLASKEGASBEHOLDER

## SÅDAN TILSLUTTES FLASKEGASBEHOLDEREN

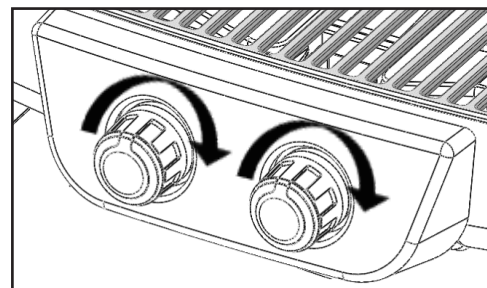


### ADVARSEL:

**FORSØG ALDRIG AT BRUGE BESKADIGET ELLER TILSTOPPET UDYSTR. KONTAKT DIN LOKALE FLASKEGASFORHANDLER FOR REPARATION.**

### UDSKIFTNING AF BEHOLDEREN MED FLASKEGAS

Drej grillens knapper til betjening af brænderne med uret til "OFF" (o), og sørg for at grillen er kold. Luk for gastilførslen ved kilden, og fjern regulatoren fra beholderen. Se "SÅDAN SLUKKER DU GRILLEN OG AFMONTERER REGULATOREN" i manualen for en detaljeret vejledning til, hvordan regulatoren fjernes. Monter støvdækslet på beholderens udgangsventil, når beholderen ikke er i brug. Monter kun den type støvdæksel på beholderens udgangsventil, der følger med ventilen. Andre typer dæksler eller propper kan forårsage gaslækage.



# LÆKAGETEST



## ADVARSEL:

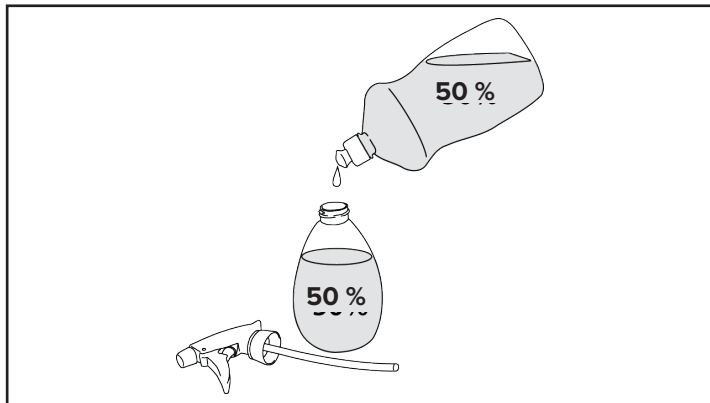
**KONTROLLER ALLE GASFORSYNINGSS-FITTINGS FOR LÆKAGE FØR HVER BRUG. BRUG IKKE GRILLEN FØR ALLE FORBINDELSER ER KONTROLLERET OG IKKE LÆKKER. RYGNING ER FORBUDT UNDER LÆKAGEKONTROL. UDFØR ALDRIG LÆKAGEKONTROL NÆR ÅBEN FLAMME.**

## GENERELT

Selvom gasforbindelserne på grillen er lækagetestet inden afsending, skal en fuldstændig lækagekontrol udføres på installationsstedet. Før hver brug, kontroller alle gasforbindelser for lækager ved hjælp af de nedenfor anførte procedurer. Hvis der på noget tidspunkt kan lugtes gas, sluk straks for gastilførslen og kontroller omgående hele systemet for lækager.

## FØR TEST

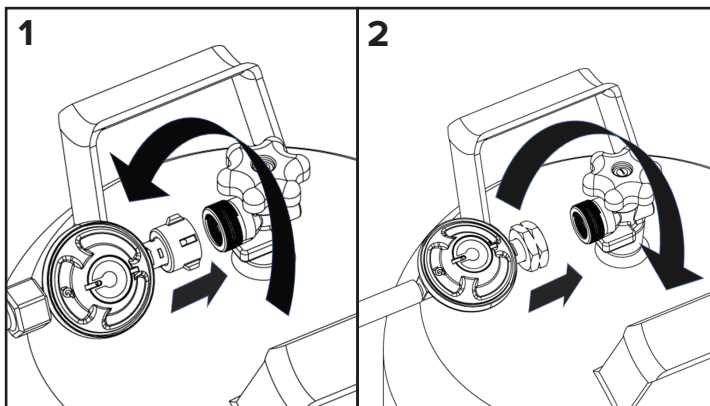
Sørg for, at alt emballagemateriale er fjernet fra grillen, inklusive de stropper, der holder brænderne på plads.



## TRIN 1

### LAV SÆBEVAND

Forbered en 50/50-opløsning af vand og ammoniak-frit sulfo, som skal påføres med sprayflaske eller børste.



## TRIN 2

### FORBIND REGULATOREN TIL FLASKEGAS-BEHOLDEREN

Luk ventilen på flaskegasbeholderen helt, og sørg for at brænder-ventilerne står på "OFF" (O), inden regulatoren forbindes. Inspicer ventilforbindelserne, brænderportene og regulatorenheden.

På nogle regulatore trykkes PÅ for at forbindes og trækkes AF for at fjernes, mens andre har en møtrik med enten et venstre- eller højrevind, der forbindes til beholderventilen. Identificer din regulators type og følg de instruktioner for tilslutning, der passer til den pågældende regulator.

#### Forbindes ved at dreje med uret (1)

Skriv regulatoren fast på beholderen ved at dreje forbindelse-smøtrikken med uret.

#### Forbindes ved at dreje mod uret (2)

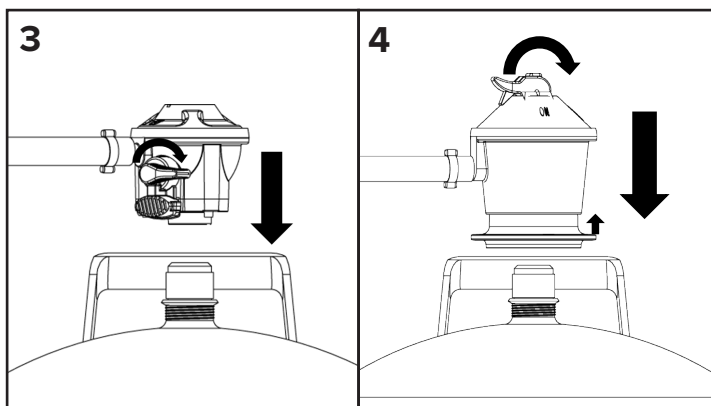
Skriv regulatoren fast på beholderen ved at dreje forbindelse-smøtrikken mod uret.

#### Forbindes ved at dreje håndtag/klikke på plads (3)

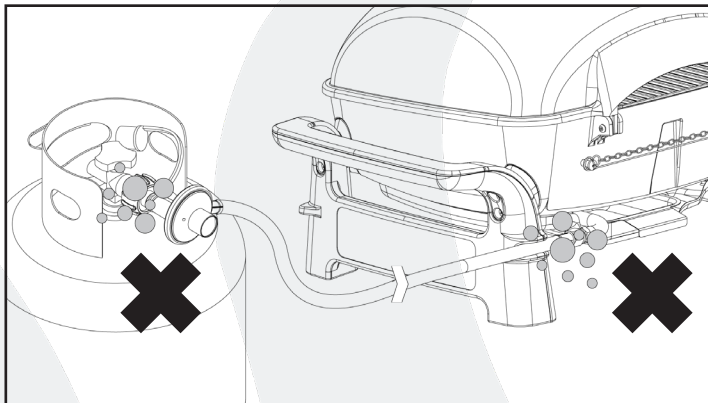
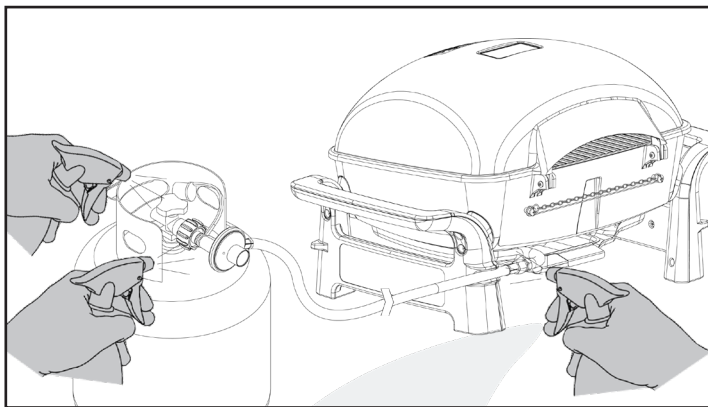
Drej regulatorens håndtag med uret til OFF. Tryk regulatoren ned på beholderens ventil, indtil du hører et tydeligt 'klik'. Kontroller at regulatoren er helt låst og på plads ved at trække forsigtigt opad. Hvis regulatoren kommer løs, gentag proceduren.

#### Forbindelse ved at skubbe kraven ned (4)

Sørg for at regulatorens håndtag er sat til OFF. Før fastgørelsesringen på regulatoren op. Skub regulatoren ned på cylinderventilen og fasthold det nedadgående tryk på regulatoren. Før fastgørelsesringen ned for at låse regulatoren til beholderens ventil. Kontroller at regulatoren sidder fast. Hvis regulatoren kommer løs, gentag proceduren.



Bemærk: Hvis en slange- og regulatorenhed ikke følger med din grill, se venligst tabellen "Europæiske Gastryk og Specifikationer" for at identificere det regulator-gastryk og den mundingsstørrelse, der kræves.



## TRIN 3

### TEST

1. Sørg for at brænderventilerne står på "OFF" (O).
2. Identificer din regulatorstype. Åbn gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.
  - Regulator til fastskruning**  
Drej ventilens håndhjul, ved beholderen, mod uret.
  - Regulator der klippes fast**  
Flyt regulatorhåndtaget til ON.
3. Fastgør sæbeopløsningen til alle gas-fittings. Sæbebobler vil ses hvor en lækage forekommer.
4. Hvis en lækage findes, drej straks flaskegas-beholderens ventil til LUKKET og tætn de lækkende fittings.
5. Drej flaskegas-cylinderen tilbage til ÅBN-positionen, og kontroller den igen.
6. I tilfælde af at gassen fortsat lækker fra en eller flere fittings, drej flaskegas-beholderens ventil til LUKKET og kontakt vores kundeservice på: 1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International). Talte sprog: Engelsk, spansk og fransk. 8 – 7 PST Mandag-Fredag. Eller send os en email på: servicedk@nexgrill.com.
7. Hvis der er tegn på for meget slidage eller slid, eller hvis slangen er brudt, skal denne udskiftes før den udendørs gasenhed til madlavning bruges.



#### ADVARSEL:

**OPBEVAR IKKE GRILLEN INDENDØRS, MEDMINDRE BEHOLDEREN ER AFBRUDT. OPBEVAR IKKE BEHOLDEREN I EN BYGNING, GARAGE ELLER ANDET LUKKET STED, OG HOLD DEN ALTID UDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**

#### SLUTKONTROL AF INSTALLATØR

Oprethold den specificerede afstand på 91,44 cm (36 tommer) til brændbare materialer og bygninger.

1. Al intern emballage er fjernet.
2. Slangen og regulatoren er korrekt forbundet til flaskegas-beholderen.
3. Enheden er testet og lækagefri.
4. Ventilen til aflukning af gastilførslen er identificeret.



#### ADVARSEL:

1. **OPBEVAR IKKE EKSTRA FLASKEGAS-BEHOLDERE UNDER ELLER NÆR DETTE APPARAT.**
2. **FYLD ALDRIG BEHOLDEREN OVER 80 PROCENT AF KAPACITETEN.**
3. **HVIS INFORMATIONEN UNDER 1 OG 2 IKKE FØLGES NØJE, KAN EN BRAND OPSTÅ OG FØRE TIL DØD ELLER ALVORLIG PERSONSKADE.**

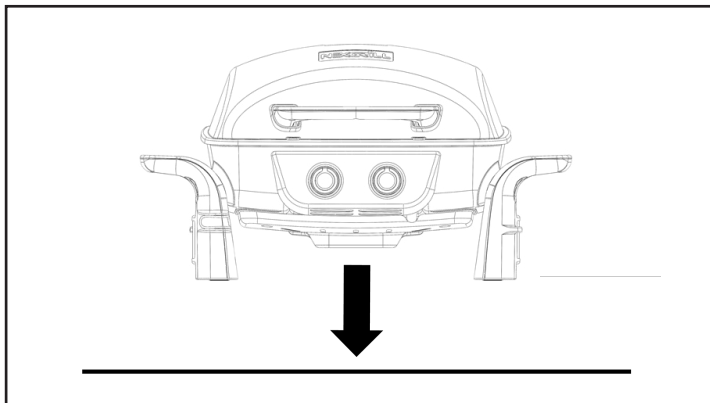


# BETJENINGSVEJLEDNING



MADLAVNINGSAPPARATET ER KUN TIL UDENDØRS BRUG, OG MÅ IKKE BRUGES I EN BYGNING, GARAGE ELLER PÅ ANDET LUKKET STED.

## KLARGØRING TIL OPTÆNDING AF GRILL



### TRIN 1

FIND ET PLANT UNDERLAG AT PLACERE GRILLEN PÅ.

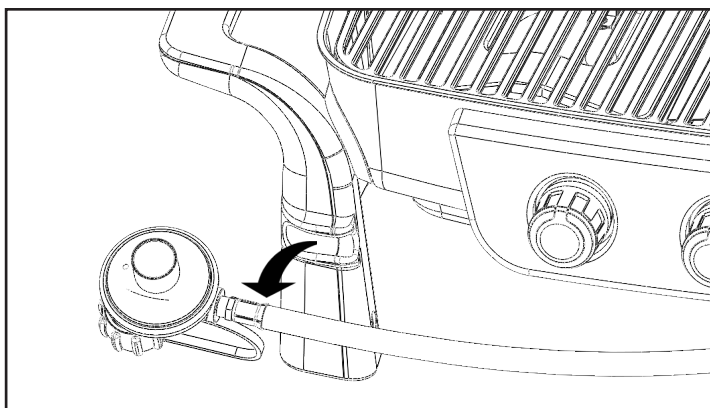


#### INSTRUKTIONER FOR FLYTNING

Advarsel: Flyt aldrig grillen mens brænderne er tændt eller mens grillen stadig er varm.

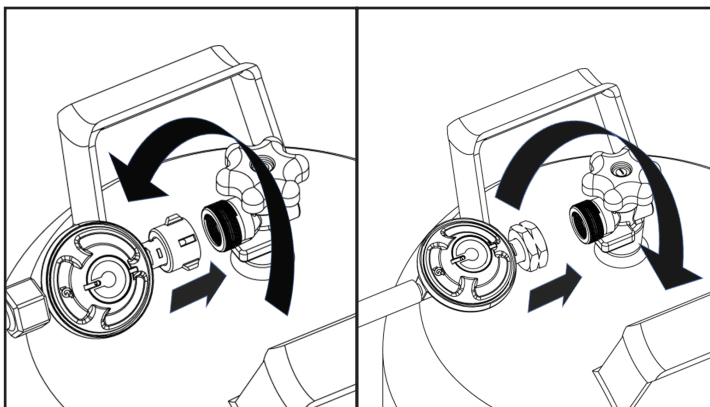
Sørg for at betjeningsknappen står på "OFF" (O). Frakobl flaskegas-beholderen fra regulatoren. Fjern regulatoren fra flaskegas-tanken. Sørg for at grillen er kølet helt af i mindst 30 minutter. Luk låget. Brug benene eller ildkassen til at løfte grillen i.

**BEMÆRK:** Det er bedst at lade fedtbakken blive på plads i bunden af grillen. Fedt kan stadig dryppe fra drænhullet under transport.



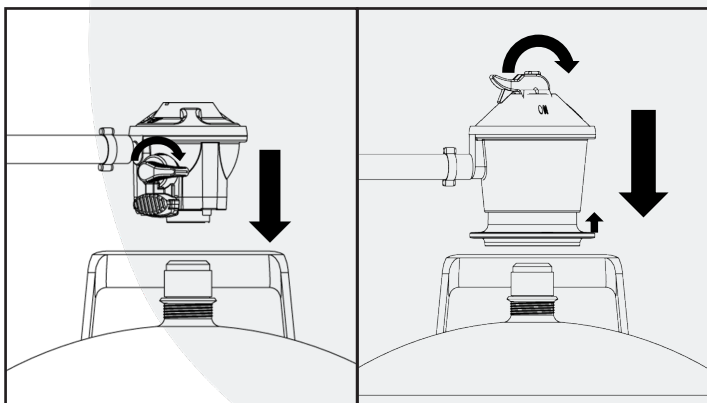
### TRIN 2

FJERN SLANGEN FRA KLEMMERNE PÅ GRILLENS FORSIDE.



### TRIN 3

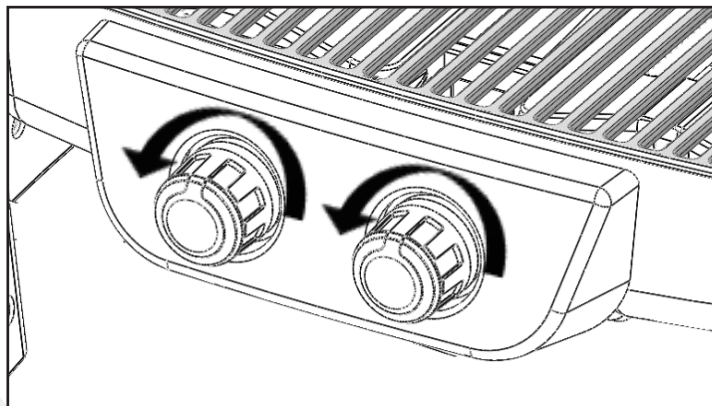
FORBIND TIL BEHOLDER.





## VIGTIGT - INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING:

Det er vigtigt at grillen er tændt og får lov at varme op i mindst 10 minutter, før mad placeres på stegeristen. Det er normalt at der kommer røg under den indledende brug af grillen. Efter opvarmning er grillen klar til brug. En stegespray kan bruges på stegeristene for nemmere rengøring.



## TRIN 3

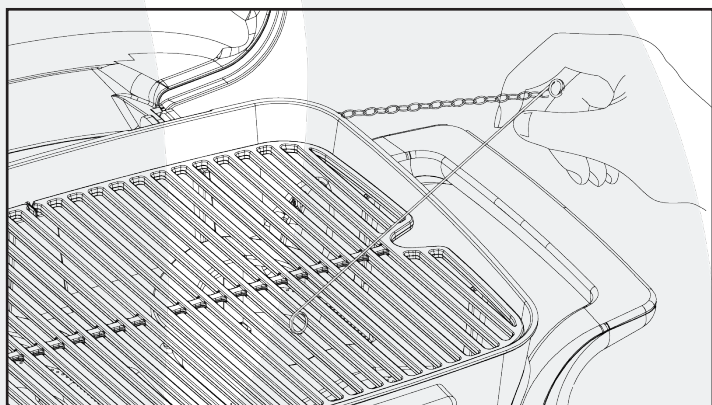
ÅBN LÅGET OG DREJ KNAPPEN FOR TÆNDING.



Hvis tænding ikke sker indenfor 3-5 sekunder, drej betjeningsknappen til "OFF" (O). Vent 5 minutter før du forsøger at tænde grillen igen. Hvis grillen ikke tænder i andet forsøg, kontakt vores kundeservice på: 1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International).

Talte sprog: Engelsk, fransk og spansk, 8-17 PST Mandag-Fredag. Du kan også kontakte os via e-mail på: [servicedk@nexgrill.com](mailto:servicedk@nexgrill.com) for hjælp.

Med brænderen tændt, luk forsigtigt låget og lad grillen varme op i 5-10 minutter før brug.



Hvis knappen ikke giver gnister, bruges en tændstik i tændingen. Tænd tændstikken og før den gennem stegeristene til brænderen.

## BRUG AF DIN GRILL

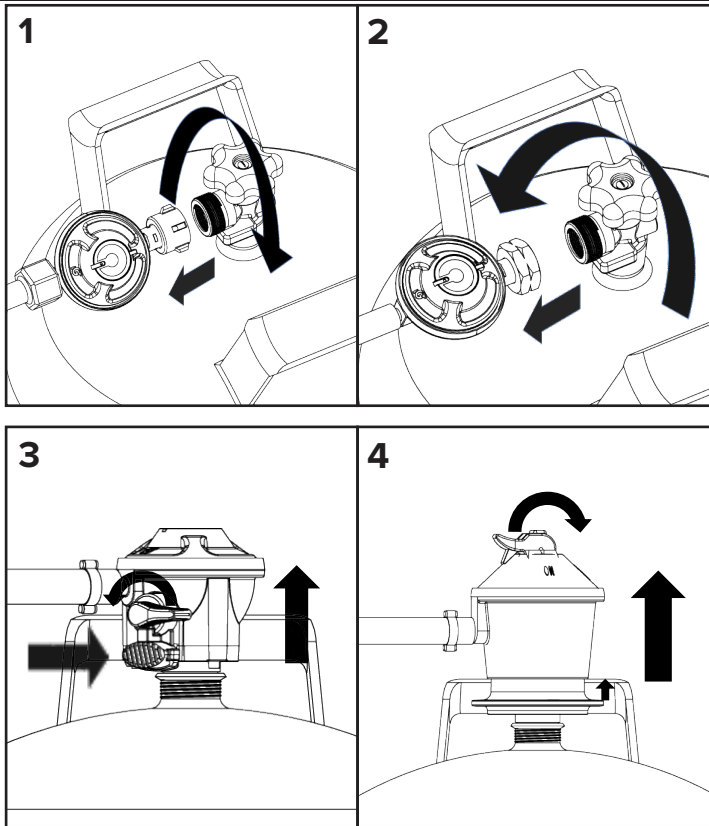


1. Lad grillen varme op med lukket låg i 5 minutter før madlavning.
2. Grillen kan bruges i al slags vejr. Hvis baggrundstemperaturen er ekstremt kold eller varm, vil tilberedningstiden blive let forhøjet eller reduceret. Hold grillen i læ af for kraftig vind, når den bruges.
3. Tilberedningstiderne nedenfor er blot vejledende. Tilberedningstiderne varierer, afhængigt af kødets tykkelse og den ønskede kerntemperatur.



Bøf – (T-Bone), tyk udsækning, medium: grill 10 minutter på hver side ved MEDIUM varme.  
Kylling – (Lår og overlår): grill 30 minutter på hver side ved MEDIUM varme. Kontroller gennemstegning.  
Svin – (Ribs/kotelet): grill 10-20 minutter pr. side ved MEDIUM varme. Kontroller gennemstegning.  
Fisk – grill 20-30 minutter ved LAV varme.  
Kalkun – (Bryst): grill 10 minutter pr. 0,5 kg eller pund, eller indtil kerntemperaturen når 76°C (170°F) ved MEDIUM varme.

# SÅDAN SLUKKER DU GRILLEN OG AFMONTERER REGULATOREN



1. Drej håndtaget til "OFF" (O).
2. Identificer din regulatorstype. Luk gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.

### Afbryd ved at dreje mod uret (1)

Drej ventilens håndhjul, ved beholderen, med uret. Skriv regulatoren løs fra beholderen ved at dreje forbindelsesmøtrikken mod uret.

### Afbryd ved at dreje med uret (2)

Drej ventilens håndhjul, ved beholderen, med uret. Skriv regulatoren løs fra beholderen ved at dreje forbindelsesmøtrikken med uret.

### Afbryd ved at dreje håndtaget/klikke på plads (3)

Flyt regulatorhåndtaget til OFF. Tryk ned på regulatorenheden, indtil den frigøres fra beholderen.

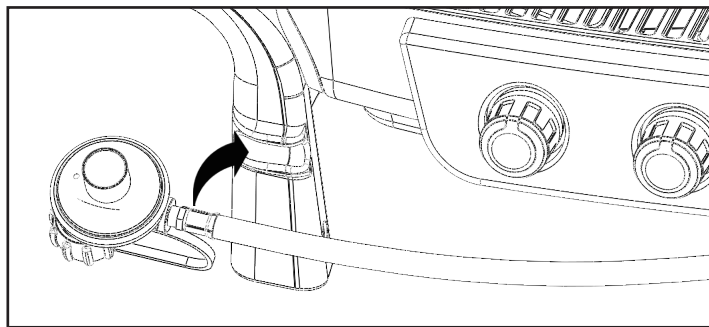
### Afbryd ved at trække kraven op (4)

Flyt regulatorhåndtaget til OFF. Træk forbindelsesringen op for at frigøre regulatoren fra beholderens ventil. Løft regulatoren væk fra beholderens ventil.

3. Lad grillen køle af i mindst 30 minutter før du forsøger at flytte eller transportere den.

**ADVARSEL:** Forsøg ikke at tænde grillen igen uden at følge instruktionerne for optænding.

## KRAV TIL OPBEVARING OG TRANSPORT



Placer slangen i klemmerne på grillens forside før transport og opbevaring.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLD

### MEGET BEGRÆNSET PLEJE OG VEDLIGEHOLD KRÆVES.

Bordgrillen er designet og produceret i materialer der vil holde til mange års normal brug. Hvis du overholder disse instruktioner vil det øge grillens levetid og kvaliteten af madlavningen. For at sikre sikker brug af din grill, bør madlavningsområdet altid holdes fri af brandbare materialer af enhver slags, som f.eks. benzin eller andre brandbare dampe eller væsker.

**YDRE GRILL-KOMPONENTER:** Dette er støbt aluminium og plastic. Det kan nemt rengøres med varmt sæbevand.

**STEGERIST OG FEDTBASSE:** Stegeristene er lavet af efterbehandlet støbejern. De bør skrubbes med grillbørste umiddelbart efter madlavning, mens grillen stadig er varm. Fedtbassen kan nemt renses med varmt sæbevand.

**ADVARSEL:** Fedtbassen skal holdes ren og fri af store mængder fedt for at grillen fungerer optimalt og for at eliminere risikoen for stikflammer.

## INSPEKTION FOR EDDERKOPPESPIND

### NATURLIG FARE • EDDERKOPPER OG ANDRE INSEKTER

OBS: Til tider kan edderkopper og andre små insekter kravle ind i brænderens rør. Edderkopperne spinder spind, bygger reder og lægger æg. Spindene eller rederne kan være meget små, men de er meget stærke og kan blokere gasstrømmen, og skabe en farlig situation. Rens brænderen før brug efter opbevaring, ved grillsæsonens start eller efter en måned uden brug.



## HVORNÅR SKAL DU KIGGE EFTER EDDERKOPPER

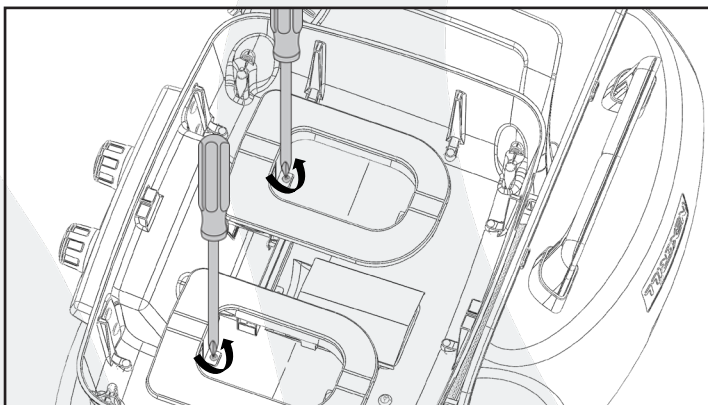
Du bør inspicere brænderne mindst to gange om året, eller umiddelbart efter følgende situationer er opstået:

1. Gas kan lugtes samtidigt med at brænderens flamme ser gul ud.
2. Grillen når ikke den ønskede temperatur.
3. Grillen varmer ujævnt.
4. Brænderne laver poppende lyde.

## RENGØRING

**BRÆNDERE** – Ekstrem forsigtighed bør udvises, når en brænder fjernes eller udskiftes. Den skal centreres korrekt på munden før grillen forsøges tændt igen. Hvor tit rengøring er påkrævet afhænger af, hvor ofte du bruger grillen.

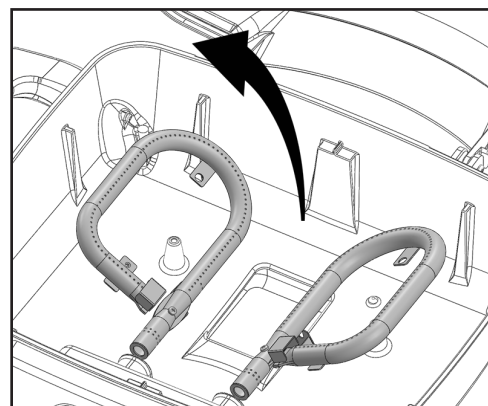
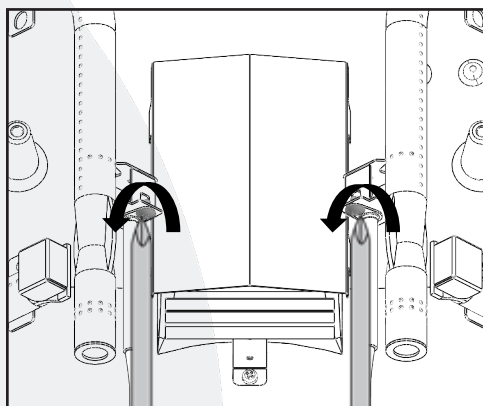
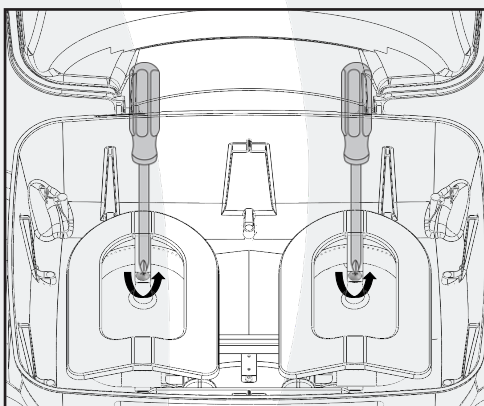
Hvis ikke brænderen placeres korrekt over munden kan en brand opstå bag og under ventilpanelet, hvilket beskadiger grillen og gør den farlig at betjene. Før rengøring, sørg for at gastilførslen er LUKKET og at betjeningsknapperne står på "OFF" (O), samt at brænderne er kølet af. Afbryd slangen og regulatoren fra gasbeholderen.



### TRIN 1

Sådan fjernes brænderne og tværkanalen for rengøring:

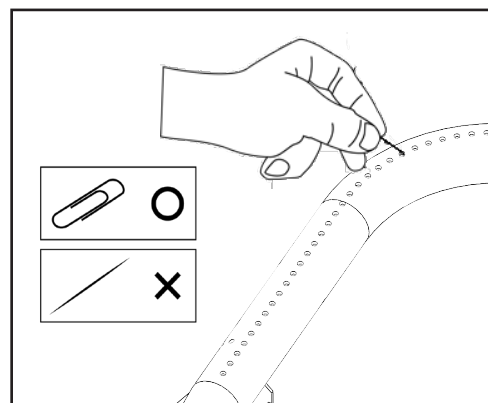
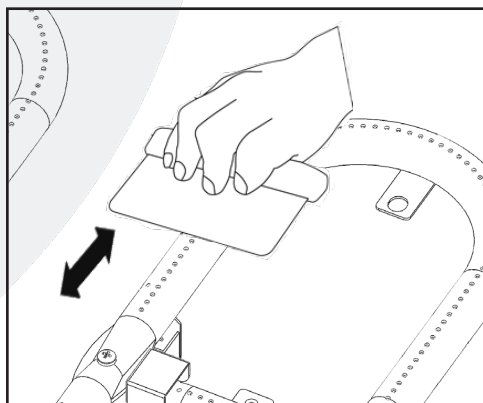
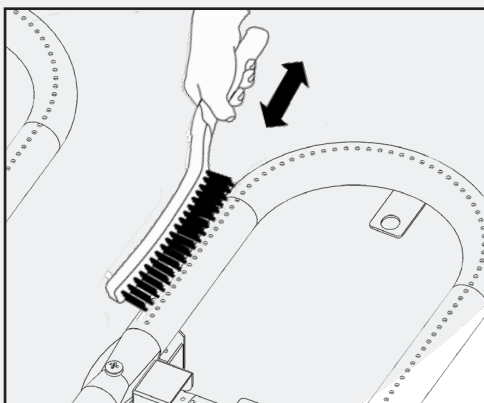
1. Identifier brænderskruerne foran og bagpå ildkassen.
2. Fjern skruerne og løft brænderne lidt op af ildkassen.
3. Fjern tændingerne fra brænderne.
4. Løft brænderne ud af ildkassen.
5. Fjern varmeskjoldet mellem brænderne. Afmonter tværkanalen ved at fjerne skruen.



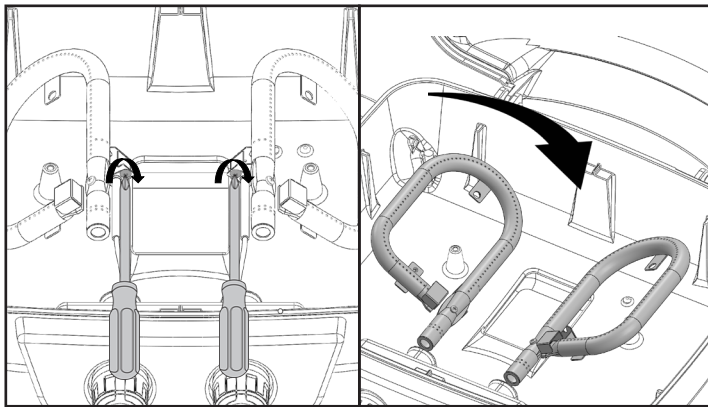
### TRIN 2

Sådan renses grillbrænderne:

1. Rens brænderens overflade med en stålbørste. Brug en metalskraber til genstridige pletter eller rester.
2. Rens tilstoppede huller med en udrettet papirclips. Brug aldrig en tandstikker, da den kan knække og stoppe hullet.
3. Kontroller og rens brændere/venturirør for insekter og insekt-reder. Et tilstoppet rør kan føre til en brand under og bag hovedbetjeningspanelet.



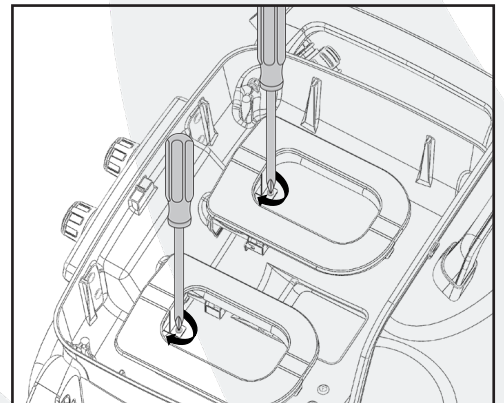
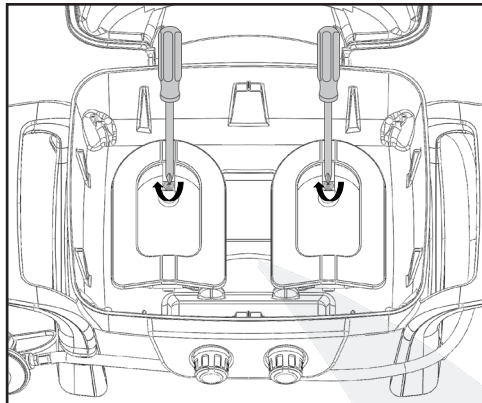
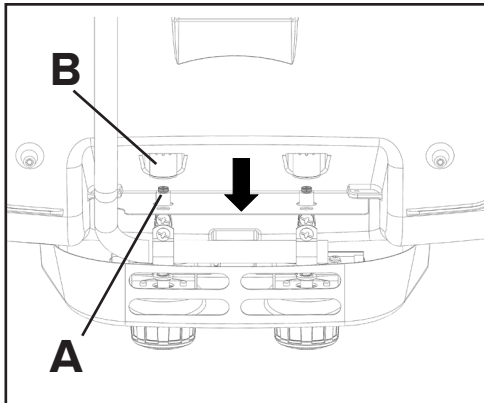




## TRIN 3

Sådan monteres brændere og tværkanal igen:

1. Monter tændingerne i brænderne.
2. Monter brænderne på hovedventilerne til brænderne.
3. Sørg for at mundingsstykket (A) er inden i brænderens venturirør (B).
4. Juster brændernes skruehuller så de passer med hullerne i ildkassen, indsæt skruerne og stram dem.
5. Monter varmeskjoldet ovenpå hullet i ildkassen mellem brænderne.
6. Monter tværkanalen ved at justere skruehullet så det passer med skruehullet i ildkassen. Indsæt skrue og stram.



### ILDKASSE

Brug varmt sæbevand til at rengøre dette område. Lad ikke fedtet hobe sig op.

### DRÆNHUL

Drænhullet skal holdes fri af fedt- og madpartikler, så afdrypning til fedtbakken kan ske frit. Dette skal gøres for at opretholde korrekt drift af din grill.



Ligesom alt andet udstyr vil denne grill se bedre ud og holde længere, hvis den holdes i ly for vejret når den ikke bruges.

## OPBEVARING



**ADVARSEL:** Opbevar ikke flaskegas-beholdere på lukkede steder. Inden et dække monteres eller grillen flyttes, vent altid til grillen har kølet af i mindst 30 minutter.

- Bloker ikke tilførslen af luft til forbrænding og ventilation.
- Et tilstoppet rør kan føre til en brand under apparatet.



Denne enhed skal placeres i et område der er frit for brandbare materialer, benzin og andre brandbare dampe og væsker. Sørg for at alle åbninger i selve grillen er fri og ikke tilstoppede, og at ingen genstande eller materialer blokerer strømmen af luft til forbrænding eller ventilation. Sørg for at benene er slået ud når grillen bruges. Kontroller brænderens indtagsåbninger (bag indtagsskærmen til højre på selve grillen) for insekter og blokeringer. Sørg for at hullerne i brænderens rør er frie.

Når grillen ikke er i brug, drej betjeningsknapperne til "OFF" (O). Luk ventilen på flaskegas-beholderen og afmonter regulatoren. Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasbeholderen frakobles og opbevares udenørs. Flaskegasbeholdere skal opbevares udenfor børns rækkevidde.



# GARANTIERKLÆRING

Nexgrill garanterer kun overfor den oprindelige forbruger-køber, at dette produkt (model #820-0072) vil være fri for mangler i udførelse og materialer efter korrekt samling og under normal og rimelig hjemmebrug i de perioder, der er angivet nedenfor fra købsdatoen. Producenten forbeholder sig ret til at kræve fotografisk dokumentation af skade, eller returnering af defekte dele med porto og/eller fragt betalt af forbrugeren, til gennemsyn og inspektion.

**HØVEDBRÆNDERE:** 5 års BEGRÆNSET garanti mod perforering.

**STEGERIST:** 5 års BEGRÆNSET garanti; dækker ikke drypformning, afskalning, ridser eller overfladeskader.

**ALLE ANDRE DELE:** 2 års BEGRÆNSET garanti (inklusive, men ikke begrænset til, ventiler, stel, skal, betjeningspanel, tænding, regulator, slanger)

\*Dækker ikke afskalning, ridser, korrosion af revnede overflader, ridser eller rust.

Mod forbrugeres fremvisning af købsdokumentation som angivet, vil producenten reparere eller udskifte de dele, der påvises defekte under den gældende garantiperiode. Dele der er nødvendige for at udføre en sådan reparation vil være gratis for dig, bortset fra forsendelsesomkostninger, så længe køberen fortsat er indenfor garantiperioden for den originale købsdato. Den originale forbruger-køber vil bære alle forsendelsesomkostninger for dele der udskiftes under denne begrænsede garanti. Denne begrænsede garanti er gældende i USA eller Canada, gælder kun for den oprindelige ejer af produktet og kan ikke overføres til andre. Producenten kræver rimelig dokumentation for købsdatoen. Du bør derfor gemme kvittering og/eller faktura. Hvis enheden er modtaget i gave, bed venligst giveren sende kvitteringen til nedenstående adresse på dine vegne. Defekte eller manglende dele, der er underlagt denne begrænsede garanti, vil ikke blive erstattet uden registrering eller købsdokumentation. Denne begrænsede garanti gælder KUN produktets funktionalitet, og dækker ikke skader af kosmetisk betydning som f.eks. ridser, buler, korrosion eller misfarvning grundet varme, slibende eller kemiske rengøringsmidler eller værktøj brugt i samling eller installation af apparatet, overfladerust, eller misfarvning af rustfri stål-overflader. Overfladerust, korrosion eller afskalning af pulverlakering på metaldele, der ikke påvirker produktets strukturelle styrke, anses ikke for mangler i udførelse eller materialer og dækkes ikke af denne garanti. Denne begrænsede garanti dækker ikke erstatning for ulejlighed, mad, person- eller tingskade. Hvis en original erstatningsdel ikke er tilgængelig, vil en sammenlignelig erstatningsdel blive sendt. Du vil bære alle forsendelsesomkostninger for dele der erstattes under denne begrænsede garantis vilkår.

EMNER, PRODUCENTEN IKKE VIL BETALE FOR:

- Service-besøg til dit hjem.
- Reparation når dit produkt er anvendt til andet end normalt brug i en husholdning med en familie eller hjemmebrug.
- Skader der opstår som følge af uheld, modifikation, fejlagtig brug, manglende vedligehold/rengøring, misbrug, brand, oversvømmelse, force majeure, forkert installation eller installation der ikke lever op til lovgivning for el og vvs, eller brug af produktet til andre formål end det af producenten godkendte.
- Ethvert tab af mad grundet produktfejl.
- Erstatningsdele eller reparationstid for enheder, der anvendes udenfor USA eller Canada.
- Afhentning og levering af dit produkt.
- Porto og fotofremkaldelsesudgifter for billeder, der indsendes som dokumentation.
- Reparation af dele eller systemer, der skyldes uautoriseret modifikation af produktet.
- Fjernelse og/eller geninstallation af dit produkt.
- Forsendelsesomkostninger, standard eller ekspres, for dele under eller uden garanti samt erstatningsdele.

FRASKRIVELSE AF INDIREKTE GARANTIER; UDBEDRINGSBEGRÆNSNING

Reparation eller udskiftning af defekte dele er din eksklusive udbedring under denne begrænsede garanti. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle indirekte- eller følgeskader, der måtte opstå som følge af brud på enten denne begrænsede garanti eller en indirekte, gældende garanti, eller for defekt eller skade som følge af force majeure, forkert pleje og vedligeholdelse, fedtbrand, uheld, ændring, udskiftning af dele udført af andre end producenten, forkert brug, transport, professionel brug, misbrug, ugunstige omgivelser (barsk vejr, naturfænomener, dyr), forkert installation eller installation, der ikke stemmer overens med lokal lovgivning eller trykte producentanvisninger.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER DEN ENESTE UDTRYKKELIGE GARANTI, DER GIVES AF PRODUCENTEN. PRODUCENTEN YDER INGEN GARANTI FOR SPECIFIKATIONER ELLER BESKRIVELSER AF PRODUKTETS YDELSE, UANSET HVOR DISSE MÅTTE OPTRÆDE, UNDTAGEN I DET OMFANG DISSE ER FREMSAT I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. ENHVER INDIREKTE GARANTI-BESKYTTELSE DER MÅTTE FØLGE AF LOVGIVNINGEN I ENHVER STAT ELLER PROVINNS, HERUNDER INDIREKTE GARANTI FOR SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL, BEGRÆNSES HERMED I TID TIL DENNE BEGRÆNSEDE GARANTIS VARIGHED.

Hverken forhandlere eller den detailorganisation, der sælger dette produkt har autoritet til at yde yderligere garantier eller love udbedring udover, eller i modstrid med, det ovennævnte. Producentens maksimale erstatningsansvar kan under ingen omstændigheder overskride den dokumenterede købspris, der er betalt for den oprindelige forbruger. Denne garanti gælder kun enheder købt fra en autoriseret forhandler eller detailhandler.

**BEMÆRK:** Nogle stater og provinser tillader ikke eksklusion eller begrænsning af skadesansvar ift. indirekte- eller følgeskader, hvorfor enkelte af de ovennævnte begrænsninger måske ikke gælder for dig. Denne begrænsede garanti giver dig de specifikke rettigheder, der er fremsat heri. Du har muligvis også andre rettigheder, som varierer fra provins til provins.

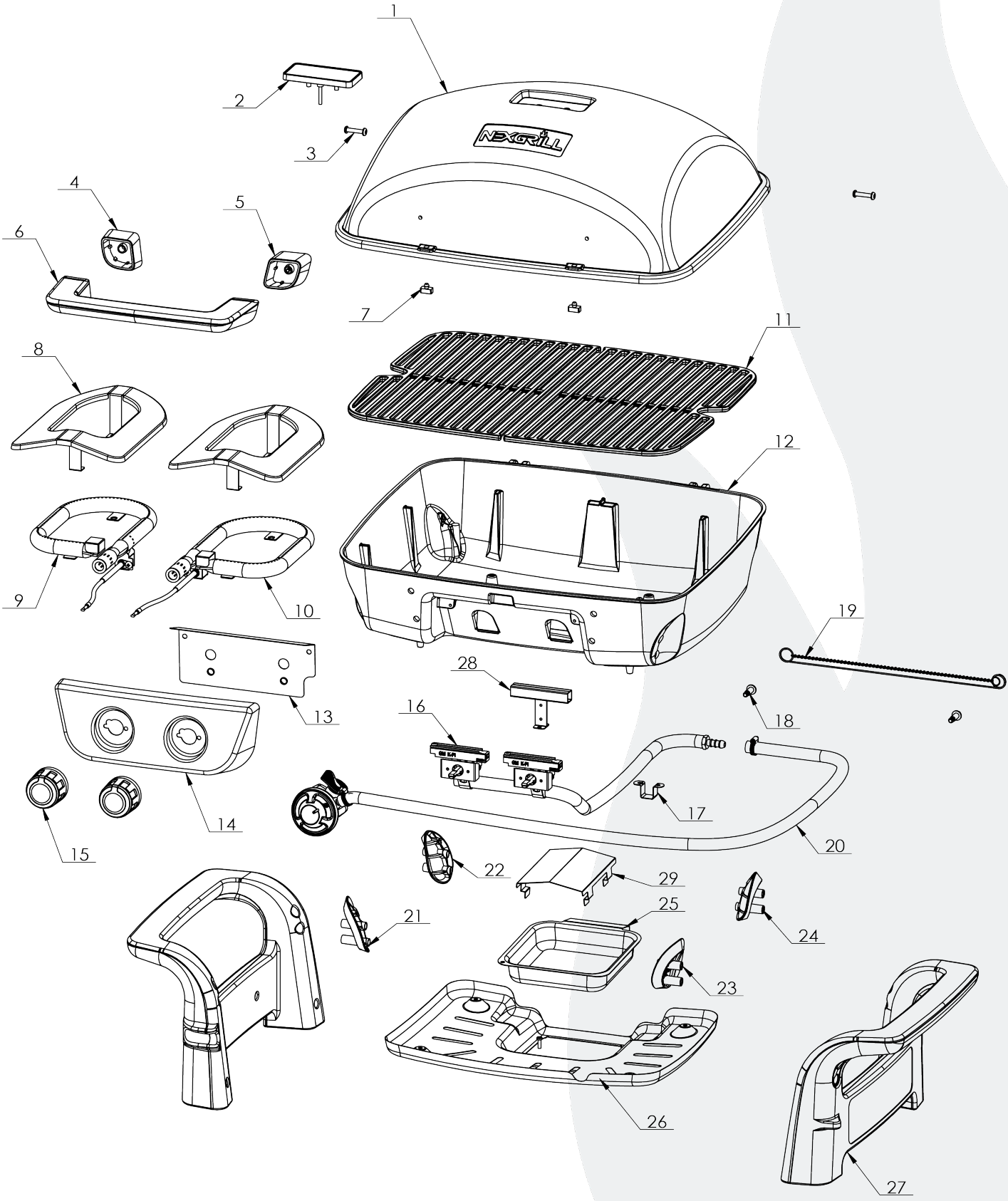
Hvis du ønsker at gøre enhver forpligtelse under denne begrænsede garanti gældende, bør du skrive til:

Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Place,  
Chino, CA 91710

Alle returneringer fra forbrugere, bestillinger af dele, generelle spørgsmål og fejlsøgningshjælp kan fås ved at ringe til kundeserviceafdelingen på:  
1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International). Talte sprog: Engelsk, fransk og spansk, 8-17 PST Mandag-Fredag.

servicedk@nexgrill.com

# LISTE OVER DELE



NR.	DEL (BESKRIVELSE)	GARANTID-ÆKNING	MÆN-GDE	NR.	DEL (BESKRIVELSE)	GARANTID-ÆKNING	MÆN-GDE
1	Hovedlåg	5 år* <sup>▲</sup> (Materiale) 2 år <sup>▲</sup> (Maling)	1	16	Hovedgasventil	2 år	2
2	Temperaturmåler	2 år	1	17	Beslag til hovedmanifold	2 år	1
3	Skrue til hovedlåg	2 år	2	18	Skrue til tænding	2 år	2
4	Håndtagsleje, hovedlåg, venstre	2 år	1	19	Tænding	2 år	1
5	Håndtagsleje, hovedlåg, højre	2 år	1	20	Regulator	2 år	1
6	Håndtag, hovedlåg	2 år	1	21	Isolering af vognben, højre front	2 år	1
7	Lågstop	2 år	2	22	Isolering af vognben, højre bag	2 år	1
8	Flammetæmmer	2 år	2	23	Isolering af vognben, venstre front	2 år	1
9	Hovedbrænder, venstre	5 år	1	24	Isolering af vognben, venstre bag	2 år	1
10	Hovedbrænder, højre	5 år	1	25	Fedtbakke	2 år	1
11	Stegerist	5 år	2	26	Fedtbakke, støttebund	2 år	1
12	Ildkasse	5 år* <sup>▲</sup> (Materiale) 2 år <sup>▲</sup> (Maling)	1	27	Ben	2 år	2
13	Betjeningspanel, varmeskjold	2 år	1	28	Tværkanal	2 år	1
14	Hovedbetj-eningspanel	2 år	1	29	Fedtkop, varmeskjold	2 år	1
15	Betjeningsknap	2 år	2				


\* - INGEN GENNEMRUSTNING ELLER -BRÆNDING AF DET STØBTE ALUMINIUM.

▲ - GÆLDER EJ FALMNING ELLER MISFARVNING.

## FEJLSØGNING

PROBLEMAS	HVAD SKAL DU GØRE
Grillen tænder ikke	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kontroller om flaskegas-beholderen er tom.</li> <li>Kontroller at brænderhullerne er fri for blokeringer. Brug en papirclips til at rense stoppede huller.</li> <li>Kontroller gasmundingen på brænderen for blokeringer. Hvis munden er blokeret, rengør med en nål.</li> </ol>
Brænderens flamme er gul eller orange, og der lugter af gas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kontroller for edderkopper og insekter.</li> <li>Kontakt vores kundeserviceafdeling på: 1-800-913-8999 (USA) eller 1-909-598-1812 (International). Talte sprog: Engelsk, fransk og spansk, 8-17 PST Mandag-Fredag. Du kan også kontakte os via e-mail på: <a href="mailto:servicedk@nexgrill.com">servicedk@nexgrill.com</a></li> </ol>
Lav varme når betjeningsknappen er på "HØJ".	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sørg for at grillområdet er fri for støv.</li> <li>Sørg for at brænder og munding er rene.</li> <li>Kontroller for edderkopper og insekter.</li> <li>Er passende gasforsyning tilstede?</li> <li>Har grillen forvarmet i 5-10 minutter?</li> </ol>

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK  
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE  
DENNE SIDE ER EFTERLADT BLANK MED VILJE PAGE



THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK  
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE  
DENNE SIDE ER EFTERLADT BLANK MED VILJE PAGE





©2020 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.  
CHINO, CA. 91710  
[WWW.NEXGRILL.COM](http://WWW.NEXGRILL.COM)  
1-800-913-8999

Made In China / Fabriqué en Chine / Produçeret i Kina