



OWNER'S MANUAL
BRUGERVEJLEDNING
BRUKERHANDBOK
KÄYTTÖOPAS
MANUAL DO UTILIZADOR
MANUAL DEL PROPIETARIO



GOURMET PRO 4 BURNER GAS GRILL WITH SIDE SEARING AND REAR BURNER
GOURMET PRO GASGRILL MED 4 BRÆNDERE MED INFRARØD BAGBRÆNDER OG INFRARØD SIDEBRÆNDER
GOURMET PRO GASSGRILL MED 4 BRUNERE SIDESTEKING OG BAKRE BRENNER
GOURMET PRO 4-POLTTIMELLINEN KAASUGRILLI JOLLA ON SIVUPAISTO JA TAKAPAISTO
GOURMET PRO CHURRASQUEIRA A GÁS DE 4 QUEIMADORES COM QUEIMADOR LATERAL E TRASEIRO
GOURMET PRO PARRILLA A GAS DE 4 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL Y TRASERO

MODEL / MODELL / MODEL / MODELL / MALLI / MODELO
720-1126DB

For outdoors use only. / Kun til udendørs brug. / Kun for /
utendørs bruk. / Vain ulkokäyttöön. / Apenas para uso
externo. / Sólo para uso en exteriores.

NEXGRILL®

Part Number:
19001234A0



2531DP-0191
2531-25



QUESTION? / SPØRGSMÅL? / SPØRSMÅL? / KYSYMYS? / PERGUNTA? / ¿PREGUNTA?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE / NÚM. DE SERIE:	
MFG. DATE / DATE DE FABRICATION / FECHA DE MANUFACTURA:	
PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT / FECHA DE COMPRA	

- Use Outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

- Kun til udendørsbrug.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner før samling og brug af dette apparat.
- Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold mindre børn på afstand.

- Kun for utendørs bruk.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold små barn på avstand.

- Käytettävä vain ulkona.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.

- Utilize apenas no exterior.
- Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.
- **AVISO:** As partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas.

- Utilice solo al aire libre.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.



SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

⚠ WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- A liquefied petroleum gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Use Outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- If the appliance is stored indoors the gas cylinder must be disconnected and removed from the appliance.
- Check and clean burner/ venturi tubes for insects and insect nests.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER SUPPLY SYSTEM

- Gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The gas cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Never connect an unregulated gas cylinder to your gas grill.
- Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. 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+A3:2020.
- This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance.
- If a leak is found, turn the gas cylinder valve off, disconnect fuel line from grill, and do not use the grill.
- Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the gas supply cylinder. See "Gas Connection Requirements" section.
- It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.
- Make sure that the gas hose is not subjected to twisting.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapor and liquid.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the storage enclosure free and clear from debris.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

SAFETY INSTRUCTIONS

If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
- When changing the gas cylinder, make sure you are away from any source of ignition.
- CLEAN GRILL BEFORE EACH USE TO PREVENT GREASE BUILDUP AND REDUCE THE RISK OF GREASE FIRES.
- 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.
- Parts sealed by the manufacture shall not be altered by the user.
- Do not modify the appliance. Any modification of the appliance may be dangerous.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see "Location Requirements" section on p.4.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Store the appliance in a dry, cool place when it is not use in a period time.

- Minimum clearance of 1 meter must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.
- Maintain a clearance of 3 meters from objects that can catch fire or sources of ignition, such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

⚠ CAUTION: BEWARE OF FLASHBACK

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

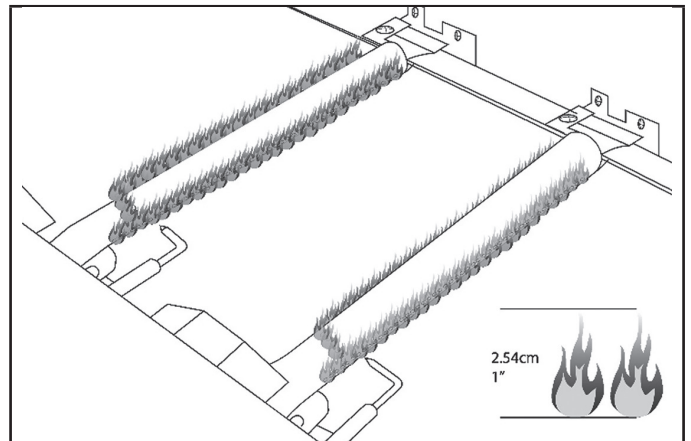
- The size of saucepan suitable for the usage on the side burner is between 18~22 cm (7~8.6 in) in diameter.
- Do not place heavy item on the side table. Maximum weight is 5 kg (11 lb).

LOCATION REQUIREMENTS

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for the grill:

- A minimum of 1 meter must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.



CHECK AND ADJUST BURNERS

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary.

- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for propane gas. The flames should be approximately 2.5 cm (1 in) high.
- Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.
- It is recommended that a qualified person make burner adjustments.

Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary. If they are clean, adjust air shutters as needed.



EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA				
Model	720-1126DB				
Appliance category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Type of gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas pressure (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Main Burner Injector size (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Side Burner Injector (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
Rear Burner Injector Size (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 22.2				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 1615				
	Propane - Total: 1587				

NOTE:

- Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I3B/P(30).
- Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category I3+(28-30/37).
- Use 37 mbar regulator and its corresponding injector size for propane under the category I3+(28-30/37).
- Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I3B/P(50).

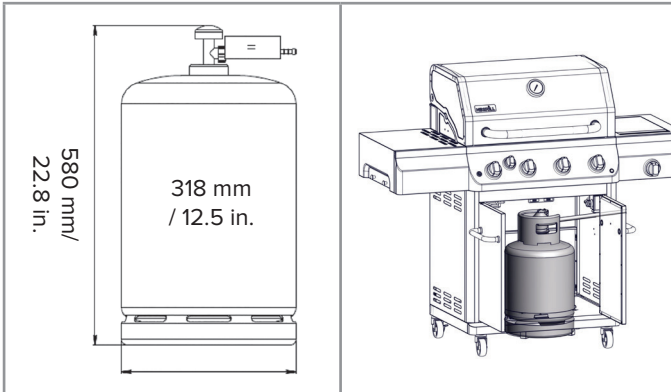
Marking on the injector indicate the injector size. For example, "0.90" means the injector size is 0.90 mm.

Country	Gas Type	Pressure
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
*Country codes are in accordance with EN ISO 3166-1:2006.		

GAS CONNECTION REQUIREMENTS

LIQUEFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

Only use gas cylinders with a minimum capacity of 5 kg (11 lb) and a maximum capacity of 15 kg (33 lb). A gas cylinder of approximately 318 mm (12.5 in) in diameter by 580 mm (22.8 in) in height shall be the maximum size cylinder which can be used. A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.



LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENT

A dented or rusty gas cylinder may be hazardous and should be checked by your liquefied petroleum gas cylinder supplier. Never use a gas cylinder with a damaged valve. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the gas cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the gas cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of gas.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

⚠ IMPORTANT

- A gas fuel cylinder must be purchased separately.
- The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

TO CONNECT THE GAS FUEL CYLINDER:

- Check gas fuel cylinder is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
- Check that the burner control knobs are in the "OFF" position.
- Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local propane gas dealer for repair.

NOTE: Always keep the gas cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

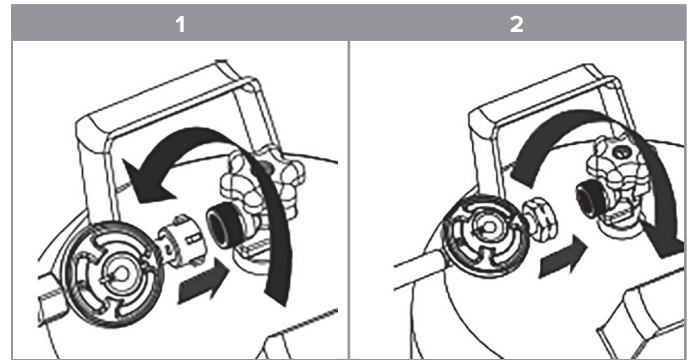
Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. IDENTIFY YOUR REGULATOR TYPE AND FOLLOW THE CONNECTION INSTRUCTIONS SPECIFIC TO THAT REGULATOR.

1. Connect by Turning Clockwise

Screw regulator onto gas cylinder by turning the connecting nut clockwise.

2. Connect by Turning Anti-Clockwise

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



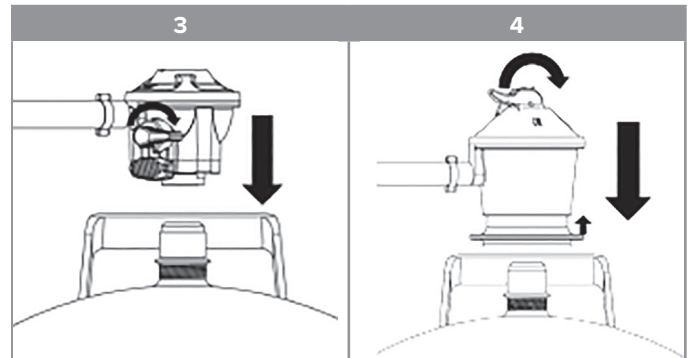
3. Connect by Turning Lever/Snapping into Position

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.

4. Connect by Sliding Collar

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.





GAS CONNECTION REQUIREMENTS

Make sure that the gas cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

5. 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 gas cylinder, anti-clockwise.
 - **Clip-on regulator:** Move the regulator lever to the ON position.
6. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
7. If a leak is found, turn the cylinder valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
8. Go to "Check and Adjust the Burners" section.

TO DISCONNECT THE GAS FUEL CYLINDER

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the grill is cool.
2. Check that the gas fuel cylinder is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from gas cylinder by following the

instructions specific to that regulator.

- **Disconnect by Turning Anti-Clockwise:** Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from gas cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.
 - **Disconnect by Turning Clockwise:** Turn the valve handwheel, located at the gas cylinder, clockwise. Unscrew regulator from gas cylinder by turning the connecting nut clockwise.
 - **Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position:** Move the regulator lever to the OFF position. Push in on regulator lever until it releases from gas cylinder.
 - **Disconnect by Sliding Collar:** Move the regulator lever to the OFF position. Pull up on the retaining ring to disengage regulator from gas cylinder valve. Lift regulator away from the cylinder valve.
4. Place dust cap on gas cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of liquified petroleum gas.
 5. Allow the grill body to cool at least 30 minutes before attempting to move or transport.

LEAK TESTING

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak test check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

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

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

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

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "O" position and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the L.P. gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soapy bubbles will appear where a leak is present.

3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service.

⚠ ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS CYLINDER CHANGE

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

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked. Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service.

INSTALLER FINAL CHECK LIST

<input type="checkbox"/>	Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 1 meter from sides and 1 meter from back.
<input type="checkbox"/>	All internal packaging removed.
<input type="checkbox"/>	Knobs turn freely.
<input type="checkbox"/>	Burners are tight and sitting properly on orifices.
<input type="checkbox"/>	Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided.
<input type="checkbox"/>	Unit tested and free of leaks.
<input type="checkbox"/>	User informed of gas supply shut off valve location

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER PRECAUTIONS

1. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
2. NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.

Please note: If the information in “1” and “2” is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

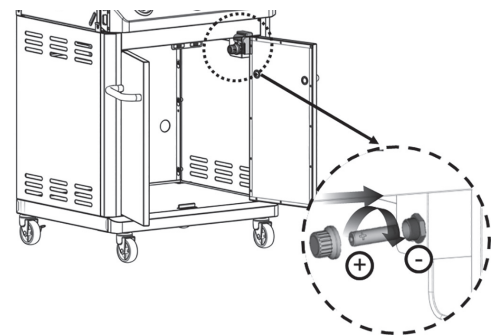
IMPORTANT BATTERY INFORMATION

To reduce the probability of exposing the battery to conditions of misuse and/or abuse, please follow battery installation instructions below.

- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries.
- Exhausted batteries are to be removed from the product.

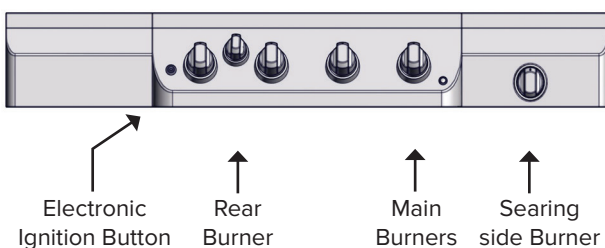
1 DC 1.5 V Type AA battery NOT included.

Battery is to be inserted with the correct polarity as shown to the right.



CONTROL PANEL

IMPORTANT: REMOVE ALL PACKAGING, INCLUDING STRAPS, BEFORE USING THE GRILL.





OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNINGS AND CAUTIONS

- **DO NOT** use aluminum foil to cover the removable grease tray or the firebox.
- Before each grilling session, inspect the flame tamers, grease tray, and firebox for buildup. Clear out any excess grease to reduce the risk of a flare-up.
- Take care when handling the grease tray and discarding hot grease, as burns or spills may occur.
- Always wear heat-safe barbecue gloves or mitts when using the grill.
- Keep the area around the propane tank's ventilation openings clean and free of blockages.
- Ensure propane tanks are properly installed according to gas hook-up instructions section of this manual.
- Ensure the hose is properly secured using the Hose Retention Clip. Failing to do so may damage the hose and lead to fire or explosion, which could result in serious injury or death, as well as property damage.
- Keep all electrical cords and the fuel hose safely away from hot surfaces to prevent melting or ignition.
- **DANGER** – Regularly inspect grill brushes for worn bristles or damage. If you find any loose bristles on the grates or brush, replace the brush immediately. We recommend starting each grilling season with a new grill brush.

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 4 kW. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The knobs are located on the lower center portion of the control panel. Each knob is labeled on the control panel.

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

Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

INSPECT THE GAS CYLINDER SUPPLY HOSE

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill. Contact the manufacturer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

USING THE GRILL

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

⚠ DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

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

LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: IMPORTANT! **BEFORE LIGHTING**

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

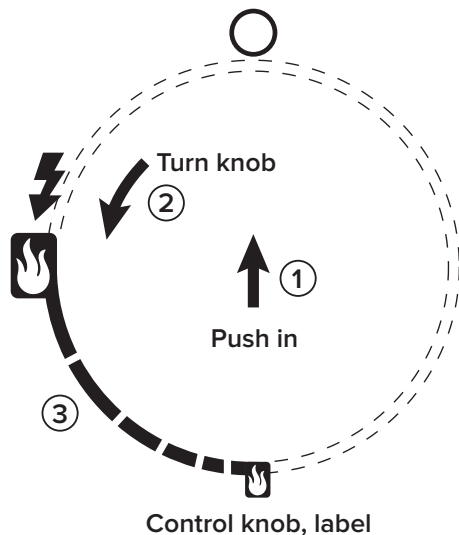
⚠ WARNING

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

TO LIGHT THE MAIN BURNERS

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

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



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

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present.
Call for service call customer service at:
+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

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

⚠ CAUTIONS

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

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

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

USING YOUR SEARING SIDE BURNER

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

Grilling with Infrared heat produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully- browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

1. Lift the lid on the infrared side sear burner.
2. Check that the sear grill grate is in the correct position before using the sear burner.
3. Turn on the sear burner and preheat for 5 minutes.
4. Ensure that foods are fully thawed and that excess fat is trimmed off prior to searing.
5. Place food on sear grate. Sear food for 1 to 2 minutes on each side, then move the food to the main grill cooking surface to finish grilling to desired doneness.
6. Turn off the side sear burner and allow burner to cool before closing lid.

CARE AND MAINTENANCE

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Using a grill cleaning tool that is heat resistant and made for cleaning hot surfaces. Apply water or other cleaning fluids to the grill grates or the grill cleaning tool directly to assist with the cleaning process. If the grill is allowed to cool before cleaning, the cleaning process will be more difficult.

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

GRILL BURNERS

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

MAIN BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "O" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so, you will need to call our customer service line 1-800-913-8999.

GREASE TRAY CLEANING

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

⚠ CAUTION

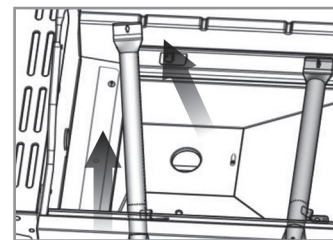
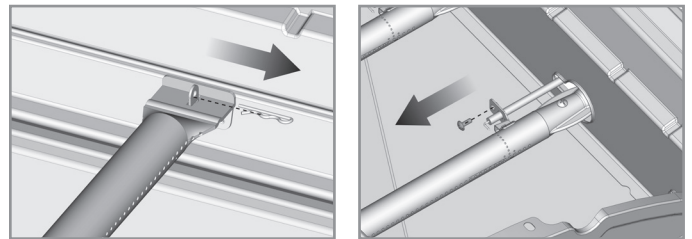
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

⚠ WARNING

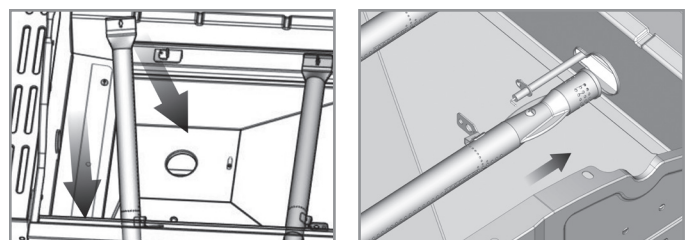
If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

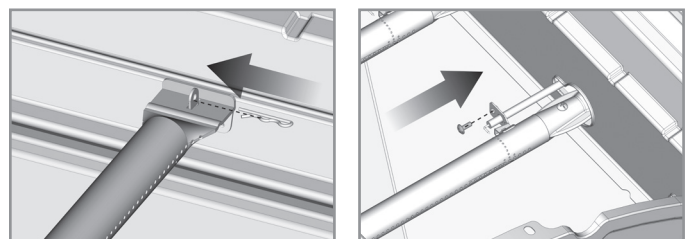
Step 1. Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner from the fire box, as shown below.



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



Step 3. Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin. And install the burner pin by using screwdriver.



TROUBLESHOOTING

SPIDER AND INSECT WARNING

Checking and cleaning burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill. Although an obstructed burner tube is not the only cause of “FLASH-BACK”, it is the most common cause.

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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, refer to the Trouble Shooting section below before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

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

COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

DO NOT use the searing side burner with the lid closed. If your grill has a searing side burner lid, it can become extremely hot and pose a burn hazard when used closed. Always keep the lid open while the burner is in use.

TROUBLESHOOTING

HOW TO RESET THE REGULATOR SAFETY DEVICE

The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak.

To reset it:

1. Turn off all burner knobs and close the LP tank valve.
2. Disconnect the regulator from the LP tank.
3. Open the grill lid.
4. Turn all burner knobs to high (the 9 o'clock position) and wait for 1 minute.
5. After one minute, turn all burners off.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank valve all the way.
8. Light the burners and check if the grill heats up normally.

PROBLEM	SOLUTION
<p>When attempting to light my grill, it will not light immediately.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • When lighting the grill, make sure you see a spark at the base of the burners. If you don't see a spark, check that the battery is installed and positioned correctly in the ignition system. • Ensure that the wire is connected to the electrode assembly. • Clean wire(s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. • Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.
<p>Regulator makes noise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start. • Check your flames for proper performance. Flames should be blue with yellow tips. If flames do not appear normal, refer to Regulator Reset Instructions below.
<p>Full size cover does not fit the grill.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Measure your grill before buying a cover. Be sure to include the full width (side shelves and handles), height, and depth. • If the cover feels tight at first, place it in a warm room or sunlight to soften it. Then, fit it over the grill starting from one side and pulling it across.
<p>Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see if the fuel hose is bent or kinked. • Make sure the grill area is clear of dust. • Make sure the burner and orifices are clean. • Check for spiders and insects. • The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak. To get your grill working again, see "Reset Your Regulator Safety Device" above for step-by-step instructions.
<p>Grill takes a long time to preheat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normal preheat 260-316°C / 500-600°F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.
<p>Burner flames are not light blue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Too much or not enough air for the flame. • Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. • Grill is in a windy location. • Reset your regulator safety device. See instructions below.

ORDERING PARTS

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To ensure you get the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the parts list. Be sure to have all the required information ready when ordering. Please note: customers are responsible for all shipping costs related to replacement part deliveries.

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

To order replacement parts, call our customer service hotline.

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE) & +45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

⚠ IMPORTANT

Always use factory-authorized parts only. Using non-authorized parts can be unsafe and will void your warranty. Keep this assembly and operating manual for easy reference and to help when ordering replacement parts.



LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #720-1126DB) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Megamaster's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Megamaster.

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

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

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

**Martinsen Nordic A/S
Eksportvej 7 – 8870 Langå
Denmark – CVR 27771025**

Questions?

*+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
& +45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)*

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

⚠ FARE

Hvis der lugter af gas:

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

⚠ ADVARSEL

- Undgå at opbevare eller brug benzin eller øvrige letantændelige væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.
- En flaske med flydende gas, der ikke er tilsluttet, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.

⚠ ADVARSEL

For at reducere risikoen for brand og elektrisk stød, personskade eller skade ved brug af gasapparatet, følg de grundlæggende forholdsregler, herunder følgende:

- Brug kun udendørs.
- Læs vejledningen før apparatet bruges.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold mindre børn på afstand.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Hvis apparatet opbevares indendørs, skal gasflasken frakobles og fjernes fra apparatet.
- Tjek og rengør brænder-/venturirør for insekter og insekthuler.

FORSYNINGSSYSTEM TIL FLYDENDE PETROLEUMGASFLASKE

- Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.
- Gasflasker må ikke opbevares i en bygning, garage eller noget andet lukket område.
- Forsyningssystemet til gasflasken skal være indrettet til dampsugning.
- Gasflasken skal have en krave for at beskytte flaskeventilen.
- Tilslut aldrig en ureguleret gasflaske til din gasgrill.
- Brug kun den trykregulator- og slange-enhed, der følger med grillen. Enhver erstatningstrykregulator- og slange-enhed skal overholde EN 16129:2013 og national lovgivning.
- Den fleksible slange, der bruges, må ikke overstige 1,50 meter og skal overholde EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Grillen er konfigureret til flaskegas. Brug ikke en naturgasforsyning.
- Efterse gasforsyningsslangen før hver brug af det udendørs gasapparat. Hvis slangen viser overdreven slitage eller er skåret, SKAL den udskiftes, før apparatet anvendes.
- Hvis der er lækage, skal gas-cylinder-ventilen lukkes, brændstofslangen afbrydes fra grillen, og grillen må ikke anvendes.
- Kontakt din forhandler, og brug kun specifikke udskiftningsslanger for det udendørs gasapparat.
- En udskiftningsregulator og -slange, der passer til din model, er tilgængelig hos forhandleren.
- Kontroller altid for utætheder, hver gang gasforsyningsflasken til- eller frakobles. Se afsnittet "Krav til gasforbindelse".
- Det anbefales at udskifte den fleksible slange, når forholdene er til det.
- Sørg for at gasslangen ikke bliver vredet.

SIKKERHEDSPRAKSIS FOR AT UNDGÅ PERSONSKADE

- Apparatet skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Hold området omkring det udendørs gasapparat fri for brændbare materialer som benzin og andre brændbare væsker.
- Bloker ikke strømmen af forbrændings- og ventilationsluft. Hold ventilationsåbningerne i opbevaringsrummet frie for snavs.
- Det udendørs gasapparat må ikke placeres under overhængende ubeskyttet brændbart materiale.
- Dette udendørs gasapparat må kun bruges udendørs og må ikke bruges i en bygning, garage eller andet lukket rum.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Hvis følgende anvisninger ikke følges nøjagtigt, kan der opstå en brand, der medfører død eller alvorlig personskade:

- Opbevar ikke en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette udendørs gasapparat.
- Fyld aldrig gasflasken mere end 80 procent.
- Når gasflasken skiftes, skal du sørge for at være væk fra alle antændelseskilder.
- RENGØR GRILLEN FØR HVER BRUG FOR AT FORHINDRE FEDTOPBYGNING OG REDUCERE RISIKOEN FOR FEDTBAND.
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede ovenhandsker eller grydelapper til beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra madlavningsvæsker.
- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke modificeres af brugeren.
- Modificer ikke apparatet. Enhver modifikation af apparatet kan være farlig.
- Luk gastilførslen på gasbeholderen efter brug.
- Når du ikke bruger det udendørs gasapparat til madlavning, skal gassen slukkes ved tilførselscylindren.
- Installer ikke bærbare eller indbyggede udendørs gasapparater til madlavning på eller i et fritidskøretøj, en bærbar trailer, en båd eller enhver anden form for mobil installation.
- Overhold altid minimumsafstande fra brandfarlige konstruktioner, se afsnittet "Placeringskrav" på side 4.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofslinger væk fra opvarmede overflader.
- Opbevar apparatet på et tørt, køligt sted, når det ikke er i brug i en periode.
- Store the appliance in a dry, cool place when it is not use in a period time.

⚠ ADVARSEL

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

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

BEMÆRK: Normal gennemstrømning af gas igennem regulator- og slangedelen skaber en hvislende lyd. Denne lyd er ved svag lydstyrke helt normal og forstyrrer ikke drift af grillen. Hvis den hvislende lyd er høj og overdreven, skal du muligvis udtømme gas fra gasslangen eller nulstille enheden til overskydende gasgennemstrømning. Rensningsproceduren skal udføres, hver gang du tilslutter en ny gasflaske til din grill.

- Grydestørrelsen passende til brug på sidebrænderen er mellem 18 og 22 cm (7-8,6 tommer) i diameter.
- Undgå at placere tunge genstande på sidebordet. Maksimal vægt er 5 kg (11 lb).

PLACERINGSKRAV

Vælg en placering, der minimerer eksponering for vind og trafikveje. Placeringen skal være væk fra områder med kraftigt træk.

Bloker ikke strømmen af forbrændings- og ventilationsluft.

Afstande til brandbare konstruktioner for grillen:

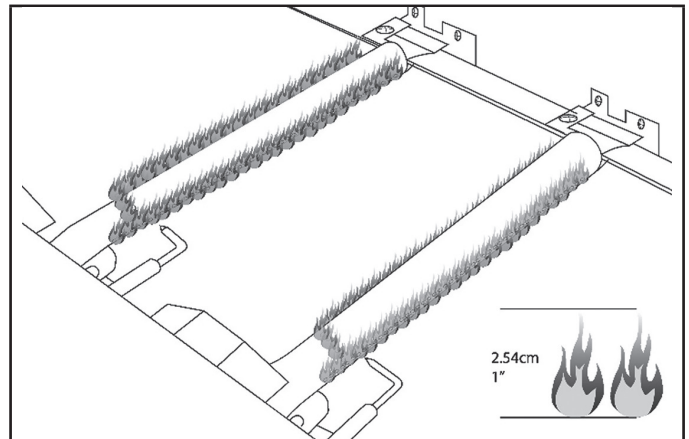
- Der skal være mindst 1 meter mellem forsiden af grillhætten, siderne og bagsiden af grillen og enhver brandfarlig konstruktion.
- En minimumsafstand på 1 meter skal også opretholdes under kogeoverfladen, og grillen må ikke bruges under overliggende brandbare konstruktioner.
- Hold en afstand på 3 meter fra genstande, der kan antænde eller antændelseskilder, såsom pilotlys på vandvarmere, strømførende elektriske apparater osv.

⚠ ADVARSEL: PAS PÅ FLASHBACK

ADVARSEL: Edderkopper og små insekter laver af og til lejlighedsvist spind eller bygger reder i grillens brænderrør under transport og opmagasinering. Disse spind kan forhindre gasgennemstrømningen, hvilket kunne resultere i brand i og omkring brænderens rør. Denne type brand er kendt som "flashback" og kan forårsage alvorlige skader på grillen samt skabe usikre driftsforhold for brugeren.

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

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



KONTROLLER OG JUSTER BRÆNDERNE

Brænderne er testet og indstillet på fabrikken for mest effektiv drift. Men variationer i gasforsyningen og andre forhold kan kræve mindre justeringer af luftskodderne eller lavflammeindstillingen.

- Kontrollér visuelt brænderflammerne. De skal være blå. En svag gul spids er normalt for propangas. Flammerne skal være cirka 2,5 cm (1 in) høje.
- Kontrol og justering af grillbrænderens flammer kræver, at riste og flamedæmpere fjernes.
- Det anbefales, at en kvalificeret person foretager justeringer af brænderen.
- Kontroller, at brænderne ikke er blokeret af skidt, snavs, insektereder osv., og rens dem efter behov. Hvis de er rene, skal du justere luftskodderne efter behov.

EUROPÆISKE GASTRYK OG SPECIFIKATIONER

Fabrikant	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Model	720-1126DB				
Enhedskategori	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gastype	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gasttryk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Größe des Seitenbrenner-Injektors (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
Størrelse på bageste brænderinjektor (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominalt varmeinput (Hs) (kW)	Total: 22.2				
Gasforbrug (g/t) (total)	Butane - Total: 1615				
	Propan - Total: 1587				

BEMÆRK:

Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan/propan under kategorien I3B/P(30).

Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan under kategorien I3+(28-30/37).

Brug 37 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til propan under kategorien I3+(28-30/37).

Brug 50 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan/propan under kategorien I3B/P(50).

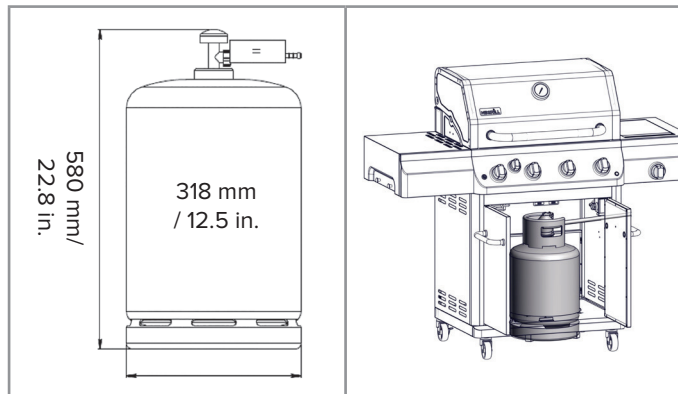
Mærkning på injektoren angiver injektorstørrelsen. For eksempel betyder "0,90", at injektorstørrelsen er 0,90 mm.

Land	Gastype	Tryk
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
*Landekoder er i overensstemmelse med EN ISO 3166-1:2006.		

KRAV TIL GASTILSLUTNING

FLYDENDE PETROLEUMSGAS BRÆNDSTOF CYLINDER

Brug kun gasflasker med en kapacitet på minimum 5 kg (11 lb) og maksimum 15 kg (33 lb). En gasflaske med ca. 318 mm (12,5 tommer) i diameter og 580 mm (22,8 tommer) i højde er den maksimale størrelse, der kan bruges. En gastrykregulator/slangesamling er inkluderet.



En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og bør kontrolleres af din gasflaskeleverandør. Brug aldrig en gasflaske med beskadiget ventil. Sæt støvhætten på flaskeventilens udløb, når gasflasken ikke er i brug. Installer kun den type støvhætte på gasflaskens ventiludløb, der følger med flaskens ventil. Andre typer hætter eller propper kan føre til gaslækage.

TILSLUTNING TIL FLYDENDE PETROLEUMSGAS

Sørg for, at de sorte plastikhylstre på gasflaskens ventil sidder korrekt, og at slangen ikke berører fedtbakken eller grillhovedet.

FORBINDELSE

⚠ VIGTIGT

- En gasbrændstofcylinder skal købes separat.
- Gastrykregulator-/slangesamling der følger med grillen, skal anvendes. Udskiftningsgastrykregulator-/slangesamling, der er specifik for din model, fås hos din udendørs grillforhandler.
- Det er forbudt at placere gasbeholderen på apparatets bundpanel.

SÅDAN TILSLUTTES GASBRÆNDSTOF CYLINDEREN:

- Sørg for, at gasbrændstofcylinderen er i "OFF"-position. Hvis ikke, drej ventilen med uret, indtil den stopper.
- Kontroller, at brænderens kontrolknapper er i "OFF"-position.
- Fjern eventuelt snavs og tjek ventilforbindelser, port og gastrykregulator/slangesamling for skader. Forsøg aldrig på at reparere beskadiget eller tilstoppet udstyr. Kontakt din lokale propanforhandler for reparation.

BEMÆRK: Hold altid gasflasken i en 90° (lodret) position for at sikre dampeksport.

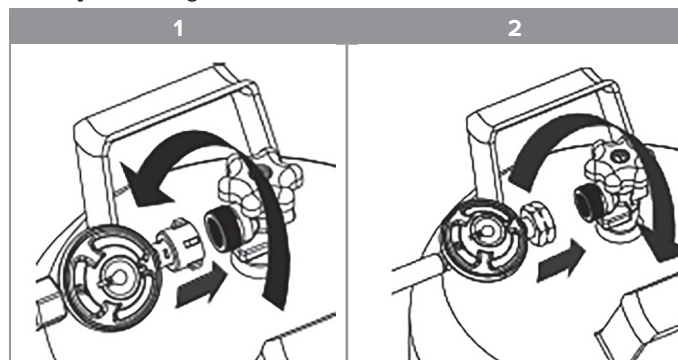
Nogle regulatorer har en trykfunktion for tilslutning og en trækfunktion for frakobling, mens andre har en møtrik, med enten en venstrehånds- eller en højrehåndsgevind, som forbinder til gasbeholderens ventil. IDENTIFICER DIN REGULATORTYPE, OG FØLG DE TILSLUTNINGSIKSTRUKTIONER, DER ER SPECIFIKKE FOR DEN REGULATOR.

1. Tilslut ved at dreje med uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at drejetilslutningsmøtrikken med uret.

2. Tilslut ved at dreje mod uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at drejetilslutningsmøtrikken mod uret.



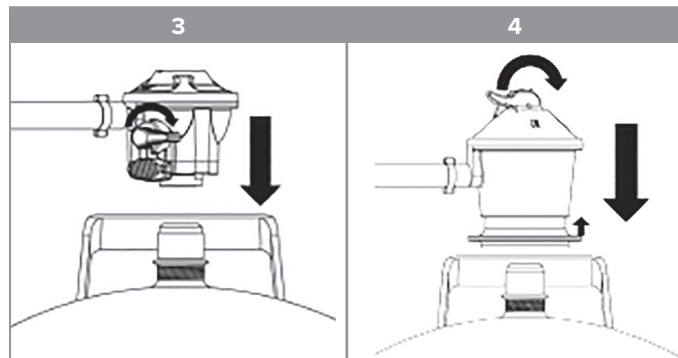
3. Tilslut ved at dreje håndtaget/snappingen på plads

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.

4. Forbind med glidende krave

Sørg for at regulatorens håndtag er sat til OFF. Før fastgørelsesringen på regulatoren op. Skub regulatoren ned på gasbeholderens ventil og fasthold et tryk nedad 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.



KRAV TIL GASTILSLUTNING

Sørg for, at gasflaskeventilens tilslutningsanordning passer korrekt med tilslutningsanordningen, der er fastgjort til trykregulatorens indløb.

- Åbn gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.
 - **Påskruet regulator:** Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, mod uret.
 - **Clip-on regulator:** Flyt regulatorhåndtaget til ON.
- Før du tænder grillen, test alle forbindelser ved at påføre en godkendt, ikke-ætsende lækagedetektionsopløsning. Bobler vil indikere en lækage.
- Hvis der opdages en lækage, sluk for cylinderventilen, og anvend ikke grillen. Kontakt en kvalificeret gastekniker for reparation.
- Gå til afsnittet "Kontroller og juster brænderne".

TO DISCONNECT THE GAS FUEL CYLINDER

- Kontroller, at brænderens kontrolknapper er i "OFF" positionen, og at grillen er kølig.
- Kontroller, at gasbrændstofcylinderen er i "OFF" positionen. Hvis ikke, drej ventilen med uret, indtil den stopper.
- Identificer din regulatorstype. Sluk for gasforsyningen fra

LÆKAGETEST

GENERELT

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

FØR TEST

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

RYG IKKE UNDER LÆKAGETEST.

UDFØR ALDRIG LÆKAGETEST I NÆRHEDEN AF ÅBEN ILD.

Lav en sæbeopløsning bestående af 1 del opvaskemiddel og 1 del vand. Forbered en sprayflaske, børste eller klud for at påføre opløsningen på tilslutningerne. Til den indledende lækagetest, sørg for, at gasflasken er 80 % fuld.

FOR AT TESTE

- Sørg for, at kontrolventilerne er i positionen, og tænd for gasforsyningen.
- Kontroller alle forbindelser fra LP-gasregulatoren og forsyningsventilen til og med forbindelsen til manifoldrørsamlingen (røret, der fører til brænderne). Sæbebobler vil vise, hvor der er en lækage.
- Hvis der er lækage til stede, skal du øjeblikkeligt afbryde gasforsyningen og tilstramme tilslutninger med lækage.
- Tænd for gassen igen og kontroller igen.
- Hvis gassen fortsætter med at lække fra nogen af armaturerne, sluk for gasforsyningen og kontakt kundeservice.

kilden, og afbryd regulatoren fra gasflasken ved at følge de specifikke instruktioner for den regulator.

- **Afbryd ved at dreje mod uret:** Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved cylinderen, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.
 - **Afbryd ved at dreje med uret:** Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.
 - **Afbryd ved at dreje håndtaget/snappingen på plads:** Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Skub regulatorhåndtaget ind, indtil det frigøres fra gasflasken.
 - **Afbryd med glidende krave:** Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Træk op i holderingen for at løsne regulatoren fra gasflaskeventilen. Løft regulatoren væk fra cylinderventilen.
- Sæt støvhætten på gasflaskens ventiludløb, når cylinderen ikke er i brug. Monter kun den type støvhætte, der følger med cylinderventilen, på ventiludløbet. Andre typer hætter eller propper kan medføre lækage af flydende petroleumsgas.
 - Lad grillen køle af i mindst 30 minutter, før du forsøger at flytte eller transportere den.

⚠ KONTROLLER ALTID FOR UTÆTHEDER EFTER HVERT GASFLASKE-SKIFT

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

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

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

KONTROL AF GASSTRØMNING

Hver enkelt grillbrænder er blevet testet og justere fra fabrikens side før afsendelse. Variationer i den lokale gasforsyning kan dog gøre det nødvendigt at justere brænderne. Brændernes flammer skal kontrolleres visuelt. Flammerne skal være blå og stabil uden gule spidser, voldsom støj eller flakken. Hvis nogle af disse forhold eksisterer, skal du kontrollere, om luftåbneren eller brænderportene er blokeret af snavs, edderkoppespind osv. Hvis du har spørgsmål om flammestabilitet, ring venligst til kundeservice.

TJEKLISTE TIL AFSLUTTET INSTALLATION

<input type="checkbox"/>	Minimumsafstand fra siderne og bagsiden af enheden til brændbar konstruktion er 1 meter fra siderne og 1 meter fra bagsiden.
<input type="checkbox"/>	Al indvendig emballage er fjernet.
<input type="checkbox"/>	Knapperne kan dreje frit.
<input type="checkbox"/>	Brænderne er tilstrækkeligt tætte og sikker korrekt på hullerne.
<input type="checkbox"/>	Trykregulatoren er tilsluttet og aktiveret. Gasforbindelser til grillen ved hjælp af den medfølgende slange- og regulator.
<input type="checkbox"/>	Enheden er blevet testet og er fri for lækage.
<input type="checkbox"/>	Brugeren er blevet informeret om placeringen af afbryderventilen til gassen

BRUGEREN SKAL OPBEVARE DENNE MANUAL AF HENSYN TIL FREMTIDIG BRUG.

FORHOLDSREGLER VEDR. PROPANFLASKER

1. Lad være med at opbevare en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette apparat.
2. Fyld ALDRIG gasflasken mere end 80 procent.

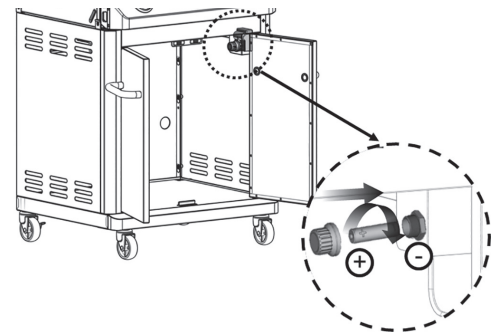
Hvis instruktionerne "a" og "b" ikke overholdes omhyggeligt, kan der opstå brand med død eller alvorlige kvæstelser til følge.

VIGTIG BATTERIINFORMATION

For at mindske risikoen for forkert brug eller misbrug af batteriet skal du følge nedenstående installationsinstruktioner.

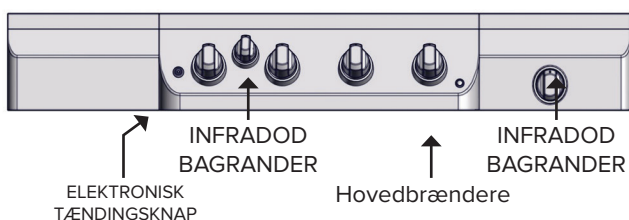
- Ikke-genopladelige batterier må ikke genoplades.
- Bland ikke forskellige typer batterier såsom alkaliske, kul-zink eller genopladelige batterier.
- Bland ikke gamle og nye batterier.
- Fjern brugte batterier fra produktet.

1 DC 1,5 V type AA-batteri medfølger IKKE. Batteriet skal isattes med den korrekte polaritet som vist til højre



KOMPONENTIDENTIFIKATION

IMPORTANT: REMOVE ALL PACKAGING, INCLUDING STRAPS, BEFORE USING THE GRILL.



BETJENINGSVEJLEDNING

⚠️ VIGTIGT: FJERN AL EMBALLAGE, INKLUSIVE STROPPER, INDEN GRILLEN TAGES I BRUG.

- **DO NOT** use aluminum foil to cover the removable grease tray or the firebox.
- Before each grilling session, inspect the flame tamers, grease tray, and firebox for buildup. Clear out any excess grease to reduce the risk of a flare-up.
- Take care when handling the grease tray and discarding hot grease, as burns or spills may occur.
- Always wear heat-safe barbecue gloves or mitts when using the grill.
- Keep the area around the propane tank's ventilation openings clean and free of blockages.
- Ensure propane tanks are properly installed according to gas hook-up instructions section of this manual.
- Ensure the hose is properly secured using the Hose Retention Clip. Failing to do so may damage the hose and lead to fire or explosion, which could result in serious injury or death, as well as property damage.
- Keep all electrical cords and the fuel hose safely away from hot surfaces to prevent melting or ignition.
- **DANGER** – Regularly inspect grill brushes for worn bristles or damage. If you find any loose bristles on the grates or brush, replace the brush immediately. We recommend starting each grilling season with a new grill brush.

bruning. De fleste fødevarer tilberedes ved høj varme under hele tilberedningstiden. Ved grillning af større stykker kød eller fjerkræ kan det dog være nødvendigt at indstille varme til en lavere værdi efter den indledende bruning. Dette gennemtilbereder uden at branke overfladerne. Fødevarer, der tilberedes i lang tid, eller fødevarer, der skal pensles med sukkerholdige marinader, skal muligvis tilberedes ved en lavere varmeindstilling i slutning af tilberedningstiden.

⚠️ EFTERLAD IKKE GRILLEN UDEN FOR OPSYN UNDER TILBEREDNING.

BEMÆRK: Den varme grill steger maden og forseglers safterne. Jo mere grundigt grillen forvarmes, desto hurtigere bruner kødet, og jo mørkere bliver grillens mærker.

GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver hovedbrænder har en effekt på 2,93 kW.

Sidebrænderen har en effekt på 2,5 kW.

Hovedgrillbrænderne omfatter hele tilberedningsområdet, og har åbninger i siden med henblik på at minimere blokeringer fra nedfaldende fedt og fragmenter. Knapperne er placeret på den nedre midterste del af kontrolpanelet. Hver enkelt knap er mærket på kontrolpanelet.

Denne grill er beregnet til effektiv grillning uden brug af lavasten eller briketter af nogen art. Varmen udstråles af de rustfrie stålflamme-hæmmere, der er placeret over hver enkelt brænder.

Minimum omgivende driftstemperatur: 0°F, (-17,8°C)

KONTROLLER GASLANGEN

Kontroller gastrykregulatoren/slangesamlingen før hver brug.

1. Åbn venstre skabslåge.
2. Undersøg gastrykregulatoren/slangesamlingen for snitsår, afskrabninger eller overdreven slitage.
3. Udskift om nødvendigt gastrykregulatoren/slangen samlingen før grillen tages i brug. Kontakt producenten og brug kun udskiftningsslanger, der er specificeret til brug med grillen.

BRUG AF GRILLEN

Grilning kræver høje temperaturer til stegning og korrekt

TÆNDINGSVEJLEDNING

⚠ ADVARSEL: VIGTIGT!

FØR ANTÆNDING

Undersøg gasforsyningsslangen, før du tænder for gassen (ON) Hvis der er tegn på snit, slid eller kraftige brugsspor, skal den udskiftes før brug. Brug ikke grillen, hvis der lugter af gas. Kun trykregulatoren og slangesamlingen, der følger med apparatet, bør bruges.

Udskift aldrig regulatorer og slangesamling til andet end hvad der følger med grillen. Hvis en udskiftning er nødvendig, skal du kontakte producenten for korrekt udskiftning. Reservedelen skal være den, der er angivet i manualen.

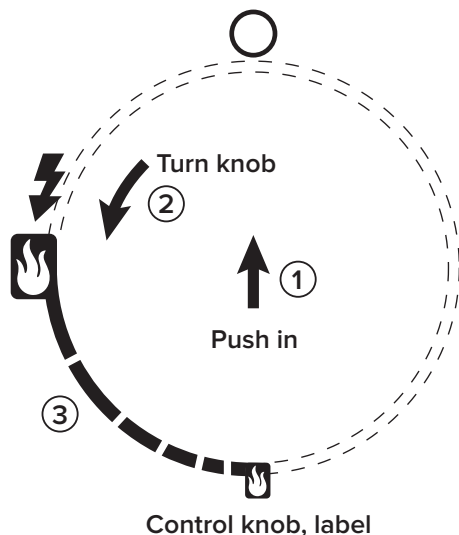
⚠ ADVARSEL

Hold altid dit ansigt og krop så langt væk fra brænderen som muligt, når du tænder grillen.

TÆNDING AF HOVED- OG SIDEBRÆNDER

Sørg for, at alle knapper er slukkede, og tænd derefter for gasforsyningen fra gasflasken. Hold altid ansigt og hænder på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder op.

For ekstra sikkerhed skal du åbne den manuelle afspærringsventil i gasforsyningslinjen. Ventilen er åben, når håndtaget er parallelt med gasrøret.



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

Forsøg ikke at tænde grillen, hvis der lugter af gas. Ring for service ved at kontakte kundeservice på +45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK) +49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

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

⚠ ADVARSLER

Sæt støvhætten på gasflaskeventilens udløbsport, når flasken ikke er i brug. Installer kun den type støvhætte på flaskeventilens udløbsport, der følger med gasflaskeventilen. Andre typer hætter eller propper kan resultere i lækage af propan.

Der skal være slukket for gassen ved forsyningscylinderen, når enheden ikke er i brug. Hvis apparatet opbevares indendørs, skal gasflasken frakobles og fjernes fra apparatet. Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.

BRUG AF DIN SIDEBRÆNDER TIL STENING

Kontroller gastilførselsslangen, for du tænder for gassen. Hvis der er tegn på snit, slid eller afskrabninger, skal den udskiftes for brug. Brug ikke sidebrænderen, hvis der lugter af gas. Grillning med infrarød varme producerer en høj varme, der hurtigt forkuller maden. Stegning skaber og laser smagen på ydersiden og skaber en smukt brunet overflade og tekstur. Resultatet er en sprød, smagfuld yderside med et mørt, saftigt indre.

1. Loft laget på den infrarøde sidebrænder.
2. Kontroller, at grillristen er i den korrekte position, for du bruger brænderen.
3. Tænd brænderen, og forvarm den i 5 minutter.
4. Sørg for, at maden er helt optøet, og at overskydende fedt er fjernet, inden du steger den.
5. Placer maden på grillristen. Steg maden i 1 til 2 minutter på hver side, og flyt derefter maden til den primære grilloverflade for at afslutte grillningen til den ønskede grad.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

RUSTFRIT STÅL

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

GRILLRIST

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

SØRG FOR, AT GASFORSYNINGEN OG KNAPPERNE ER I " " -POSITIONEN. SØRG FOR, AT BRÆNDEREN ER KØLIG, FØR DU FJERNER DEN.

GRILLBRÆNDERE

Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af en brænder, eftersom den skal centreres korrekt i hullet, før der gøres forsøg på at tænde grillen igen. Hvor tit rengøring er påkrævet afhænger af, hvor ofte du bruger grillen. Sørg for, at gasforsyningen er slukket, og at knapperne befinder sig i positionen " ". Sørg for, at grillen er kølig. Rengør det udvendige af brænderen med en stålborste. Fjern genstridige pletter med en metalskraber. Rens evt. tilstoppede porte med en udstrakt papirklips. Brug aldrig en tandstikker, da den kan knække og stoppe hullet. Bemærk venligst, hvis insekter eller andre forhindringer blokerer for gasstrømmen gennem brænderen. I så fald skal du ringe til vores kundeservice.

RENGØRING AF FEDTBASSE

Fedtbassen skal tømmes og aftørres ofte for at undgå fedtbrande. Vask med en mild sæbe og varm vandopløsning. Der kan placeres en lille mængde sand i bunden af fedtskuffen for at absorbere fedtet. Kontroller løbende fedtskuffen, og lad ikke overskydende fedt samle sig og flyde over i fedtskuffen.

⚠ ADVERSAL

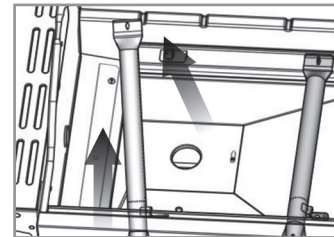
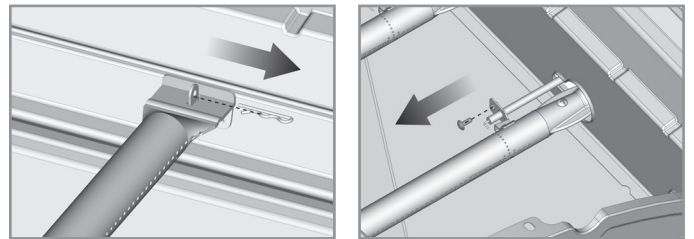
- Hold udendørs gasapparat til fødevarer tilberedning ryddeligt og frit for brandbare materialer, benzin og letantændelige dampe og væsker.
- Bloker ikke for forbrændingsgennemstrømning og ventilationsluft.
- Hold ventilationsåbningerne til flasken ryddelige og fri for fragmenter.

⚠ ADVERSAL

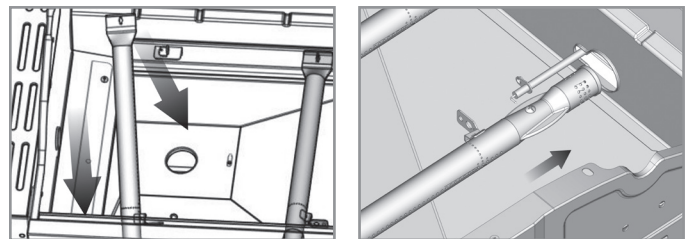
Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi kraftigt, at du lader en fagperson gøre det. Vi fralægger os alt ansvar for personkvæstelser og tingskader, der opstår som følge af en forkert samlet brænder.

SÅDAN UDSKIFTES HOVEDBRÆNDEREN

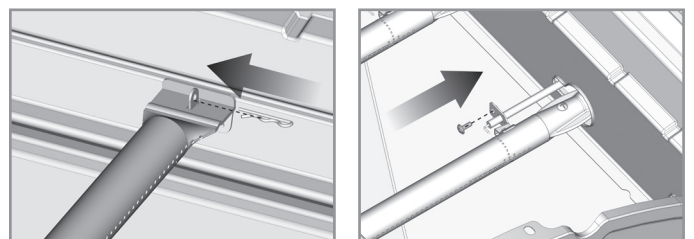
Trin 1. Fjern hovedbrænderens ben "R" på bagsiden af ildboksen ved brug af en spidstang. Brug en fladhovedet skruetrækker til at fjerne brænderbendækslet, og fjern derefter brænderen på forsidevæggen af ildboksen som vist nedenfor.



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



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



FEJLFINDING

ADVARSEL OM EDDERKOPPER OG INSEKTER

Kontrol og rensning af brænder-og venturirør for insekter og insekthuler. En tilstoppet slange kan føre til brand under grillen. Selvom et blokeret brænderrør ikke er den eneste årsag til flashback, er det den mest almindelige.

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

HVORNÅR DU SKAL LEDE EFTER EDDERKOPPER

Du bør inspicere brænderne mindst en gang om året eller umiddelbart efter, at et af følgende forhold opstår:

- Lugten af gas i forbindelse med, at brænderens flammer ser gule ud.
- Grillen når ikke temperaturen.
- Grillen varmer ujævnt.
- Brænderne laver knaldende lyde.

FØR DU RINGER EFTER SERVICE

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, skal du bruge følgende tjekliste, før du kontakter producenten for service. Du kan muligvis spare omkostningerne ved en servicering.

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

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

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

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

Disse temperaturer varierer afhængigt af udetemperaturen og vindhastigheden.

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

⚠ADVARSEL

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

⚠ADVARSEL

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

⚠ADVARSEL

Forsøg IKKE at frakoble et gasarmatur, mens din grill er i drift. Som med alle apparater holder passende pleje og vedligeholdelse enheden i topstand og forlænger dens levetid. Din gasgrill er ingen undtagelse.

⚠ADVARSEL

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

FEJLFINDING

HOW TO RESET THE REGULATOR SAFETY DEVICE

The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak.

To reset it:

1. Turn off all burner knobs and close the LP tank valve.
2. Disconnect the regulator from the LP tank.
3. Open the grill lid.
4. Turn all burner knobs to high (the 9 o'clock position) and wait for 1 minute.
5. After one minute, turn all burners off.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank valve all the way.
8. Light the burners and check if the grill heats up normally.

PROBLEM	LØSNING
Når jeg forsøger på at tænde op i min grill, tændes den ikke med det samme.	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at tænderen producerer en gnist, når du forsøger at tænde brænderen. Hvis der ikke er nogen gnist, skal du kontrollere, at batteriet er installeret korrekt. • Kontroller, at ledningen sidder fast til elektrodesamlingen. • Rens ledningen(erne) og elektroden med sprit og en ren vatpind, og tør derefter med en klud. • Test andre brændere for at se, om de fungerer. Hvis de andre brændere virker, skal du kontrollere, om der er forhindringer i gasåbningen på den brænder, der ikke virker.
Regulator larmer.	<ul style="list-style-type: none"> • Udluftningsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan være defekt. Sørg for, at udluftningshullet på regulatoren ikke er blokeret. Ryd hullerne, og luk for gaskontrolventilerne. Vent i 10 minutter, og foretag genstart. • Tjek dine flammer for korrekt ydeevne. Hvis flammerne ikke brænder korrekt, skal regulatoren udskiftes.
Lågets fulde størrelse passer ikke til grillen.	<ul style="list-style-type: none"> • Låget kan være forkert til din grill. Det kan være, det skal sidde stramt. Sørg for, at låget har den rigtige længde til din grill. Mål det fra venstre mod højre. Sammenlign med grillens mål. Sammenlign placeringen og størrelsen af hættens på låget med din grill. Udbred dækket, og lad det ligge lidt tid –gerne i varmt sollys eller i et varmt lokale. • For grillmodeller med et sidehyledækket, der ligner en sok, skal placeres på i retningen venstre til højre.
Grillen opvarmes kun til 93-149°C / 200-300°F.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller, om brændstofslangen er bøjet eller knækket. • Sørg for, at grillen er fri for støv. • Sørg for, at brænderen og hullerne er rene. • Kontroller for edderkopper og insekter. • Regulatoren er forsynet med en sikkerhedsenhed, der begrænser gasgennemstrømningen i tilfælde af lækage. Denne sikkerhedsenhed kan udløses uden tilstedeværelse af gaslækage. For at nulstille sikkerhedsanordningen, sluk for alle brændere og luk gasflaskeventilen. Frakobl regulatoren fra gasflasken og vent et minut. Tilslut regulatoren til gasflasken igen og åbn langsomt gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Tænd alle brændere, og bid mærke i temperaturen.
Det tager lang tid at forvarme grillen.	<ul style="list-style-type: none"> • Normal forvarmning til 260-316 °C/500-600 °F tager omtrent 10-15 min. Koldt vejr og vind kan påvirke forvarmningstiden. Hvis du bruger vulkanske sten eller briketter, kan dette forøge forvarmningstiden og maksimumstemperaturen
Brænderens flammer er ikke lyseblå.	<ul style="list-style-type: none"> • For meget eller ikke nok luft til flammen. • Højde er den primære årsag, men koldt vejr kan dog påvirke blandingen. • Brænderjustering kan være nødvendig. • Grillen står på et blæsende sted.



BESTILLING AF RESERVEDELE

SÅDAN BESTILLER DU RESERVEDELE

For at sikre, at du får de rigtige reservedele til din gasgrill, se venligst reservedelslisten på side 45. Følgende oplysninger er påkrævet, så du kan være sikker på at få den rigtige del. Bemærk, at du selv skal afholde omkostningerne for levering af alle udskiftningsdele.

- Gasgrillens modelnummer (se datamærkatet inde i grilldøren).
- Delnummeret på den udskiftningsdel, der er nødvendig.
- Beskrivelsen af den nødvendige reservedel.
- Antal nødvendige dele.

For at få reservedele, kontakt vores kundeservice hotline:

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

⚠ VIGTIGT

Brug kun fabriksgodkendte dele. Brugen af uautoriserede komponenter kan være farlig og vil annullere din garanti. Gem samlings-og betjeningsvejledningen for nem reference og bestilling af reservedele.

BEGRÆNSET GARANTI

Producenten garanterer den oprindelige forbrugerkøber kun, at dette produkt (Model #720-1126DB) er fri for fejl i håndværk og materialer efter korrekt montering og under normal og rimelig hjemmebrug i de angivne perioder, begyndende på købsdatoen. Producenten forbeholder sig retten til at kræve fotografisk bevis for skade, eller at defekte dele returneres til gennemgang og undersøgelse, hvor portoog/eller fragt forudbetales af forbrugeren. Nexgrills forpligtelse er begrænset til reparation, udskiftning eller afskrevet værdi, efter Nexgrills valg.

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

Når forbrugeren fremlægger købsbevis som angivet heri, vil producenten reparere eller udskifte de dele, som er bevist defekte i den gældende garantiperiode. Dele, der kræves for at udføre en sådan reparation eller udskiftning, er gratis for dig, bortset fra forsendelsesomkostninger, så længe køberen er inden for garantiperioden fra den oprindelige købsdato. Den oprindelige forbrugerkøber vil være ansvarlig for alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti. Denne begrænsede garanti gælder kun i Tyskland og Skandinavien. Den er kun tilgængelig for den oprindelige ejer af produktet og kan ikke overdrages. Producenten kræver et rimeligt bevis på din købsdato. Derfor bør du beholde din salgskvittering og/eller faktura. Hvis enhedene modtaget som en gave, bedes du venligst bede gavegiveren om at indsende kvitteringen på dine vegne til nedenstående adresse. Defekte eller manglende dele, der er omfattet af denne begrænsede garanti, udskiftes ikke uden registrering eller købsbevis. Den begrænsede garanti er ALENE gældende for produktets funktionalitet og dækker ikke kosmetiske problemer såsom ridser, buler, korrosion eller affarvning fra varme, slibende og kemiske rengøringsmidler eller nogen værktøjer, der benyttes i forbindelse med samling eller installation af apparatet, overfladerust eller affarvning af overflader i rustfrit stål. Overfladerust, korrosion eller pulvermalingsafslag på metaldele, som ikke påvirker produktets strukturelle integritet, betragtes ikke som en defekt i udførelse eller materiale og er ikke dækket af denne garanti. Denne begrænsede garanti refunderer dig ikke omkostningerne ved ulejlighed, mad, personskade eller ejendomsskade. Hvis en original reservedel ikke er tilgængelig, vil en sammenlignelig reservedel blive sendt. Du vil være ansvarlig for alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti.

PRODUCENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

- Servicebesøg i dit hjem.
- Reparationer, når dit produkt bruges til andet end normal brug i en familiehusholdning eller privat brug.
- Skader som følge af ulykke, ændring, misbrug, manglende vedligeholdelse/rengøring, brand, oversvømmelse, naturkatastrofer, forkert installation og installation, der ikke er i overensstemmelse med el-eller VVS-regler, eller forkert brug af produktet.
- Ethvert madtab på grund af produktfejl.
- Udskiftningsdele eller reparationsarbejde for enheder, der anvendes uden for Tyskland og Skandinavien.
- Afhentning og levering af dit produkt.
- Portogebyrer eller fotobehandlingsgebyrer for billeder indsendt som dokumentation.
- Reparationer af dele eller systemer som følge af uautoriserede ændringer på produktet.
- Fjernelse og/eller geninstallation af dit produkt.
- Forsendelsesomkostninger, standard eller ekspres, for garanti/ikke-garanti og reservedele.

FRASKRIVELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; BEGRÆNSNING AF RETSMIDLER

Reparation eller udskiftning af defekte dele er din eneste løsning i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle følgeskader eller tilfældige skader, der opstår som følge af brud på enten denne begrænsede garanti eller enhver gældende underforstået garanti, eller for fejl eller skader som følge af naturkatastrofer, ukorrekt pleje og vedligeholdelse, fedtbrand, ulykke, ændring, udskiftning af dele af andre end producenten, misbrug, transport, kommerciel brug, forkert brug, fjendtlige miljøer (uvejr, naturhandlinger, manipulation af dyr), forkert installation eller installation, der ikke er i overensstemmelse med lokale regler eller trykte producentens instruktioner.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER DEN ENESTE UDTRYKKELIGE GARANTI, DER GIVES AF PRODUCENTEN. INGEN SPECIFIKATIONER ELLER BESKRIVELSE AF PRODUKTETS YDEEVNE ER GARANTERET AF PRODUCENTEN, UNDTAGET I DET OMFANG, DER ER ANGIVET I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. ENHVER UNDERFORSTÅET GARANTIBESKYTTELSE, DER OPSTÅR UNDER ENHVER STATS LOVGIVNING, HERUNDER UNDERFORSTÅET GARANTI OM SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL ELLER BRUG, ER HERMED BEGRÆNSET I VARIGHED TIL VARIGHEDEN AF DENNE GARANTI.

Hvis du ønsker at opnå opfyldelse af en forpligtelse under denne begrænsede garanti, skal du skrive til:

Martinsen Nordic A/S
Eksporthvej 7 - 8870 Langå
Danmark - CVR 27771025

Spørgsmål?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+49 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

⚠ FARE

Hvis du kan lukte gass:

- Steng av gassen til apparatet.
- Slukk ev. åpen ild.
- Åpne lokket.
- Hvis du fortsatt kjenner lukten, må du holde avstand til apparatet. Kontakt øyeblikkelig din gassleverandør eller brannvesenet.

⚠ ADVARSEL

- Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damper i nærheten av dette eller andre apparater.
- En flytende petroleumsgassflaske som ikke er tilkoblet for bruk, skal ikke oppbevares i nærheten av dette eller andre apparater.

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskader eller skade ved bruk av utendørs propangassapparat, følg grunnleggende forholdsregler, blant annet:

- Kun for utendørs bruk.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold små barn på avstand.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- Hvis apparatet oppbevares innendørs, må gassflasken kobles fra og fjernes fra apparatet.
- Kontroller og rengjør brenner-/venturituber for insekter og insektsreir.

TILFØRSELSSYSTEM FOR FLASKER MED FLYTENDE PETROLEUMSGASS

- Gassflasker skal oppbevares utendørs i et godt ventilert område utilgjengelig for barn.
- Gassflasker må ikke oppbevares i bygninger, garasjer eller andre lukkede områder.
- Gassflaske-tilførselssystemet må være ordnet slik at det tillater damputtak.
- Gassflasken må ha en beskyttelseskrage for å beskytte ventilen.
- Koble aldri til en uregulert gassflaske til grillen din.
- Kun trykkregulatoren og slangesettet som følger med grillen skal brukes. Eventuelt erstatnings-trykkregulator- og slangesett skal være i samsvar med EN 16129:2013 og nasjonale forskrifter.
- Den fleksible slangen som brukes, med en lengde som ikke overstiger 1,50 meter, skal være i samsvar med EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Denne grillen er konfigurert for flytende petroleumsgass. Ikke bruk naturgass.
- Inspiser slangen til gassflasken før hver bruk av det utendørs kokeapparatet for gass. Hvis slangen viser tegn til kraftig slitasje eller er skadet, MÅ den skiftes ut før bruk.
- Hvis det oppdages en lekkasje, steng gassflaskens ventil, koble fra drivstoffslangen fra grillen, og bruk ikke grillen.
- Kontakt forhandleren din og bruk kun reservedelslanger beregnet for utendørs gassapparater.
- Et reservedelssett for trykkregulator og slange som er spesifikt for din modell, er tilgjengelig hos forhandleren av utendørs gassapparater.
- Kontroller alltid koblinger for lekkasjer hver gang du kobler til og fra gassforsyningsflasken. Se seksjonen "Krav til gasskobling".
- Det anbefales å bytte den fleksible slangen når forholdene tilsier det.
- Sørg for at gasslangen ikke blir vridd.

SIKKERHETRUTINER FOR Å UNNGÅ PERSONSKADER

- Apparatet må holdes unna brennbare materialer under bruk.
- Hold området rundt utendørs gassapparater klart og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.
- Ikke blokker luftstrømmen for forbrennings- og ventilasjonsluft. Hold ventilasjonsåpningene i lagringsinnretningen fri og ryddige for smuss og rusk.
- Utendørs gassapparater skal ikke plasseres under overhengende, ubeskyttet brennbar konstruksjon.
- Dette utendørs gassapparatet skal kun brukes ute og ikke i bygninger, garasjer eller andre lukkede områder.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Hvis følgende informasjon ikke følges nøyaktig, kan det føre til brann som kan forårsake død eller alvorlig skade.

- Ikke oppbevar en ekstra gassflaske under eller i nærheten av dette utendørs gassapparatet.
- Fyll aldri gassflasken mer enn 80 prosent full.
- Når du bytter gassflaske, sørg for at du er borte fra alle tennkilder.
- RENGJØR GRILLEN FØR HVER BRUK FOR Å UNNGÅ FETTOPPBYGGING OG REDUSERE RISIKOEN FOR FETTBRANN.
- Apparatet blir varmt under og etter bruk. Bruk isolerte grytevotter eller hansker for å beskytte mot varme overflater eller sprut fra kokevæsker.
- Deler som er forseglet av produsenten, skal ikke endres av brukeren.
- Ikke modifier apparatet. Enhver modifikasjon av enheten kan være farlig.
- Steng gassforsyningen ved gassflasken etter bruk.
- Når utendørs gassapparatet ikke er i bruk, skal gassen stenges av ved forsyningsflasken.
- Ikke installer bærbare eller innebygde utendørs gassapparater i eller på bil, tilhenger, båt eller andre bevegelige installasjoner.
- Sørg for å opprettholde minimumsavstander fra brennbar materiale, se avsnittet «Krav til plassering» på side 4.
- Sørg for at alle elektriske ledninger og drivstoffslanger er unna varme overflater.
- Oppbevar apparatet på et tørt og kjølig sted når det ikke er i bruk over lengre tid.

⚠ ADVARSEL

Ikke slå på apparatet før du har lest avsnittet «TENNINGSSINSTRUKSJONER» i denne bruksanvisningen.

TESTET I HENHOLD TIL EN 498 & EN 484-STANDARDS FOR UTENDØRS GASSKOKING. DENNE GRILLEN ER KUN BEREGNET PÅ UTENDØRSBRUK.

MERK: Normal gjennomstrømning av gass gjennom regulator- og slangedelen skaper en vislelyd. Denne lyden er ved svak lydstyrke helt normal og forstyrrer ikke bruken av grillen. Dersom vislelyden er høy og overdreven, må du muligens tømme gass ut fra gasslangen eller nullstille enheten til overflødig gassgjennomstrømning. Denne gjennomskylningsprosedyren bør utføres hver gang en ny LPG-gassflaske kobles til grillen.

- Kjele som passer til bruk på sidebrenneren, er mellom 18 og 22 cm (7–8,6 tommer) i diameter.
- Ikke plasser tunge gjenstander på sidebordet. Maksimal vekt er 5 kg (11 lb).

KRAV TIL PLASSERING

Velg et sted med minimal eksponering for vind og ferdselsveier. Plasseringen bør være unna områder med sterk trekk. Ikke blokker for forbrenningsgjennomstrømning og ventilasjonsluft. Avstand til brennbar konstruksjon for grillen:

- Det må være minst 1 meter avstand mellom forsiden av grillhetten, sidene, baksiden av grillen og alle brennbare

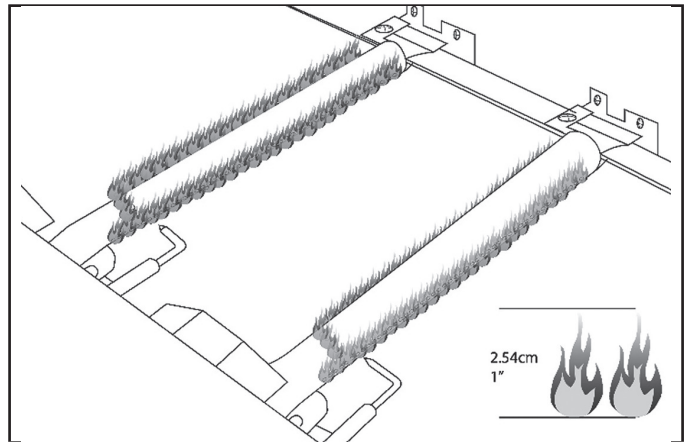
materialer.

- Det må også være minst 1 meter klaring under kokeoverflaten, og grillen må ikke brukes under overhengende brennbar materiale.
- Oppretthold en avstand på 3 meter fra brennbare gjenstander eller antennelseskilder, som pilotlys på varmtvannsberedere, elektriske apparater med spenning osv.

⚠ FORSIKTIG: PASS PÅ TILBAKESLAG

FORSIKTIG: Edderkopper og små insekter spinner av og til nett eller bygger reir i brennerørene under transport og lagring. Disse nettene kan hindre gassstrømmen, noe som kan føre til brann i og rundt brennerørene. Denne typen brann kalles "TILBAKESLAG" og kan forårsake alvorlige skader på grillen og skape farlige driftsforhold for brukeren. Selv om et blokkert brennerør ikke er den eneste årsaken til flashback, er det den vanligste.

For å redusere risikoen for flashback må brennerørene rengjøres før man monterer grillen samt minst én gang i måneden om sensommeren eller i løpet av den tidlige våren, da edderkopper er mest aktive. Gjennomfør også prosedyren for rengjøring av brennerørene dersom grillen ikke har vært brukt på lengre tid. Et tilstoppet rør kan føre til brann under grillen.



KONTROLLER OG JUSTER BRENNERNE

Brennerne er testet og fabrikkjustert for optimal ytelse. Variasjoner i gassforsyning og andre forhold kan imidlertid kreve justering av luftspjeld eller lav flammeinnstilling.

- Kontroller flammene på brenneren visuelt. De skal være blå. Litt gul skjær i tuppen er normalt for propangass. Flammene bør være omtrent 2,5 cm høye.
- For å kontrollere og justere grillbrennerflammer må ristene og flammedemperne fjernes.
- Det anbefales at kvalifiserte personer foretar brennerjusteringer.

Sjekk at brennerne ikke er blokkert av skitt, rusk, insektreir osv., og rengjør dem hvis det er nødvendig. Hvis de er rene, juster luftspjeldene etter behov.



EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA				
Model	720-1126DB				
Apparatkategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gastype	Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding av disse		
Gasstrykk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Hovedbrennerens dysekapasitet (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Sidebrænderinjektor størrelse (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
Størrelse på bakre brennerinjektor (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominell varmeeffekt (Hs) (kW)	Totalt: 22.2				
Gassforbruk (g/t) (totalt)	Butan - Totalt: 1615				
	Propan - Totalt: 1587				

MERK:

- Bruk 30 mbar-regulator med tilsvarende dysetørrelse for butan/propangass i kategori I3B/P(30).
- Bruk 30 mbar-regulator med tilsvarende dysetørrelse for butan i kategori I3+(28-30/37).
- Bruk 37 mbar-regulator med tilsvarende dysetørrelse for propan i kategori I3+(28-30/37).
- Bruk 50 mbar-regulator med tilsvarende dysetørrelse for butan/propangass i kategori I3B/P(50).

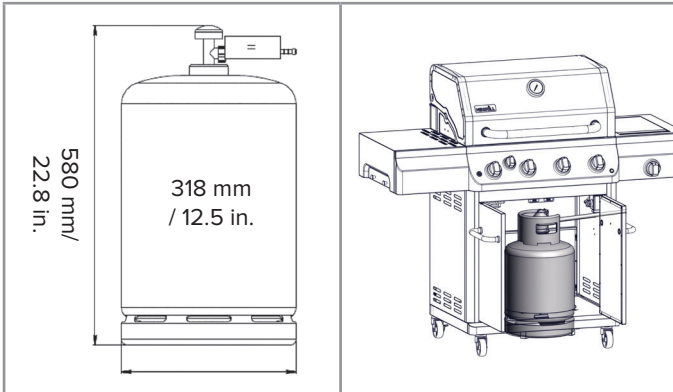
Merking på injektoren angir innsprøytningsstørrelsen. For eksempel betyr "0,90" at dyseåpningen er 0,90 mm.

Land	Gastype	Trykk
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
* Landkoder følger EN ISO 3166-1:2006.		

KRAV TIL GASS TILKOBLING

FLYTENDE PETROLEUMSGASS (LPG) FLASKE

Bruk bare gassflasker med en minimumskapasitet på 5 kg (11 lb) og en maksimumskapasitet på 15 kg (33 lb). En gassflaske med ca. 318 mm (12,5 tommer) i diameter og 580 mm (22,8 tommer) i høyde er den maksimale størrelsen som kan brukes. En gassregulator med slange følger med.



KRAV TIL LPG-FLASKE

En bulkete eller rusten LPG-flaske kan være farlig og bør sjekkes av leverandøren. Bruk aldri en gassflaske med en skadet ventil.

Sett støvhetten på flaskeventilen når gassflasken ikke brukes. Installer kun typen støvhette som leveres med flaskens ventil. Andre typer hetter eller plugger kan føre til lekkasje av gass.

TILKOBLING AV LPG (FLYTENDE PETROLEUMSGASS)

Sørg for at de svarte plastmuffene på ventilen til gassflasken er på plass, og at slangen ikke kommer i kontakt med fettbrettet eller grillhodet.

TILKOBLING

⚠ VIKTIG

- Gassflaske må kjøpes separat.
- Gasstrykkregulatoren og slangeoppsettet som følger med grillen, må brukes.
- Reservedel for trykkregulator og slange som passer akkurat din modell, fås hos forhandler av utendørsgrill.

FOR Å KOBLE PÅ GASSFLASKEN:

- Kontroller at gassflasken er i "AV"-stilling. Hvis ikke, skru ventilen med klokka til den stopper.
- Sjekk at brennerkontrollene står i "AV"-stilling.
- Fjern alt rusk og inspiser ventiltilkoblingene, portene og gasstrykkregulator/slangesettet for skader. Forsøk aldri på å reparere skadet eller tilstoppet utstyr. Kontakt din lokale propangassleverandør for reparasjon.

MERK: Hold alltid gassflasken i 90° (oppreist) stilling for å sikre korrekt fordampning.

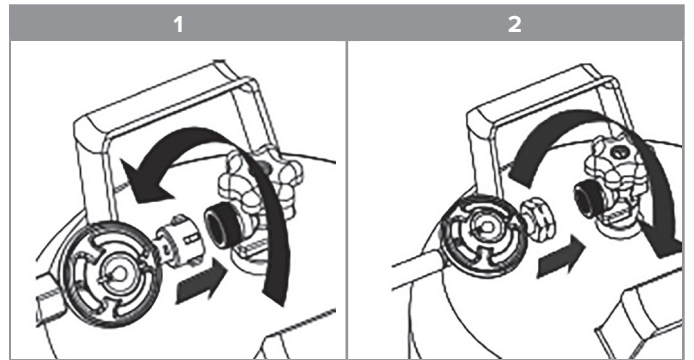
Noen regulatorer kobles til ved å trykke PÅ og kobles fra ved å dra AV, mens andre har en mutter med venstre- eller høyregjenger som kobles til ventilen på flasken. Identifiser typen regulator du har, og følg tilkoblingsinstruksjonene som gjelder for den regulatoren.

1. Koble til ved å vri med klokken

Skru regulatoren på gassflasken ved å dreie koblingsmutteren med urviseren.

2. Koble til ved å vri mot klokken

Skru regulatoren på gassflasken ved å dreie koblingsmutteren mot urviseren.



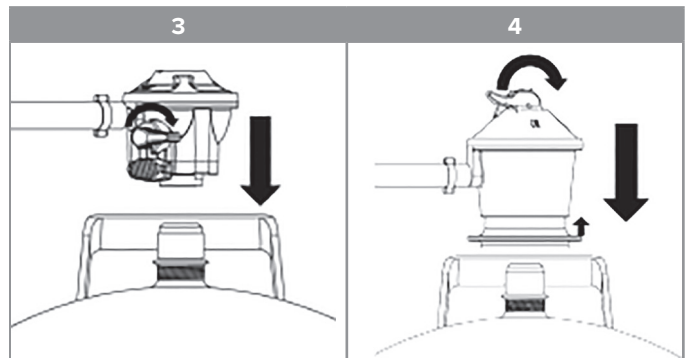
3. Koble til ved å vri spaken eller sette den på plass

Vri regulatorens spak med klokken til AV-posisjon. Trykk regulatoren ned på flaskeventilen til du hører et hørbart «klikk». Sjekk at regulatoren er helt låst og på plass ved å dra forsiktig oppover. Hvis regulatoren kobler seg fra, gjenta prosedyren.

4. Koble til ved å skyve hylsen

Sørg for at regulatorhendelen er i AV-posisjon. Skyv festeringen på regulatoren opp. Trykk regulatoren ned på sylinderventilen og hold jevnt nedadgående trykk på regulatoren. Skyv festeringen ned for å låse regulatoren til sylinderventilen. Kontroller at regulatoren sitter fast. Hvis regulatoren kobler seg fra, gjenta prosedyren.

Merk: Hvis grillen din ikke har en slange- og regulatorenhet, se tabellen "Europeiske gasstrykk og spesifikasjoner" for å avklare krav til regulatorgasstrykk og åpning.



KRAV TIL GASS TILKOBLING

Sørg for at ventiltilkoblingen til gassylinderen passer riktig til trykkregulatorens innløpskobling.

5. Åpne gassforsyningen ved kilden etter instruksene for den regulatoren.
 - Skruerregulator: Vri ventilhjulet på gassflasken mot klokka.
 - Klemmerregulator: Sett regulatorspaken til PÅ-stilling.
6. Før du tenner grillen, test alle tilkoblinger ved å bruke en godkjent, ikke-korroderende lekkasjedeteksjonsvæske. Bobler viser en lekkasje.
7. Hvis det er en lekkasje, steng sylinderventilen og ikke bruk grillen. Kontakt en kvalifisert gasstekniker for reparasjon.
8. Gå til «Kontroller og juster brennerne».

FOR Å KOBLE FRA GASSFLASKEN

1. Sjekk at brennerkontrollene står i "AV"-stilling og at grillen er avkjølt.
2. Kontroller at gassdrivstoff-sylinderen er i «AV»-posisjon. Hvis ikke, skru ventilen med klokka til den stopper.
3. Identifiser hvilken type regulator du har. Steng av gasstilførselen ved kildenheten og koble regulatoren fra gassflasken i henhold til de spesifikke instruksjonene for den regulatoren.
 - **Koble fra ved å vri mot klokka:** Vri ventilhjulet som sitter på sylinderen med klokken. Skru av regulatoren fra

- gassylinderen ved å vri koblingsmutteren mot klokka.
 - **Koble fra ved å vri med klokka:** Vri ventilhjulet på gassylinderen med klokka. Skru løs regulatoren ved å vri koblingsmutteren med klokka.
 - **Koble fra ved å vri hendelen eller klikke den på plass:** Flytt regulatorhendelen til AV-posisjon. Trykk inn regulatorhendelen til den frigjøres fra gassylinderen.
 - **Koble fra ved å skyve hylsen:** Flytt regulatorhendelen til AV-posisjon. Trekk opp sikringsringen for å frigjøre regulatoren fra ventiltilkoblingen på gassflasken. Løft regulatoren bort fra ventilen på sylinderen.
4. Sett støvhetten på gassylinderventilens utløp når sylinderen ikke er i bruk. Installer bare den typen støvhette som følger med sylinderventilen, på ventilens utløp. Andre typer hetter eller plugger kan føre til lekkasje av flytende petroleumsgass.
 5. La grillen kjøle seg i minst 30 minutter før du prøver å flytte eller transportere den.

LEKKASJETESTING

GENERELT

Selv om alle gasstilkoblinger på grillen er blitt lekkasjetestet før forsendelse, må det gjennomføres en komplett lekkasjetest på installasjonsstedet pga. ev. feilhåndtering under forsendelse eller utilsiktet voldsom trykkoppbygning i enheten. Kontroller løpende hele systemet for lekkasje ved å følge de prosedyrene som fremgår nedenfor. Hvis du kjenner gasslukt på noe tidspunkt, må du øyeblikkelig kontrollere hele systemet for lekkasje.

FØR TEST

Sørg for at alt emballasjemateriale er blitt fjernet fra grillen, inkludert fastholdningsstropper.

UNNGÅ RØYKING I FORBINDELSE MED LEKKASJETEST. UTFØR ALDRI LEKKASJETEST I NÆRHETEN AV ÅPEN ILD.

Lag en såpeløsning bestående av 1 del oppvaskmiddel og 1 del vann. Gjør klar en sprayflaske, børste eller klut for å påføre løsningen på tilkoblingene. Ved første lekkasjetest må gassylinderen være 80 % full.

SLIK TESTER DU

1. Sørg for at kontrollventilene står i posisjonen "O" og slå på gassforsyningen.
2. Sjekk alle forbindelser fra L.P. gassregulatoren og forsyningsventilen helt frem til og inkludert tilkoblingen til manifoldrørsettet som går til brennerne. Såpeskum vises der det er en lekkasje.

3. Hvis det er lekkasje til stede, må du øyeblikkelig koble fra gassforsyningen og stramme til tilkoblinger med lekkasje.
4. Slå på gassen igjen, og kontroller på nytt.
5. Hvis gassen fortsetter å lekke fra noen av koblingene, steng av gassforsyningen og kontakt kundeservice.

⚠ SJekk ALLTID FOR LEKKASJER ETTER HVER GASSFLASKEBYTTE

Kontroller alle gassforsyningskoblinger for lekkasje før hver bruk. Det er en god idé å ha en sprayflaske med såpevann i nærheten av frakoblingsventilen til forsyningslinjen. Sprøyt på alle tilkoblinger. Bobler er et tegn på lekkasje.

Kun de delene som anbefales av produsenten, kan brukes på grillen. Andre deler gjør garantien ugyldig. Ikke bruk grillen før alle tilkoblinger er blitt kontrollert for lekkasje.

KONTROLL AV GASSGJENNOMSTRØMNING

Hver enkelt grillbrenner er blitt testet og justert på fabrikk før avsendelse. Variasjoner i den lokale gassforsyningen kan likevel gjøre det nødvendig å justere brennerne. Flammene på brennerne må kontrolleres visuelt. Flammene skal være blå og stabile uten gule toppe, voldsom støy eller flakking. Hvis noen av disse forholdene eksisterer, sjekk om luftspjeldet eller brennerinntakene er blokkert av skitt, rusk, edderkoppnett osv. Hvis du har spørsmål angående flammestabilitet, vennligst kontakt kundeservice.

INSTALLATØRENS SLUTTKONTROLLISTE

<input type="checkbox"/>	Minste avstand til brennbart materiale: 1 meter fra sidene og 1 meter bak enheten.
<input type="checkbox"/>	All innvendig emballasje er fjernet.
<input type="checkbox"/>	Knappene kan dreie fritt.
<input type="checkbox"/>	Brennerne er tilstrekkelig tette og sitter korrekt på hullene.
<input type="checkbox"/>	Trykkregulatoren er tilkoblet og aktivert. Koble gassen til grillen med slangen og regulatoren som følger med.
<input type="checkbox"/>	Enheten er blitt testet og er fri for lekkasje.
<input type="checkbox"/>	Brukeren er blitt informert om plasseringen av frakoblingsventilen til gassen

BRUKEREN SKAL TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

SIKKERHETSREGLER FOR PROPANFLASKE

- Ikke oppbevar en ekstra propangassylinder under eller i nærheten av dette apparatet.
- Fyll ALDRI på flasken til mer enn 80 % av kapasiteten.

Vennligst merk: Hvis informasjonen i "1" og "2" ikke følges nøyaktig, kan det føre til brann eller eksplosjon som kan forårsake død eller alvorlig skade.

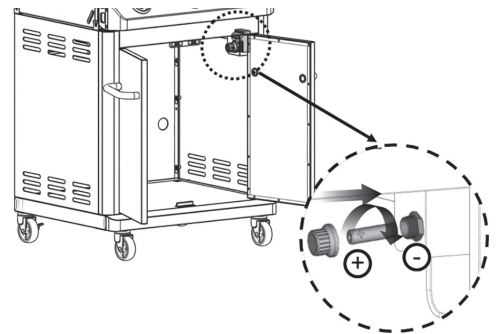
VIKTIG INFORMASJON OM BATTERIER

For å redusere sannsynligheten for at batteriet utsettes for feilbruk eller skader, følg instruksjonene for batteriinstallasjon nedenfor.

- Engangs- eller ikke-oppladbare batterier skal ikke lades opp.
- Ikke bland ulike typer batterier som alkaliske, karbon-sink eller oppladbare batterier.
- Ikke bland gamle og nye batterier.
- Fjern brukte batterier fra produktet.

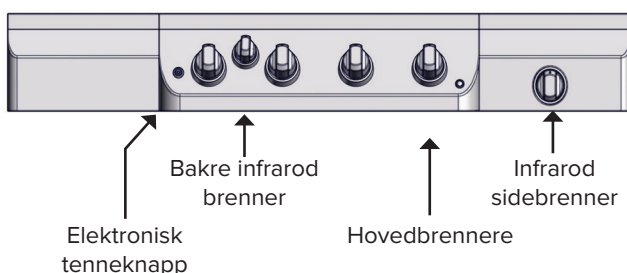
1 DC 1,5 V type AA-batteri IKKE inkludert.

Batteriet skal settes inn med riktig polaritet som vist til høyre.



KONTROLLPANEL

VIKTIG: FJERN ALL EMBALLASJE, INKLUDERT STROPPER, FØR DU BRUKER GRILLEN.



DRIFTSANVISNINGER

⚠ ADVARSLER OG FORSIKTIGHETSREGLER

- **IKKE** bruk aluminiumsfolie til å dekke den avtakbare fettoppsamleren eller brannboksen.
- Inspiser flammebeskyttere, fettoppsamleren og brannboksen for oppbygging før hver grilløkt. Fjern overflødig fett for å redusere risikoen for flammehendelse.
- Vær forsiktig når du håndterer fettoppsamleren og tømmer varmt fett, for å unngå forbrenninger og søl.
- Bruk alltid varmebestandige grillhansker eller grillvotter når du bruker grillen.
- Hold området rundt ventilasjonsåpningene på propantanken rent og fritt for hindringer.
- Sørg for at propantankene er korrekt installert i henhold til gasskoblingsinstruksjonene i denne manualen.
- Forsikre deg om at slangen er ordentlig sikret med slangeklemmen. Dersom dette ikke gjøres, kan slangen bli skadet og forårsake brann eller eksplosjon, noe som kan føre til alvorlig personskade eller død, samt materielle skader.
- Hold alle elektriske ledninger og brennstoffslangen trygt unna varme flater for å unngå smelting eller antenning.
- **FARE** - Inspiser grillbørster regelmessig for utslitte børster eller skader. Hvis du finner løse bust på grillristen eller børsten, bytt børsten umiddelbart. Vi anbefaler å starte hver grillsesong med en ny grillbørste.

GENERELL BRUK AV GRILLEN

Hver hovedbrenner er normert til 4 kW. Hovedgrillbrennerne omfatter hele tilberedningsområdet, og har åpninger i siden for å minimere blokkeringer fra fett og fragmenter som faller ned. Knappene er plassert på den nedre midterste delen av kontrollpanelet. Hver enkelt knapp er merket på kontrollpanelet.

Denne grillen er beregnet på effektiv grilling uten bruk av lavastein eller briketter av noe slag. Varmen utstråles av de flammehemmerne i rustfritt stål som er plassert over hver enkelt brenner.

Minimum omgivelsestemperatur: 0 °F (-17,8 °C)

INSPEKSJON AV GASSFLASKENS TILFØRSELSLANGE

Inspiser gasstrykkregulator/slangesettet før hver bruk.

1. Åpne venstre skapdør.
2. Sjekk gassregulator og slange for kutt, skader eller overdreven slitasje.
3. Hvis nødvendig, bytt ut gassregulatoren og slangen før bruk. Kontakt produsenten og bruk kun erstatningsslanger som er spesifisert for bruk med grillen.

BRUK AV GRILLEN

Grilling krever høye temperaturer for steking og korrekt bruning. De fleste matvarer tilberedes på høy varme gjennom hele tilberedningstiden. Ved grilling av større stykker kjøtt eller fjærfe kan det likevel være nødvendig å stille inn varmen til en lavere verdi etter den innledende bruningen. Dette gjennomtilbereder uten å svi overflatene. Matvarer som tilberedes i lang tid, eller matvarer som skal pensles med sukkerholdige marinader, må muligens tilberedes ved en lavere varmeinnstilling mot slutten av tilberedningstiden.

⚠ IKKE LA GRILLEN VÆRE UOVERVÅKET NÅR DU LAGER MAT.

MERK: Den varme grillen steker maten og forseglar saftene. Jo bedre grillen forvarmes, desto raskere brunes kjøttet og desto tydeligere blir grillmerkene.

TENNINGSINSTRUKSJONER

⚠ ADVARSEL: VIKTIG!

FØR TENNING

Inspiser gassforsyningsslangen før gassen slås på. Hvis det er tegn på brudd eller slitasje, må den skiftes ut før bruk. Ikke bruk grillen hvis du kjenner gasslukt. Kun den trykkregulatoren og den slangedelen som følger med til enheten, bør brukes. Skift aldri ut regulatorer eller slangedeler med andre deler enn dem som følger med til grillen. Hvis utskiftning er nødvendig, må du kontakte produsenten for egnet utskiftning. Utskiftningsdelene må være dem som fremgår av manualen.

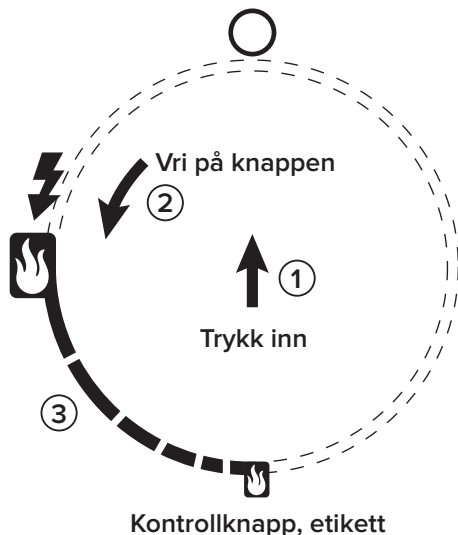
⚠ ADVARSEL

Hold alltid ansikt og hender på så lang avstand fra grillen som mulig når du tenner opp.

FOR Å TENNE HOVEDBRENNERNE

Kontroller at alle knotter står på av før du åpner gassforsyningen fra LPG (flytende propan)-tanken. Hold alltid ansikt og hender på så lang avstand fra grillen som mulig når du tenner opp.

For å tenne hovedbrenneren, trykk og vri på hovedbrennerens kontrollknapp til "⚡", samtidig som du trykker og holder inne den elektroniske tenneknappen for å tenne brenneren. Når brenneren tennes, skal du slippe den elektroniske tenningsknappen og knappen. Hvis brenneren ikke tennes, må du vente i 5 minutter på at overskuddsgassen fordampes og deretter prøve på nytt.



Oppbevar en sprayflaske med såpevann i nærheten av gassforsyningsventilen, og kontroller tilkoblingene før hver gang du bruker apparatet.

Ikke forsøk å tenne opp i grillen hvis du kjenner gasslukt.

Ring kundeservice på telefon

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

Hver brenner er blitt justert før forsendelse. Variasjoner i den lokale gassforsyningen kan likevel gjøre mindre justeringer nødvendige.

⚠ FORSIKTIG

Plasser en støvhette på ventilutløpet når flasken ikke er i bruk. Monter kun den typen støvhette på flaskeventilens utløp som følger med flaskeventilen. Andre typer hetter eller plugger kan føre til lekkasje av propan.

Gassen skal kobles fra ved forsyningsylinderen når enheten ikke er i bruk.

Hvis apparatet oppbevares innendørs, skal flasken kobles fra og fjernes fra apparatet. Gassflasker skal oppbevares utendørs i oppreist stilling og utilgjengelig for barn.

BRUK AV SIDEBRENNEREN FOR STEING

Inspiser gasstilførselsslangen for du slår på gassen. Hvis det er tegn på kutt, slitasje eller skraping, må den byttes ut før bruk. Ikke bruk sidebrenneren hvis det lukter gass.

Grillering med infrarød varme produserer høy varme som raskt forkuller maten. Steing skaper og laser smaker på utsiden og skaper en vakkert brunet overflate og tekstur. Resultatet er en spro, smakfull utside med et mørt, saftig innside.

1. Loft lokket på den infrarøde sidebrenneren.
2. Sjekk at grillristen er i riktig posisjon for du bruker brenneren.
3. Slå på brenneren og forvarm den i 5 minutter.
4. Sorg for at maten er helt tint og at overflodig fett er fjernet for steking.
5. Legg maten på grillristen. Brun maten i 1 til 2 minutter på hver side, og flytt deretter maten til hovedgrillflaten for å fullføre grillingen til ønsket stekegrad.

VEDLIKEHOLD OG PLEIE

RUSTFRITT STÅL

Det finnes mange forskjellige typer rengjøringsmidler for stål. Bruk alltid den mildeste rengjøringsprosedyren først, og skrub i retningen med årene. Ikke bruk stålull, ettersom det vil skade overflaten. Du kan utbedre riper i rustfritt stål ved å sandslipe svært forsiktig med tørrsandpapir i klasse 100 i retning av årene. Det kan samle seg fettflekker på overflaten av det rustfrie stålet, som kan bli bakt fast på overflaten og ligne rust. Bruk en myk skuresvamp sammen med rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

GRILLRIST

Den enkleste måten å rengjøre grillen på, er umiddelbart etter tilberedning og slukking av flammen. Bruk en grillhanske til å beskytte hånden mot varme og damp. Bruk et grillrenseverktøy som tåler varme og er laget for rengjøring av varme overflater. Påfør vann eller andre rengjøringsmidler direkte på grillristene eller rengjøringsverktøyet for å lette rengjøringsprosessen. Hvis grillen får kjøle seg ned før rengjøring, blir rengjøringsprosessen mer vanskelig.

SØRG FOR AT GASSFORSYNINGEN OG BRYTERNE ER I «O»-STILLING. SØRG FOR AT DEN ØVERSTE BRENNEREN ER KALD FØR DU FJERNER DEN.

GRILLBRENNERE

Du må være ekstremt forsiktig når du flytter en brenner, ettersom den skal sentres korrekt i hullet før der gjøres forsøk på å tenne grillen igjen. Rengjøringshyppigheten avhenger av hvor ofte du bruker grillen.

RENGJØRING AV HOVEDBRENNEREN

Sørg for at gassforsyningen er av og at knappene er i «O»-posisjon. Sørg for at grillen er kald. Rengjør de utvendige delene på grillbrenneren med en stålbørste. Fjern gjenstridige flekker med en metallskrapet. Rens ev. tilstoppede porter med en utstrukket binders. Bruk aldri en tannpirker av tre, ettersom den kan knekke og blokkere porten. Vær oppmerksom på om insekter eller hindringer blokkerer gassstrømmen gjennom brenneren. Om så, kontakt kundeservice på 1-800-913-8999.

RENGJØRING AV FETTSKUFFEN

Fettskuffen skal løpende tømmes og tørkes av samt vaskes av med en blanding bestående av et mildt oppvaskmiddel og varmt vann. Det kan plasseres en liten mengde sand i bunnen av fettskuffen for å absorbere fett. Kontroller løpende fettskuffen, og ikke la overskuddsfett samle seg og flyte over i fettskuffen.

⚠ FORSIKTIG

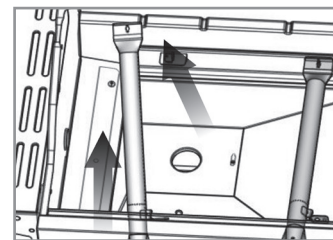
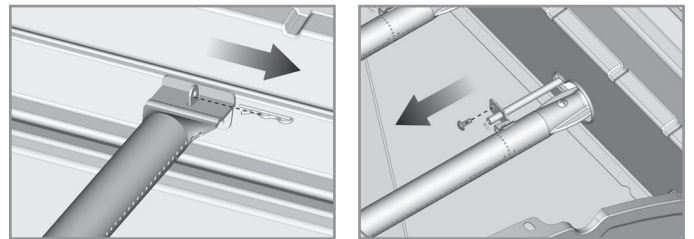
- Hold det utendørs gassapparatet for tilberedning av matvarer ryddig og fritt for brennbare materialer, bensin og lettantennelig damp og væske.
- Ikke blokker for forbrenningsgjennomstrømning og ventilasjonsluft.
- Hold ventilasjonsåpningene til flasken ryddige og frie for fragmenter.

⚠ ADVARSEL

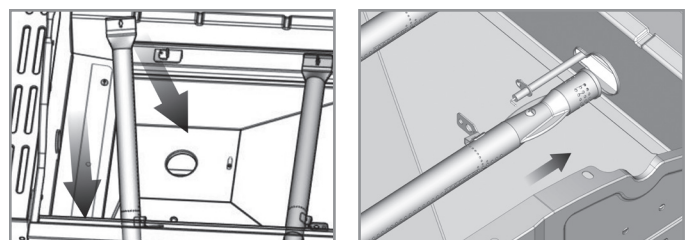
Hvis du ønsker å bytte hovedbrenneren, anbefaler vi på det sterkeste at du leier inn en profesjonelt utdannet tekniker for å gjøre dette. Vi fraskriver oss alt ansvar for skader på personer og gjenstander som oppstår som følge av en uriktig montert brenner.

SLIK SKIFTER DU UT HOVEDBRENNEREN

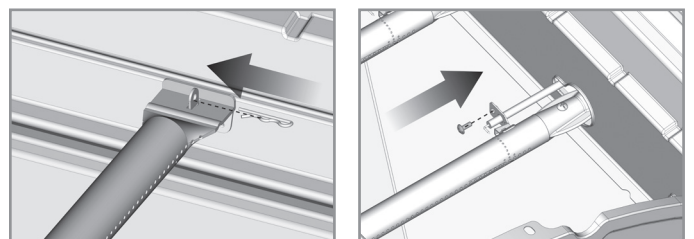
Trinn 1. Fjern hovedbrennerens ben «R» på baksiden av ildboksen ved hjelp av en spisstang. Bruk en flat skrutrekker til å fjerne brennerpinnedekselet, og fjern deretter brenneren fra ildboksen som vist nedenfor.



Trinn 2. Sett brenneren på dysen og fest brennerpinnedekselet på brenneren som vist nedenfor og sørg for at brennerhullet peker mot dysen.



Trinn 3. Fest hovedbrenneren til bakveggen i ildboksen med en «R»-pin. Installer deretter brennerpinnen med en skrutrekker.



FEILSØKING

ADVARSEL OM EDDERKOPPER OG INSEKTER

Kontroll og rengjøring av brenner-/ materialrør for insekter og insektboliger. En tilstoppet slange kan føre til brann under grillen. Selv om et blokkert brennerrør ikke er den eneste årsaken til flashback, er det den vanligste.

For å redusere risikoen for flashback må brennerrørene rengjøres før man monterer grillen samt minst én gang i måneden om sensommeren eller i løpet av den tidlige våren, da edderkopper er mest aktive. Utfør også denne rengjøringen av brennerrør dersom grillen har stått ubrukt over lengre tid.

NÅR SKAL DU SE OPP FOR EDDERKOPPER? Du bør inspisere brennerne minst én gang i året eller umiddelbart etter at noen av følgende situasjoner oppstår:

- Gasslukket i forbindelse med at flammene på brenneren er gule.
- Grillen når ikke den ønskede temperaturen.
- Grillen varmes opp ujevnt.
- Brennerne avgir smellende lyder.

FØR DU RINGER TIL KUNDETJENESTEN

Hvis grillen ikke fungerer som den skal, se feilsøkingsdelen nedenfor før du kontakter din forhandler. Du kan muligens spare utgiftene til en servicesamtale.

FORVARMING: Grillens lokk skal være lukket under forvarming. Det er nødvendig å forvarme grillen før du tilbereder visse matvarer, avhengig av matvaretypen og tilberedningstemperaturen. Mat som krever høy temperatur, trenger fem minutters forvarming, mens mat som krever lavere temperatur, bare trenger to til tre minutters oppvarming.

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

Høy innstilling: Bruk denne innstillingen for rask oppvarming, for å steke biffer og koteletter, og til grilling.

Lav innstilling: Bruk denne innstillingen til all steking, baking og når du lager mat med svært magre råvarer som fisk.

Disse temperaturene varierer avhengig av utetemperaturen og vindhastigheten.

Tilberedning med indirekte varme: Du kan tilberede fjærfe og andre større kjøttstykker langsomt og til perfektjon på den ene siden av grillen gjennom indirekte varme fra brenneren på den andre siden. Varme fra den tente brenneren sirkulerer varsomt i hele grillen og tilbereder kjøttet eller fjærfeet, uten at noen direkte flamme kommer i berøring med det. Metoden reduserer i høy grad selvantennelse ved tilberedning av ekstra fett kjøtt, ettersom ingen indirekte flammer kommer i kontakt med fett og kjøttsaft som drypper ned i forbindelse med tilberedning.

⚠ FORSIKTIG

Hvis brennerne går ut under drift, må gassforsyningen kobles fra ved kilden. Koble fra alle gassventiler. Åpne lokket og vent i 5 minutter før du prøver på å tenne opp igjen (på den måten fjernes akkumulert gassdamp).

⚠ FORSIKTIG

Hvis det oppstår fettbrann, må gassforsyningen kobles fra. Steng av alle brennere og la lokket være på til ilden er slukket.

⚠ FORSIKTIG

IKKE forsøk å koble fra noen gasskobling mens grillen er i bruk. Som med alle apparater holder passende pleie og vedlikehold enheten i topp stand og forlenger levetiden. Gassgrillen din er intet unntak.

⚠ FORSIKTIG

IKKE bruk stekesidebrenneren med lokket lukket. Hvis grillen har et lokk til sidebrenneren, kan dette bli ekstremt varmt og utgjøre en fare for forbrenning når det brukes lukket. Hold alltid lokket åpent mens brenneren er i bruk.

FEILSØKING

SLIK NULLSTILLER DU SIKKERHETSENHETEN PÅ TRYKKREGULATOREN

Trykkregulatoren har en sikkerhetsfunksjon som begrenser gassmengden hvis det oppdages en lekkasje. Noen ganger kan denne funksjonen aktiveres selv om det ikke er noen lekkasje.

Slik nullstiller du den:

1. Skru av alle brennerknappene og steng ventilen på propantanken.
2. Koble regulatoren fra LP-gassflasken.
3. Åpne lokket på grillen.
4. Vri alle bryterne til høy, til posisjonen ved klokka 9, og vent i ett minutt.
5. Etter et minutt, steng av alle brennerne.
6. Koble regulatoren til LP-gassflasken igjen.
7. Åpne LPG-flaskeventilen langsomt og helt opp.
8. Tenn brennerne og sjekk om grillen varmes opp som normalt.

PROBLEM	LØSNING
Når jeg forsøker på å tenne opp grillen, tennes den ikke med det samme.	<ul style="list-style-type: none"> • Når du tenner grillen, sørg for at du ser en gnist ved bunnen av brennerne. Hvis du ikke ser en gnist, sjekk at batteriet er korrekt installert og plassert i tenningsystemet. • Kontroller at ledningen er tilkoblet elektrodelen. • Rengjør ledningene og/eller elektroden med sprit og en ren bomullspinne. Tørk av med en ren klut. • Kontroller om det er andre brennere i drift. Sjekk om gassåpningen på den defekte brenneren er blokkert.
Regulatoren lager støy.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilasjonsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan ha en feil. Sørg for at ventilasjonshullet på regulatoren ikke er blokkert. Rydd hullene, og steng gasskontrollventilene. Vent i 10 minutter før du starter på nytt. • Kontroller at flammene brenner korrekt. Flammene skal være blå med gule tupper. Hvis flammene ikke ser normale ut, se instruksjonene for å tilbakestille regulatoren nedenfor.
Dekselet i full størrelse passer ikke til grillen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mål grillen før du kjøper et trekk. Husk å ta med full bredde (sidehyller og håndtak), høyde og dybde. • Hvis trekket føles trangt i starten, legg det i et varmt rom eller i sollys for å mykne det. Trekk det deretter over grillen, start fra den ene siden og dra det over.
Grillen varmes kun opp til 93-149 °C / 200-300 °F.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller om brennstoffslangen er bøyd eller knekt. • Sørg for at grillen er fri for støy. • Sørg for at brenneren og hullene er rene. • Undersøk om det finnes edderkopper og insekter. • Trykkregulatoren har en sikkerhetsfunksjon som begrenser gassmengden hvis det oppdages en lekkasje. Noen ganger kan denne funksjonen aktiveres selv om det ikke er noen lekkasje. For å få grillen til å virke igjen, se "Tilbakestill regulatorens sikkerhetsfunksjon" ovenfor for trinnvise instruksjoner.
Det tar lang tid å forvarme grillen.	<ul style="list-style-type: none"> • Normal forvarming til 260–320 °C tar omtrent 10–15 min. Kaldt vær og vind kan påvirke forvarmingstiden.
Brennerens flammer er ikke lyseblå.	<ul style="list-style-type: none"> • For mye eller for lite luft til flammen. • Høyde er hovedårsaken, men kaldt vær kan likevel påvirke blandingen. Det kan være nødvendig å justere brenneren. • Du griller på et sted med mye vind. • Nullstill sikkerhetsenheten på trykkregulatoren. Se instruksjonene nedenfor.

BESTILLING AV DELER

SLIK BESTILLER DU RESERVEDELER

For å være sikker på at du får de riktige reservedelene til gassgrillen din, se reservedelslisten.

Ha all nødvendig informasjon klar når du bestiller. Vær oppmerksom på at kundene er ansvarlige for alle fraktkostnader i forbindelse med levering av reservedeler.

- Gassgrillens modellnummer (se datamerkingen på grillen).
- Delnummeret på den ønskede reservedelen.
- Beskrivelse av den ønskede reservedelen.
- Antall nødvendige deler.

For å bestille reservedeler, ring vår kundeservice på:

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

⚠ VIKTIG

Bruk alltid kun deler som er autorisert av fabrikken. Bruk av ikke-autoriserte deler kan være farlig og vil ugyldiggjøre garantien din. Oppbevar denne monterings- og bruksanvisningen for enkel referanse og for å hjelpe ved bestilling av reservedeler.

BEGRENSET GARANTI

Produsenten garanterer kun for den opprinnelige forbrukeren-kjøperen at dette produktet (modell #720-1126DB) vil være fritt for feil i utførelse og materialer ved korrekt montering og under normal, rimelig hjemmebruk i periodene angitt nedenfor, med start fra kjøpsdatoen. Produsenten forbeholder seg retten til å kreve fotografisk bevis på skade, eller at defekte deler returneres, porto og/eller frakt forhåndsbetalt av forbrukeren, for vurdering og undersøkelse. Megamasters ansvar er begrenset til reparasjon, bytte eller redusert verdi, etter Megamasters valg.

- **RØRBRENNERE:** 5 års BEGRENSET garanti mot perforering.
- **TILBEREDNINGSRISTER og FLAMMETEMMERE:** 1 år BEGRENSET garanti; dekker ikke fall, hakk, riper eller overflateskader.
- **DELER I RUSTFRITT STÅL:** 1 års BEGRENSET garanti mot perforering; dekker ikke kosmetiske feil som korrosjon, riper og overflaterust.
- **ALLE ANDRE DELER:** 1 års BEGRENSET garanti (inkluderer, men er ikke begrenset til, ventiler, ramme, hus, tralle, kontrollpanel, tenner, regulator, slanger). *Dekker ikke flassing, riper, sprekkdannelse, overflatekorrosjon, riper eller rust.

Når forbrukeren fremlegger bevis på kjøp som omtalt her, vil produsenten reparere eller skifte ut de delene som har vist seg å være defekte, i løpet av den gjeldende garantiperioden. Deler som returneres for en slik reparasjon eller utskiftning, fremskaffes kostnadsfritt, bortsett fra forsendelseskostnader, så lenge kjøperen besitter varen innenfor garantiperioden regnet fra den opprinnelige kjøpsdatoen. Den opprinnelige kjøperen må selv betale alle forsendelseskostnader for deler som skiftes ut i overensstemmelse med betingelsene i denne begrensede garantien. Denne begrensede garantien gjelder kun i USA og Canada, er kun tilgjengelig for den opprinnelige eieren av produktet, og kan ikke overføres. Produsenten krever rimelig dokumentasjon for kjøpsdatoen. Av samme grunn bør du ta vare på salgskvitteringen og/eller fakturaen. Hvis enheten er en gave, må du be giveren om å sende kvitteringen på dine vegne til adresse nedenfor. Defekte eller manglende deler som dekkes av denne garantien, vil ikke bli skiftet ut uten registrering eller bevis på kjøp. Den begrensede garantien gjelder KUN for produktets funksjonalitet og dekker ikke kosmetiske problemer som riper, bulker, korrosjon eller avfarging fra varme, slipende og kjemiske rengjøringsmidler eller verktøy som brukes i forbindelse med montering eller installasjon av apparatet, overflaterust eller avfarging av overflater i rustfritt stål. Overflaterust, korrosjon eller avskallinger i pulverlakkering på metalleder som ikke påvirker den strukturelle integriteten til produktet, betraktes ikke som defekter i materialer eller forarbeidelse og dekkes ikke av garantien. Denne begrensede garantien dekker ikke kostnader for uleilighet, matvarer, skader på personer eller eiendom. Hvis den originale delen ikke er tilgjengelig, sendes det en sammenlignbar utskiftningsdel. Du må selv betale forsendelseskostnader for deler som skiftes ut i overensstemmelse med betingelsene i denne begrensede garantien.

PRODUSENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

- Servicebesøk hjemme hos deg.
- Reparasjoner når produktet ditt brukes til andre formål enn alminnelig bruk i en privat husstand.
- Skader som oppstår fra ulykker, endring, misbruk, manglende vedlikehold/rengjøring, misbruk, brann, oversvømmelse, force majeure, ukorrekt installasjon og installasjon som ikke er i overensstemmelse med forskrifter for elektrisitet og VVS-arbeid eller misbruk av produktet.
- Alle matvarer som går tapt pga. produktfeil.
- Reservedeler eller reparasjonskostnader for enheter som brukes utenfor USA eller Canada.
- Henting og levering av produktet.
- Portokostnader eller fotobehandlingsutgifter for bilder som avsendes som dokumentasjon.
- Reparasjoner av deler eller systemer som er et resultat av uautoriserte modifikasjoner på produktet.
- Demontering/installasjon av produktet.
- Forsendelseskostnader, standardkostnader eller hastekostnader for utskiftningsdeler som er eller ikke er omfattet av garantien.

GARANTIFRASKRIVELSE, RETTSMIDDELBEGRENSNING:

Reparasjon eller utskifting av defekte deler er din eneste løsning under denne begrensede garantien. Produsenten er ikke ansvarlig for ev. følgeskader eller hendelige skader som følge av brudd på enten denne begrensede garantien eller enhver underforstått garanti eller for feil eller skade som følge av force majeure, ukorrekt pleie og vedlikehold, fettbrann, ulykke, endring, utskifting av deler med andre enn produsentens deler, misbruk, transport, kommersiell bruk, feilaktig bruk, tøffe miljøer (uvær, naturforhold, dyr som klusser med produktet), ukorrekt installasjon eller installasjon som ikke er i overensstemmelse med lokale forskrifter eller trykte produsentinstruksjoner.

DEN BEGRENSEDE GARANTIEN ER DEN ENESTE GARANTIEN SOM STILLES AV PRODUSENTEN. INGEN SPESIFIKASJONER ELLER BESKRIVELSER AV PRODUKTETS YTTELSE NOE STED GARANTERES FOR AV PRODUSENTEN BORTSETT FRA I DET OMFANG SOM FREMGÅR AV DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN. ALL UNDERFORSTÅTT GARANTIBESKYTTELSE SOM GJELDER IHT. LOVGIVNING I NOEN STAT, INKLUDERT UNDERFORSTÅTT GARANTI FOR SALGBARHET ELLER EGNETHET TIL ET BESTEMT FORMÅL ELLER EN BESTEMT BRUK, BEGRENSES HERVED I VARIGHET TIL DEN VARIGHETEN SOM FREMGÅR AV DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN.

Hverken forhandlere eller detaljforretninger som selger dette produktet, har rett til å stille ytterligere garantier eller løfter om avhjelping som supplerer eller står i motsetning til de tiltakene som fremgår ovenfor. Produsentens maksimale ansvar kan under ingen omstendigheter overskride den dokumenterte kjøpsprisen for det produktet som ble betalt av den opprinnelige forbrukeren. Denne garantien gjelder kun for enheter som kjøpes av en autorisert forhandler eller videreforhandler. MERK: Enkelte stater tillater ikke utelukkelse eller begrensning av hendelige eller følgemessige skader, så visse av ovenstående begrensninger eller utelukkelse gjelder muligens ikke for ditt vedkommende. Denne begrensede garantien gir deg spesielle juridiske rettigheter som fremgår av dette. Du kan også ha andre rettigheter som varierer fra sted til sted.

Hvis du ønsker at opnå opfyldelse af en forpligtelse under denne begrænsede garanti, skal du skrive til:

Martinsen Nordic A/S
Eksportvej 7 - 8870 Langå
Denmark - CVR 27771025

Spørgsmål?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+49 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

TURVAOHJEET

⚠ VAARA

- Jos haistat kaasua:
- Sammuta laitteen kaasu.
- Sammuta kaikki avotuli.
- Avaa kansi.
- Jos haju jatkuu, pysy poissa laitteesta ja soita välittömästi kaasuntoimittajillesi tai palokunnalle.

⚠ VAROITUS

- Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.
- Nestekaasusylinteriä, jota ei ole liitetty käyttöön, ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

⚠ VAROITUS

Tulipalon, sähköiskun, henkilövahinkojen tai materiaalivahinkojen riskin vähentämiseksi ulkona käytettävässä kaasulaitteessa noudata perusvaroitointia, mukaan lukien seuraavat:

- Käytettävä vain ulkona.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- VAROITUS: Käytettävissä olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Jos laite on säilytyksessä sisätiloissa, kaasusylinteri on irrotettava ja poistettava laitteesta.
- Tarkista ja puhdista polttimen/venturi-putket hyönteisistä ja niiden pesistä.

NESTEKAASUN SYLINTERIN SYÖTTÖJÄRJESTELMÄ

- Kaasusylinterit on säilytettävä ulkona hyvin tuuletetussa paikassa lasten ulottumattomissa.
- Kaasusylinteriä ei saa säilyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Kaasusylinterin syöttöjärjestelmä on järjestettävä höyrynpoistoa varten.
- Kaasusylinterissä on oltava kaulus, joka suojaaa venttiiliä.
- Älä koskaan kytke säätelemätöntä kaasusylinteriä kaasugrilliisi.
- Käytä vain grillin mukana toimitettua paineensäädin- ja letkusarjaa. Korvaavien paineensäätimien ja letkusarjojen tulee täyttää EN 16129:2013 - standardin ja kansallisten säädösten vaatimukset.
- Käytettävän joustavan letkun pituus saa olla enintään 1,50 metriä, ja sen tulee täyttää EN 16436-1:2014+A3:2020-standardi.
- Tämä grilli on sovitettu nestekaasulle. Älä käytä maakaasua.
- Tarkasta kaasusylinterin syöttöletku ennen jokaista käyttöä. Jos letku on kulunut voimakkaasti tai siinä on leikkaus, se on vaihdettava ennen laitteen käyttöä.
- Jos vuoto löytyy, sulje kaasusylinterin venttiili, irrota polttoainelinja grillistä, äläkä käytä grilliä.
- Ota yhteys jälleenmyyjäsi ja käytä vain ulkokäyttöön tarkoitettuun laitteeseen soveltuvia varailetkuja.
- Saatavilla on mallikohtainen paineensäädin- ja letkusarja ulkokäyttöön tarkoitettulta jälleenmyyjältäsi.
- Tarkista aina liitokset vuotojen varalta, kun kytket tai irrotat kaasusäiliön. Katso "Kaasuliitäntävaatimukset"-kohta.
- On suositeltavaa vaihtaa joustava letku olosuhteiden vaatiessa.
- Varmista, ettei kaasuletku pääse kiertymään.

TURVALLISUUSKÄYTÄNNÖT HENKILÖVAHINKOJEN VÄLTÄMISEKSI

- Laitetta käytettäessä on pidettävä etäisyyttä palavista materiaaleista.
- Pidä ulkokäyttöisen kaasulaitteen ympäristö vapaana palavista materiaaleista, bensiinistä sekä muista syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä estä palamisilman ja ilmanvaihdon virtausta. Pidä säilytystilan ilmanvaihtoaukot vapaina roskista.
- Älä sijoita ulkokäyttöistä kaasulaitetta suojaamattoman, yläpuolella olevan palavien rakenteiden alle.
- Tämä ulkokäyttöinen kaasulaite tulee sijoittaa vain ulos, eikä sitä saa käyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.

TURVAHJEET

Jos seuraavia ohjeita ei noudateta tarkasti, voi syttyä tulipalo, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.

- Älä säilytä varakaasupulloa ulkokäyttöisen kaasulaitteen alla tai sen läheisyydessä.
- Älä koskaan täytä kaasusylinteriä yli 80 prosentin kapasiteetin.
- Kun vaihdat kaasusylinteriä, pysy kaukana kaikista sytytyslähteistä.
- Puhdista grilli jokaisen käytön jälkeen, jotta vältät rasvan kerääntymisen ja vähennät tulipaloriskiä.
- Laitte kuumenee käytön aikana ja on kuuma vielä hetken käytön jälkeen. Käytä lämpöeristettyjä uunikintaita tai käsineitä suojautuaksesi kuumilta pinnoilta ja ruoanlaittonesteiden roiskeilta.
- Käyttäjän ei tule muuttaa valmistajan sinetöimiä osia.
- Älä muokkaa laitetta. Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Sulje kaasun syöttö kaasusäiliöstä käytön jälkeen.
- Kun ulkokäyttöön tarkoitettu kaasulaite ei ole käytössä, sulje kaasusyöttösylinteristä.
- Älä asenna siirrettäviä tai kiinteitä ulkokäyttöön tarkoitettuja kaasulaitteita matkailuautoon, perävaunuun, veneeseen tai muuhun liikkuvaan asennukseen.
- Pidä aina vähimmäisetäisyydet palavista rakenteista, katso kohta "Sijaintivaatimukset" sivulla 4.
- Pidä sähkönsyöttöjohto ja polttoaineletku poissa kuumilta pinnoilta.
- Säilytä laitetta kuivassa ja viileässä paikassa, kun sitä ei käytetä pidemmän aikaa.

- Myös ruoanlaittopinnan alapuolella on pidettävä vähintään 1 metrin turvaetäisyys, eikä grilliä saa käyttää palavien rakenteiden alla.
- Pidä 3 metrin etäisyys esineistä, jotka voivat syttyä tuleen tai sytytyslähteistä, kuten vedenlämmittimien pilottivalot tai sähkölaitteet.

⚠ VAROITUS: VARO TAKALIEKKIÄ

VAROITUS: Hämähäkit ja pienet hyönteiset saattavat silloin tällöin kutoa verkkoja tai rakentaa pesiä grillin polttoputkiin kuljetuksen ja varastoinnin aikana. Nämä verkot voivat estää kaasun virtauksen, mikä voi johtaa tulipaloon polttimen ympärillä. Tämä palotyyppi tunnetaan nimellä "TAKAPALAMINEN" ja se voi aiheuttaa vakavia vahinkoja grillillesi sekä luoda käyttäjälle vaarallisen käyttötilanteen.

Vaikka tukkeutunut polttorööri ei ole ainoa syy "TAKASYPÄHDYKSELLE", se on yleisin syy.

Vähentääksesi takapalamisriskin mahdollisuutta sinun tulee puhdistaa polttimen putket ennen grillin kokoamista ja vähintään kerran kuukaudessa loppukesästä tai alkusyksystä, jolloin hämähäkit ovat aktiivisimmillaan. Tee tämä polttoputkien puhdistus myös, jos grilliä ei ole käytetty pitkään aikaan. Tukkeutunut putki voi johtaa tulipaloon grillin alla.

⚠ VAROITUS

Älä yritä sytyttää tätä laitetta ennen kuin olet lukenut tämän oppaan kohdan "SYTYTYSOHJEET".

TESTATTU ULKOKÄYTTÖÖN TARKOITETTUA KAASULAITTEITA KOSKEVIEN EN 498 JA EN 484 -STANDARDIEN MUKAISESTI. TÄMÄ GRILLI ON TARKOITETTU VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

HUOMIO: Kaasun normaali virtaus säädin- ja letkuyhdistelmän kautta voi aiheuttaa surinaa. Pieni melu on täysin normaali eikä se häiritse grillin toimintaa. Jos surina on voimakasta ja häiritsevää, saatat joutua poistamaan ilmaa kaasulinjasta tai nollaamaan säätimen liian kaasunvirtauslaitteen. Tämä ilmaustoimenpide on tehtävä aina, kun uusi nestekaasupullo liitetään grilliin.

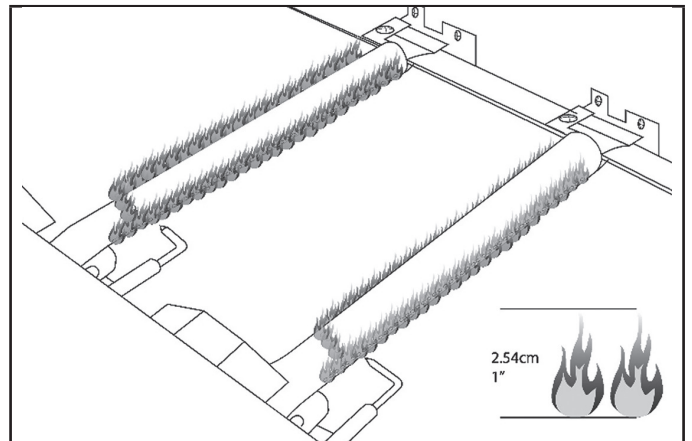
- Sivupolttimella käytettävän kattilan halkaisijan tulee olla 18–22 cm (7–8,6 tuumaa).
- Älä aseta painavia esineitä sivupöydälle. Maksimipaino on 5 kg (11 paunaa).

SIJAINIVAATIMUKSET

Valitse paikka, joka on suojassa tuulelta ja kulkureiteiltä. Paikan tulee olla myös kaukana voimakkaasta vedosta. Älä estä palamisilman ja ilmanvaihtoilman virtausta.

Syttyvien rakenteiden suojaetäisyys grilliltä:

- Vähintään 1 metrin etäisyys on säilytettävä grillikuvun etuosan, sivujen ja takapuolen sekä palavien rakenteiden välillä.



TARKISTA JA SÄÄDÄ POLTTIMET

Polttimet on testattu ja säädetty tehtaalla optimaaliseen toimintaan. Kaasun saannissa ja muissa olosuhteissa voi kuitenkin esiintyä vaihteluja, jotka saattavat vaatia pieniä ilmanottoaukkojen tai pienimmän liekin säädön korjauksia.

- Tarkista polttimien liekit visuaalisesti. Liekkien tulee olla sinisiä. Hieman kellertävä liekin kärki on normaalia propanikaasulle. Liekkien korkeuden tulisi olla noin 2,5 cm (1 tuuma).
- Grillin polttimien liekkien tarkistus ja säätö edellyttää ritilöiden ja liekinvaimentimien poistamista.
- Polttimien säädöt tulisi teettää pätevällä henkilöllä.

Tarkista, etteivät polttimet ole tukossa liian, roskien tai hyönteisten pesien vuoksi, ja puhdista tarvittaessa. Jos polttimet ovat puhtaat, säädä ilmanottoaukkoja tarpeen mukaan.

EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Malli	720-1126DB				
Laiteluokitus	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Kaasutyyppi	Butaani	Propani	Butaani, propaani tai niiden seos		
Kaasupaine (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Pääpolttimen koko (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Sidobrännare injektor storlek (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
	0.98		0.98	0.90	0.83
Nimellisteho (Hs) (kW)	Total: 22.2				
Kaasun kulutus (g/h) (yhteensä)	Butaani - yhteensä: 1615				
	Propani - yhteensä: 1587				

HUOMIO:

- Käytä 30 mbar:n säätöventtiiliä ja siihen sopivaa suutinkokoa butaanille ja propaanille luokassa I3B/P(30).
- Käytä 30 mbar:n säätöventtiiliä ja siihen sopivaa suutinkokoa butaanille luokassa I3+(28-30/37).
- Käytä 37 mbar:n säätöventtiiliä ja siihen sopivaa suutinkokoa propaanille luokassa I3+(28-30/37).
- Käytä 50 mbar:n säätöventtiiliä ja siihen sopivaa suutinkokoa butaani/propaanille luokassa I3B/P(50).

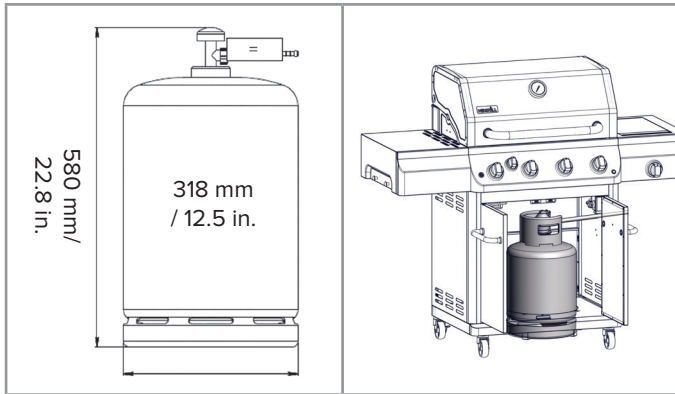
Suuttimen merkinnästä näkee sen koon. Esimerkiksi 0,90 tarkoittaa, että suuttimen koko on 0,90 mm.

Maa	Kaasutyyppi	Paine
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
*Country codes are in accordance with EN ISO 3166-1:2006.		

KAASULIITÄNNÄN VAATIMUKSET

NESTEYTETYN PETROLIPOLTTOKAASUN SYLINTERI

Käytä vain kaasusylintereitä, joiden kapasiteetti on vähintään 5 kg (11 lb) ja enintään 15 kg (33 lb). Suurin käytettävä sylinterikoko on noin 318 mm (12,5 tuumaa) halkaisijaltaan ja 580 mm (22,8 tuumaa) korkeus. Kaasupaineensäädin ja letkusarja toimitetaan mukana.



NESTEYTETYN PETROLIPOLTTOKAASUN SYLINTERIVAATIMUS

Kolhiintunut tai ruostunut kaasusylinteri voi olla vaarallinen, ja se tulisi tarkastuttaa nesteytetyn maakaasun toimittajalla. Älä koskaan käytä kaasusylinteriä, jonka venttiili on vahingoittunut. Aseta pölysuojakorkki sylinterin venttiiliin ulostuloon aina, kun kaasusylinteri ei ole käytössä. Käytä vain kaasusylinterin venttiiliin kuuluvaa pölysuojakorkkia. Muiden korkki- tai tulppatyyppeiden käyttö voi aiheuttaa kaasuvuotoja.

NESTEYTETYN PETROLIPOLTTOKAASUN KYTKENTÄ

Varmista, että kaasusäiliön venttiiliin mustat muoviset tiivistysrenkaat ovat paikallaan ja että letku ei kosketa rasva-astiaa tai grillin terää.

LIITÄNTÄ

⚠ TÄRKEÄÄ

- Kaasupolttoainesäiliö on ostettava erikseen.
- Grillin mukana toimitettua kaasupaineensäädin-letkuyhdistelmää on käytettävä.
- Mallillesi sopiva uuden kaasupaineensäätimen ja letkun setti on saatavilla ulkogrillisi jälleenmyyjältä.

KAASUPOLTTOAINESÄILIÖN LIITTÄMINEN:

- Varmista, että kaasupolttoainesäiliön sulkuventtiili on asennossa "OFF". Jos ei, kierrä venttiiliä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.
- Tarkista, että polttimien säätönupit ovat asennossa "OFF".
- Poista kaikki roskat ja tarkasta venttiiliyhteet, aukot sekä kaasupaineensäädin-letkuyhdistelmä vaurioiden varalta. Älä koskaan yritä käyttää vaurioitunutta tai tukkeutunutta laitetta. Ota yhteyttä paikalliseen propaanikaasun myyjään korjausta varten.

HUOMIO: Pidä kaasupullo aina pystyasennossa (90°) höyryjen irtoamisen varmistamiseksi.

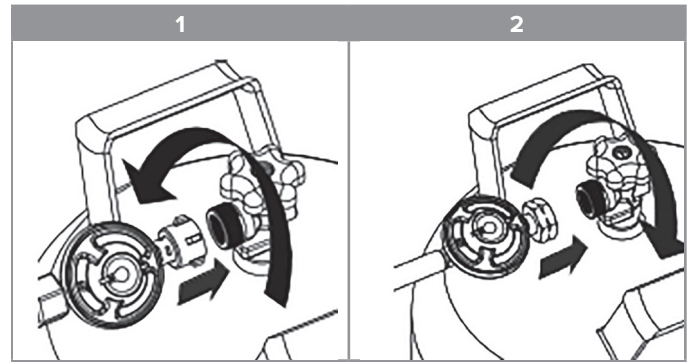
Jotkut säätöventtiilit kytketään painamalla ON-tilaan ja irrotetaan vetämällä OFF-tilasta, kun taas toisten kytkentä sylinteriventtiiliin tapahtuu joko vasenkätisellä tai oikeakätisellä kierteellä. TUNNISTA SÄÄDINTYYPPI JA NOUDATA KYSEISELLE SÄÄTIMELLE ANNETTUJA LIITÄNTÄOHJEITA.

1. Kytke kiertämällä myötäpäivään.

Kierrä säädin kaasupullon venttiiliin, käännä mutteria myötäpäivään.

2. Kytke kiertämällä vastapäivään.

Kierrä säädin kaasupullon venttiiliin, käännä mutteria vastapäivään.



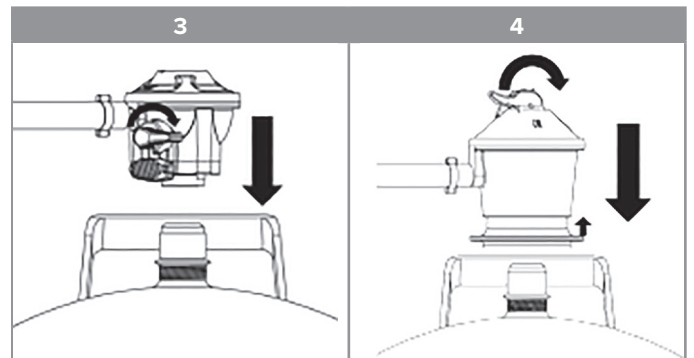
3. Kytke kääntämällä vivusta tai napsauttamalla paikalleen.

Käännä säätövipu myötäpäivään pois päältä -asentoon. Paina säädintä alaspäin kaasusäiliön venttiiliin, kunnes kuulet napsahduksen. Varmista, että säädin on täysin kiinnittynyt vetämällä kevyesti ylöspäin. Jos säädin irtoaa, toista toimenpide.

4. liu'uttamalla kaulus paikoilleen.

Varmista, että säädinvipu on "POIS PÄÄLTÄ" -asennossa. Liikuta säätimen lukitusrengasta ylös. Työnnä säädin lujasti sylinterin venttiiliin ja pidä sitä alaspäin painettuna. Laske lukitusrengas alas, jotta säädin lukittuu sylinterin venttiiliin. Tarkista, että säädin on tukevasti kiinni. Jos säädin irtoaa, toista toimenpide.

Huomio: Jos grillissäsi ei ole letkua ja säädinlaitetta, katso tarvittava säädinpaine ja suuttimen koko "Euroopan kaasupaineet ja -määritelmät" -taulukosta.



KAASULIITÄNNÄN VAATIMUKSET

Varmista, että kaasusylinterin venttiilin liitäntälaite sopii hyvin paineensäätimen sisäänmenoliitäntään.

5. Avaa kaasun syöttö lähteestä noudattaen kyseisen säädinmallin ohjeita.

- **Kierresäädin:** Käännä kaasusylinterin venttiilin kahvaa vastapäivään.
- **Kiinnityssäädin:** Siirrä säädinvipu päälle.

6. Ennen grillin sytyttämistä testaa kaikki liitännät harjaamalla hyväksytyllä korroosiottomalla vuodontunnistusliuoksella. Kuplien ilmaantuminen osoittaa vuodon.

7. Jos havaitset vuodon, sulje sylinterin venttiili ja älä käytä grilliä. Ota yhteys pätevään kaasuteknikkoon, jotta korjaus voidaan tehdä.

8. Käy kohtaan "Tarkista ja säädä polttimet".

KAASUPOLTTOAINESÄILIÖN IRROITTAMINEN

1. Varmista, että polttimen säätönupit ovat asennossa "OFF" ja grilli on jäähtynyt.
2. Varmista, että kaasusylinteri on "SULJETTU"-asennossa. Jos ei, kierrä venttiiliä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.
3. Tunnista säädinlaitteen tyyppi. Katkaise kaasun syöttö

lähteestä ja irrota säädin kaasupullostta noudattamalla kyseistä säädintä koskevia ohjeita.

- **Irrota kiertämällä vastapäivään:** Kierrä sylinterin venttiilin kahvaa myötäpäivään. Ruuvaa säädin irti sylinteristä kiertämällä liitintä vastapäivään.
 - **Irrota kiertämällä myötäpäivään:** Kierrä kaasusylinterin venttiilin kahvaa myötäpäivään. Ruuvaa säädin irti sylinteristä kiertämällä liitintä myötäpäivään.
 - **Irrota kääntämällä vipua/napsauttamalla paikoilleen:** Siirrä säädinvipu "OFF"-asentoon. Työnnä säädinvipua sisään, kunnes se irtoaa sylinteristä.
 - **Irrota liukukurkulla:** Siirrä säädinvipu "OFF"-asentoon. Vedä irrotusrengasta ylöspäin irrottaaksesi säätimen kaasupullon venttiilistä. Nosta säädin pois sylinterin venttiilistä.
4. Aseta pölykansi kaasusylinterin venttiilin ulostuloon aina, kun sylinteriä ei käytetä. Asenna vain venttiilin ulostuloon sylinterin mukana tullut pölykannen malli. Muut suojakannet tai tulpat voivat aiheuttaa nestekaasun vuotamisen.
 5. Anna grillirungon jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen kuin yrität siirtää tai kuljettaa sitä.

VUOTOTESTI

YLEISTÄ

Vaikka kaikki kaasuliitännät on testattu tehtaalla ennen lähettämistä, asennuspaikalla on tehtävä täydellinen kaasuvuodon tarkastus mahdollisten kuljetusvaurioiden tai laitteen piilevien ylipaineiden vuoksi. Tarkista koko järjestelmä säännöllisesti vuotojen varalta seuraamalla alla olevia ohjeita. Jos tunnet kaasun hajua milloin tahansa, tarkista heti koko järjestelmä vuotojen varalta.

ENNEN TESTAUSTA

Varmista, että kaikki grillin pakkausmateriaalit, mukaan lukien kiinnityshihnat, on poistettu.

ÄLÄ TUPAKOI VUOTOTESTIN AIKANA. ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA SUORITA VUOTOTESTIÄ AVOIMEN LIEKIN KANSSA.

Valmista saippuavesiseos, jossa on yksi osa nestemäistä pesuainetta ja yksi osa vettä. Tarvitset suihkepallon, harjan tai rievun, joilla levität liuoksen liitoksiin. Ensimmäisessä vuototestissä tarkista, että kaasupullo on noin 80 % täynnä.

TESTAUS

1. Varmista, että säädinventtiilit ovat asennossa "O" ja kytke kaasun syöttö päälle.
2. Tarkista kaikki liitännät L.P.-kaasun säätimeen ja syöttöventtiiliin, mukaan lukien liitos jakoputkistoon (putkeen, joka johtaa polttimiin). Saippuakuplia ilmestyy, jos vuotoja on.

3. Jos vuoto löytyy, sulje heti kaasuntoimitus ja kiristä vuotavat liitokset.
4. Avaa kaasu uudelleen ja tarkista uudelleen.
5. Jos kaasu jatkaa vuotamista mistä tahansa liitoksesta, sulje kaasuntoimitus ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

⚠ TARKISTA AINA VUODOT JOKAISEN KAASUPULLON VAIHDON JÄLKEEN

Tarkista kaasuntoimituksen kaikki liitännät vuotojen varalta ennen jokaista käyttökertaa. Kannattaa pitää suihkepullo saippuavettä lähellä kaasulinjan sulkuventtiiliä. Suihkuta kaikki liitokset. Kuplat osoittavat vuotoja.

Grillissä tulee käyttää vain valmistajan suosittelemia osia. Korvaavien osien käyttö mitätöi takuun. Älä käytä grilliä ennen kuin kaikki liitännät on tarkistettu eivätkä ne vuoda.

KAASUNVIRTAUKSEN TARKASTUS

Jokainen grillin poltin on testattu ja säädetty tehtaalla ennen toimitusta, mutta paikallisissa kaasuntoimituksissa voi esiintyä vaihtelua, jolloin polttimien säätö saattaa olla tarpeen. Polttimien liekit tulisi tarkistaa visuaalisesti. Liekkien tulee olla sinisiä ja vakaita, ilman keltaisia kärkiä, liiallista melua tai liekin nousemista. Jos jokin näistä ongelmista ilmenee, tarkista, ovatko ilmanottoaukko tai polttimen reiät tukkeutuneet liasta, roskista, hämähäkin seittejä yms. Jos sinulla on kysyttävää liekin vakaudesta, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

ASENTAJAN LOPPUTARKASTUS

<input type="checkbox"/>	Minimietäisyys laitteen sivuista ja takaosasta palavasta materiaalista: 1 metri sivuilta ja 1 metri takaa.
<input type="checkbox"/>	Kaikki sisäiset pakkausmateriaalit on poistettu.
<input type="checkbox"/>	Nupit pyörivät vaivatta.
<input type="checkbox"/>	Polttimet ovat tiukasti paikallaan ja istuvat oikein suuttimissa.
<input type="checkbox"/>	Painesäädin on liitetty ja säädetty. Kaasuliitännät grilliin on tehty mukana tulevalla letku- ja säädinpaketilla.
<input type="checkbox"/>	Laite on testattu ja vuotoja ei ole.
<input type="checkbox"/>	Käyttäjälle on kerrottu kaasuntoimituksen sulkuventtiilin sijainti.

KÄYTTÄJÄ, PIDÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE TALLESSA TULEVAA TARVETTA VARTEN

PROPAANISÄILIÖÄ KOSKEVAT VAROTOIMET

1. Älä säilytä vara-LPG-kaasupulloa tämän laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä.
2. ÄLÄ KOSKAAN täytää pulloa yli 80 prosenttiin.

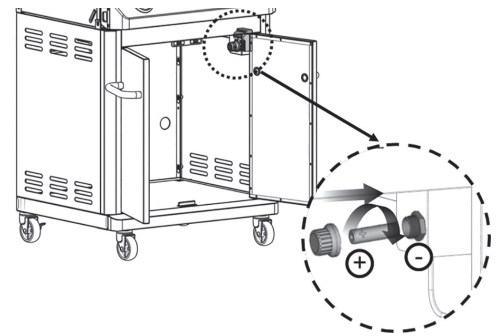
Huomaa: Jos kohtien "1" ja "2" ohjeita ei noudateta tarkasti, seurauksena voi olla tulipalo tai räjähdys, joka voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen.

TÄRKEÄÄ TIETOA PARISTOISTA

Vähentääksesi riskiä altistaa paristo virheelliselle käsittelylle, noudata alla olevia pariston asennusohjeita.

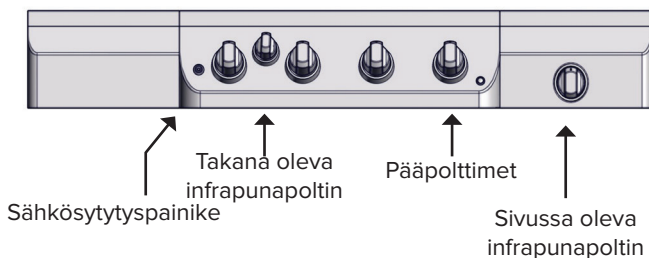
- Ei-ladattavia paristoja ei saa ladata uudelleen.
- Älä sekoita eri tyyppisiä paristoja, kuten alkaliparistoja, hiili-sinkkiparistoja tai ladattavia paristoja.
- Älä sekoita uusia ja käytettyjä paristoja.
- Tyhjät paristot tulee poistaa tuotteesta.

1 DC 1,5 V type AA-batteri IKKE inkludert. Batteriet ma settes inn med riktig polaritet som vist til høyre.



OHJAUSPANEELI

TÄRKEÄÄ: POISTA KAIKKI PAKKAUSMATERIAALIT, MUKAAN LUKIEN KIINNITYSREMMIT, ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTOA.



KÄYTTÖOHJEET

⚠ VAROITUKSET JA HUOMAUTUKSET

- **ÄLÄ** käytä alumiinifoliota irrotettavan rasvavadin tai tulipesän peittämiseen.
- Tarkasta ennen jokaista grillikertaa liekinsuojat, rasvavahti ja tulipesä kertymien varalta. Poista ylimääräinen rasva vähentääksesi liekkien roihun riskiä.
- Ole varovainen rasvavadin käsittelyssä ja kuuman rasvan poiskaatamisessa, sillä voi aiheutua palovammoja tai roiskeita.
- Käytä aina kuumuutta kestäviä grillauskäsineitä tai -lapasia grillin käytön aikana.
- Pidä propaanisäiliön ilmanvaihtoaukot puhtaina ja estottomina.
- Varmista, että propaanisäiliöt on asennettu oikein tämän käyttöohjeen kaasuliitäntäohjeiden mukaan.
- Varmista, että letku on asianmukaisesti kiinnitetty letkun kiinnitysklipsillä. Jos et tee niin, letku saattaa vaurioitua ja aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, mikä voi johtaa vakaviin loukkaantumisiin tai kuolemaan sekä omaisuusvahinkoihin.
- Pidä kaikki sähköjohdot ja polttoaineletku turvallisen matkan päässä kuumista pinnoista sulamisen tai syttymisen estämiseksi.
- **VAARA** - Tarkista säännöllisesti grillin harjat kuluneiden harjasten tai vaurioiden varalta. Jos löydät irtonaisia harjaksia ritilältä tai harjasta, vaihda harja välittömästi. Suosittelemme aloittamaan jokaisen grillauskauten uudella grilliharjalla.

GRILLIN YLEINEN KÄYTTÖ

Jokaisen pääpolttimen teho on 4 kW. Päägrillin polttimet kattavat koko kypsennysalueen ja ovat sivusuunnattuja, vähentämään rasvan ja roskien tukkimisen riskiä. Nupit sijaitsevat ohjauspaneelin alaosan keskellä. Jokainen nuppi on merkitty ohjauspaneelissa.

Tämä grilli on suunniteltu tehokkaaseen käyttöön ilman laavakiviä tai minkäänlaisia brikettejä. Ruostumattomasta

teräksestä valmistetut liekinsuojat, jotka sijaitsevat jokaisen polttimen yläpuolella, säteilevät lämpöä.

Minimi ympäristön käyttölämpötila: 0 °F (-17,8 °C)

TARKASTA KAASUPULLON SYÖTTÖLETKU

Tarkasta kaasupaineensäädinletkuyhdistelmä ennen jokaista käyttökertaa.

1. Avaa vasemman puolen kaapin ovi.
2. Tarkasta kaasupaineensäädin/letkuyhdistelmä viiltojen, naarmujen tai liiallisen kulumisen varalta.
3. Tarvittaessa vaihda kaasupaineensäädin/letkuyhdistelmä ennen grillin käyttöä. Ota yhteyttä valmistajaan ja käytä vain grillille tarkoitettuja varaosaletkuja.

GRILLIN KÄYTTÖ

Grillaus vaatii korkeaa lämpöä pinnan sulkemiseksi ja kunnolliseksi ruskistamiseksi. Useimmat ruoat kypsennetään koko ajan korkealla lämmöllä. Kuitenkin, kun grillataan suuria lihapaloja tai siipikarjaa, saattaa olla tarpeen kääntää lämpö alemmalle ensimmäisen ruskistuksen jälkeen. Tämä kypsentää ruoan ilman, että sen pinta palaa. Pitkään kypsennettäville ruoille tai sokeripitoisella marinadilla kastelluille ruuille saatetaan tarvita alhaisempaa lämpötilaa kypsennyksen lopussa.

⚠ ÄLÄ JÄTÄ GRILLIÄ VALVOMATTA RUOANVALMISTUKSEN AIKANA.

HUOMIO: Kuuma grilli paistaa ruoan nopeasti sulkien mehut sisälle. Mitä perusteellisemmin grilli esilämmitetään, sitä nopeammin liha ruskistuu ja sitä tummemmat grilliraidat siihen muodostuu.

SYTYTYSOHJEET

⚠ VAROITUS: TÄRKEÄÄ!

ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Tarkasta kaasun syöttöletku ennen kaasun avaamista. Jos viiltoja, kulumia tai naarmuja löytyy, se on vaihdettava ennen käyttöä. Älä käytä grilliä, jos kaasun haju on havaittavissa. Käytä vain laitteen mukana tullutta paineensäädintä ja letkuyhdistelmää. Älä koskaan vaihda grilliin kuuluvia säätelijöitä ja letkusarjoja toisiin. Jos korvaaminen on tarpeen, ota yhteyttä valmistajaan saadaksesi oikean varaosan. Korvaavan osan on oltava juuri se, joka on mainittu käyttöohjeessa.

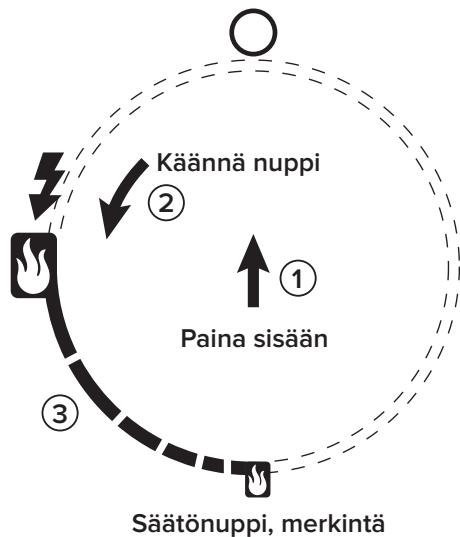
⚠ VAROITUS

Pidä aina kasvosi ja vartalosi mahdollisimman kaukana polttimesta sytytyksen aikana.

PÄÄPOLTTIMIEN SYTYTTÄMINEN

Varmista, että kaikki säätimet ovat pois päältä, ja avaa sitten kaasunsyöttö LP-kaasupullosta (nestekaasu). Pidä aina kasvot ja vartalo mahdollisimman kaukana grillistä sytytyksen aikana.

Sytyttääksesi pääpolttimen työnä ja käännä pääpolttimen säätönappia asentoon "⚡", Paina samalla elektronista sytytyspainiketta ja pidä sitä painettuna polttimen sytyttämiseksi. Kun poltin on syttynyt, vapauta elektroninen sytytyspainike ja nappi. Jos poltin ei syty, odota 5 minuuttia, jotta ylimääräinen kaasu haihtuu, ja yritä uudelleen.



Pidä kaasunsyöttöventtiilin lähellä suihkepulloa, jossa on saippuavettä, ja tarkista liitokset ennen jokaista käyttökertaa.

Ala yritä sytyttää grilliä, jos huomaat kaasun hajua. Ota yhteyttä asiakaspalveluun numeroihin

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

Jokainen poltin säädetään ennen toimitusta; paikalliset kaasun syöttöolosuhteet voivat kuitenkin vaatia pieniä säätöjä.

⚠ VAROTOIMET

Aseta pölykorkki sylinteriventtiiliin aukkoon, kun sylinteri ei ole käytössä. Asenna sylinteriventtiiliin aukkoon vain sylinteriventtiiliin mukana toimitettu pölykorkki. Muunlaisten korkkien tai tulppien käyttö voi aiheuttaa propaanivuotoa.

Kaasu on katkaistava syöttösynteristä, kun laite ei ole käytössä.

Jos laite säilytetään sisätiloissa, sylinteri on irrotettava ja poistettava laitteesta. Sylinterit on säilytettävä ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa lasten ulottumattomissa.

SIVUPALASTIN KAYTTO

Tarkista kaasunsyöttöletku ennen kaasun kytkemistä paalle. Jos siinä on merkkejä viilloista, kulumisesta tai hankautumista, se on vaihdettava ennen käyttöä. Ala käyttää sivupoltinta, jos haistat kaasun hajua.

Infrapunalämmöllä grillaaminen tuottaa korkean lammon, joka paahtaa ruoan nopeasti. Paistaminen luo ja lukitsee maun ulkopuolelle ja luo kauniisti ruskistetun pinnan ja rakenteen. Tuloksena on rapea ja maukas ulkopinta ja murea ja mehukas sisäpinta.

1. Nosta infrapunaisen sivupolttimen kansi.
2. Tarkista, että paistinritila on oikeassa asennossa ennen paistinpolttimen käyttöä.
3. Käynnistä paistinpoltin ja esilämmitä sitä 5 minuuttia.
4. Varmista, että ruoka on täysin sulanut ja että ylimääräinen rasva on poistettu ennen paistamista.
5. Aseta ruoka paistinritilalle. Paista ruokaa 1–2 minuuttia kummaltakin puolelta ja siirrä sitten ruoka paagrillitasolle viimeistellaksesi grillaamisen haluttuun kypsyyssasteeseen.

HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

RUOSTUMATON TERÄS

Erlaisia ruostumattoman teräksen puhdistusaineita on runsaasti saatavilla. Käytä aina ensin hellävaraisinta puhdistusmenetelmää ja hankaa pintaa syyn suuntaisesti. Älä käytä teräsvillaa, koska se naarmuttaa pintaa. Korjataksesi näkyviä naarmuja ruostumattomassa teräksessä, hio kevyesti kuivalla 100 karkeuden hiekkapaperilla puun syyn suuntaisesti. Rasvapisararat voivat kerääntyä ruostumattoman teräksen pinnalle, palaa kiinni ja saada pinnan näyttämään ruostuneelta. Poista ne käyttämällä kevyttä hankaustyynyä ja ruostumattoman teräksen puhdistusainetta.

GRILLIRITILÄ

Grillin puhdistus on helpointa heti ruoanlaiton jälkeen ja liekin sammuttamisen jälkeen. Käytä grillikinnasta suojataksesi kätesi kuumuudelta ja höyryltä. Käytä kuumuutta kestäväää grillin puhdistustyökalua, joka on tarkoitettu kuumien pintojen puhdistamiseen. Levitä vettä tai muita puhdistusaineita suoraan grilliritilöihin tai grillin puhdistustyökaluun helpottaaksesi puhdistusta. Jos grilli jäähtyy ennen puhdistamista, puhdistus on vaikeampaa.

VARMISTA, ETTÄ KAASUNSYÖTTÖ JA NUPIT OVAT ASENNOSSA "O". VARMISTA, ETTÄ LIESITASON POLTIN ON KYLMÄ ENNEN SEN POISTAMISTA.

GRILLIN POLTTIMET

Polttimen siirrossa on oltava erityisen varovainen, sillä se on tarkasti keskittävä suuttimeen ennen grillin uudelleen sytyttämistä. Puhdistustiheys riippuu siitä, kuinka usein käytät grilliä.

PÄÄPOLTTIMEN PUHDISTUS

Varmista, että kaasun syöttö on katkaistu ja nupit ovat "O"-asennossa. Varmista, että grilli on jäähtynyt. Puhdista polttimen ulkopinta teräsharjalla. Poista pinttynyt kerrostuma metallilastalla. Poista tukkeutuneet aukot suoristellulla paperiliittimellä. Älä koskaan käytä puista hammastikkua, sillä se voi mennä poikki ja tukkia aukon. Olkaa hyvä ja ottakaa huomioon, jos hyönteiset tai muut esteet estävät kaasun virtauksen polttimen läpi. Tällöin pyydämme ystävällisesti ottamaan yhteyttä asiakaspalveluumme numeroon 1-800-913-8999.

RASVAKOURUN PUHDISTUS

Rasvasäiliö tulee tyhjentää ja pyyhkiä säännöllisesti sekä pestä miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Pieni määrä hiekkaa voidaan laittaa rasvasäiliön pohjalle rasvan imeyttämiseksi. Tarkista rasvasäiliö säännöllisesti, älä anna rasvan kertyä liikaa eikä valua sen yli.

⚠ VAROITUS

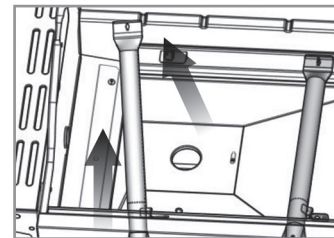
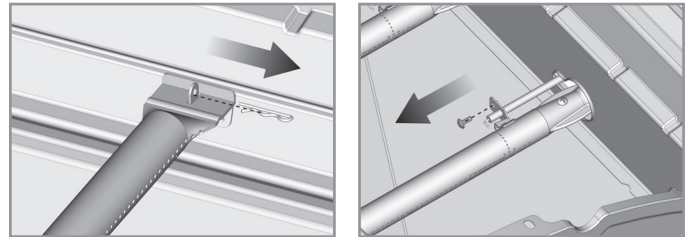
- Pidä ulkokäyttöinen kaasulieden alue vapaana palavista materiaaleista, bensiinistä sekä muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Älä estä palamis- tai ilmanvaihtoilman virtausta.
- Pidä kaasupullon kotelon ilmanvaihtoaukot vapaina roskista.

⚠ VAROITUS

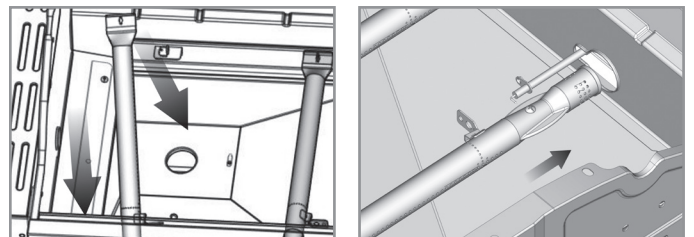
Jos haluat vaihtaa pääpolttimen, suosittelemme vahvasti, että palkkaat ammattitaitoisen teknikon tekemään vaihdon. Ymmärräthän, ettei väärin kootun polttimen aiheuttamista mahdollisista vastuuvahingoista, henkilövahingoista tai omaisuusvahingoista voida ottaa vastuuta.

KUINKA VAIHTAA PÄÄPOLTTIN

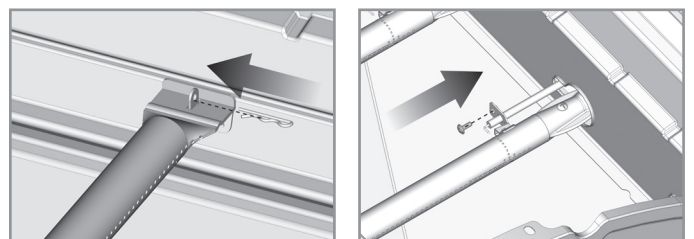
Vaihe 1. Poista pääpolttimen, "R"-tappi tulisijan takaseinästä neulapindeillä. Käytä talttapäistä ruuvimeisseliä poistaaksesi polttimen tapin suojuksen ja irrota sitten poltin tulisijasta alla olevan kuvan mukaisesti.



Vaihe 2. Aseta poltin aukolle ja kiinnitä polttimen nastakansi polttimeen alla olevan kuvan mukaisesti. Varmista, että polttimen reikä on suunnattu oikein aukkoa kohti.



Vaihe 3. Kiinnitä pääpolttin tulipesän takaseinään "R"-nastalla. Kiinnitä polttimen nasta ruuvimeisselillä.



VIKADIAGNOSTIIKKA

HÄMÄHÄKKI- JA HYÖNTEISVAROITUS

Tarkista ja puhdista polttimet sekä ventuuriputket hyönteisten ja pesien varalta. Tukkeutunut putki voi aiheuttaa tulipalon grillin alle. Vaikka tukkeutunut polttorööri ei ole ainoa syy "TAKASYPÄHDYKSELLE", se on yleisin syy.

Vähentääksesi takapalamisriskin mahdollisuutta sinun tulee puhdistaa polttimen putket ennen grillin kokoamista ja vähintään kerran kuukaudessa loppukesästä tai alkusyksystä, jolloin hämähäkit ovat aktiivisimmillaan. Suorita tämä polttimen putkien puhdistus myös silloin, jos grilliä ei ole käytetty pitkään aikaan.

MILLOIN ETSIÄ HÄRKÄMÖKKEJÄ

Sinun tulisi tarkistaa polttimet kerran vuodessa tai heti, kun jokin seuraavista tilanteista ilmenee:

- Kaasun haju yhdessä polttimen kipinöivien keltaisten liekkien ilmestyessä.
- Grilli ei saavuta lämpötilaa.
- Grilli lämpenee epätasaisesti.
- Polttimista kuuluu pokahtelevia ääniä.

ENNE PALVELUPYYNTÖÄ

Jos grilli ei toimi kunnolla, tutustu alla olevaan vianetsintäosioon ennen kuin otat yhteyttä huoltoliikkeeseen. Voit näin välttää huoltokäynnin kustannukset.

ESILÄMMITYS: Grillin kansi on pidettävä kiinni esilämmityksen aikana. Grilli on esilämmitettävä ennen tiettyjen ruokien valmistusta ruokalajin ja lämpötilavaatimusten mukaisesti. Ruoka, joka vaatii korkeaa kypsennyslämpötilaa, tarvitsee viiden minuutin esilämmityksen; matalampaa lämpötilaa vaativat ruoat tarvitsevat vain kahden tai kolmen minuutin ajan.

KYPSENNYSASTEET

Korkea teho: Käytä tätä asetusta nopeaan lämmitykseen, pihvien ja kyljysten paistamiseen sekä grillaamiseen.

Matala teho: Tätä asetusta käytetään kaikessa paahtamisessa, leivonnassa sekä hyvin vähärasvaisten palojen, kuten kalan, kypsennyksessä.

Lämpötilat vaihtelevat ulkolämpötilan ja tuulen määrän mukaan. Kypsennys epäsuoralla lämmöllä: Voit kypsentää siipikarjaa ja suuria lihapaloja hitaasti täydelliseksi grillin toisella puolella epäsuoran lämmön avulla, joka tulee toisella puolella olevasta polttimesta. Sytytetyn polttimen lämpö kiertää hellävaraisesti grillin sisällä, kypsentaen lihaa tai siipikarjaa ilman, että suora liekki koskettaa niitä. Tämä menetelmä vähentää huomattavasti liekkien roihahtelua, kun paistetaan erityisen rasvaisia paloja, koska suoraa liekkiä ei ole sytyttämässä kypsennyksen aikana tippuvia rasvoja ja mehua.

⚠ VAROITUS

Jos polttimet sammuvat käytön aikana, sulje kaasun syöttö lähteestä ja käännä kaikki kaasuhanat kiinni. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia ennen uudelleen sytyttämistä (tällä tavoin pääset eroon kertyneistä kaasuhöyryistä).

⚠ VAROITUS

Jos rasvapalo tapahtuu, sulje kaasun syöttöpaikka, käännä kaikki polttimet pois päältä ja jätä kansi suljettuna, kunnes palo on sammuksissa.

⚠ VAROITUS

ÄLÄ yritä irrottaa kaasuliitintä grillin ollessa käynnissä. Kuten kaikkien laitteiden kanssa, huolellinen hoito ja kunnossapito pitävät ne hyvässä käyttökunnossa ja pidentävät niiden käyttöikää. Kaasugrillisi ei ole poikkeus.

⚠ VAROITUS

ÄLÄ käytä sivupolttimen paahdinta, kun kansi on suljettu. Jos grillissäsi on paahdinkansi sivupolttimelle, se voi kuumentua erittäin kuumaksi ja aiheuttaa palovammojen vaaran, kun kansi on suljettuna. Pidä kansi aina auki, kun poltin on käytössä.

VARAOSIEN TILAAMINEN

KUINKA TILATA VARAOSIA

Jotta saat oikean varaosan kaasugrilliisi, tutustu varaosaluetteloon.

Varmista, että kaikki tarvittavat tiedot ovat valmiina tilauksen yhteydessä. Huomioithan, että asiakas on vastuussa kaikista varaosien toimituskuluista.

- Kaasugrillin malli (katso grillin tietotarra).
- Varaosan osanumero.
- Tarvittavan varaosan kuvaus.
- Tarvittavien osien määrä.

Varaosien tilaamiseksi kay soita asiakaspalveluumme numeroon.

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

⚠ TÄRKEÄÄ

Käytä aina tehtaan hyväksymiä osia. Hyväksymättömien osien käyttö on vaarallista ja mitätöi takuun. Pidä kokoonpano- ja käyttöohjeet tallessa, jotta niihin on helppo palata ja varaosien tilaaminen sujuu vaivattomasti.

RAJOITETTU TAKUU

Valmistaja takaa ainoastaan alkuperäiselle kuluttaja-ostajalle, että tämä tuote (malli #720-1126DB) on oikean kokoamisen jälkeen valmistus- ja materiaalivirheistä vapaa normaalia ja kohtuullista kotikäyttöä varten alla mainitun takuuajan puitteissa, joka alkaa ostopäivästä. Valmistaja pidättää oikeuden vaatia vahingon valokuvallista todistetta tai viallisten osien palauttamista kuluttajan ennakoon maksamana postimaksuna ja/tai rahtina tarkastusta ja tutkimusta varten. Megamasterin vastuu rajoittuu korjaukseen, vaihtoon tai arvon alenemiseen Megamasterin oman valinnan mukaan.

- **PUTKIPOLTTAJAT:** 5 vuoden RAJOITETTU takuu rei'ittymistä vastaan.
- **KYPSENNYSRISTIKOT** ja **LIEKINHIDASTIMET:** 1 vuoden RAJOITETTU takuu; ei kata putoamista, lohkeamia, naarmuja tai pintavaurioita.
- **RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETUT OSAT:** vuoden RAJOITETTU takuu rei'ittymistä vastaan; ei kata ulkonäkövirheitä kuten pintaruostetta, naarmuja tai korroosiota.
- **KAIKKI MUUT OSAT:** 1 vuoden RAJOITETTU takuu (sisältää, mutta ei rajoitu, venttiilit, runko, kotelo, kärry, ohjauspaneeli, sytytin, säädin, letkut). * Ei kata lohkeamia, naarmuja, halkeamia, pintakorroosiota tai ruostetta.

Kun kuluttaja toimittaa tässä edellytetyn ostotodistuksen, valmistaja korjaa tai vaihtaa takuuajan kuluessa todetut vialliset osat. Korjaukseen tai vaihtoon tarvittavat osat toimitetaan sinulle ilman veloitusta, lukuun ottamatta toimituskuluja, edellyttäen, että ostaja on alkuperäisestä ostopäivästä lähtien vielä takuuajalla. Alkuperäinen kuluttaja vastaa kaikista vaihdettujen osien toimituskustannuksista tämän rajoitetun takuun ehtojen mukaisesti. Tämä rajoitettu takuu on voimassa vain Yhdysvalloissa ja Kanadassa, se on voimassa ainoastaan tuotteen alkuperäiselle omistajalle eikä ole siirrettävissä. Valmistaja vaatii kohtuullisen todisteen ostopäivästäsi. Tästä syystä sinun tulee säilyttää myyntikuitit ja/tai lasku tallessa. Jos laite on saatu lahjana, pyydä lahjan antajaa lähettämään kuitti puolestasi alla olevaan osoitteeseen. Viallisia tai puuttuvia osia, jotka kuuluvat tämän rajoitetun takuun piiriin, ei vaihdeta ilman rekisteröintiä tai ostotodistusta. Tämä rajoitettu takuu kattaa vain tuotteen toiminnallisuuden eikä kata kosmeettisia vikoja kuten naarmuja, kolhuja, korroosiota tai värjäytymää, joka johtuu lämmöstä, hankaavista tai kemiallisista puhdistusaineista tai laitteen kokoamisesta tai asennuksesta käytetyistä työkaluista, pinnan ruosteesta tai ruostumattoman teräksen värjäytymistä. Pintaruoste, korroosio tai metalliosien maalipinnan lohkeaminen, joka ei vaikuta tuotteen rakenteelliseen kestävytyteen, ei ole valmistus- tai materiaalivirhe eikä kuulu tämän takuun piiriin. Tämä rajoitettu takuu ei korvaa sinulle aiheutuneita haittoja, ruoantappioita, henkilövahinkoja tai omaisuusvahinkoja. Jos alkuperäistä varaosaa ei ole saatavilla, toimitetaan vastaava korvaava osa. Sinä olet vastuussa kaikista vaihdettujen osien toimituskuluista tämän rajoitetun takuun ehtojen mukaisesti.

VALMISTAJA EI MAKSA:

- Kotikäyntien kuluja.
- Korjauksista, kun tuotetta käytetään muuhun kuin normaaliin, yhden perheen talous- tai asuinkäyttöön.
- Vahingoista, jotka johtuvat onnettomuudesta, muutoksista, väärinkäytöstä, huollon tai puhdistuksen laiminlyönnistä, kaltoinkohtelusta, tulipalosta, tulvasta, luonnonilmiöistä, virheellisestä asennuksesta sekä asennuksesta, joka ei noudata sähkö- tai putkiasennusmääräyksiä, tai tuotteen väärinkäytöstä.
- Ruokahävikistä, joka johtuu tuotteen toimintahäiriöstä.
- Varaosien tai korjaustyön kustannuksista yksiköille, joita käytetään Yhdysvaltojen tai Kanadan ulkopuolella.
- Tuotteen nouto- ja toimituskuluista.
- Postimaksuja tai valokuvien käsittelykuluja peritään, kun kuvat toimitetaan dokumentaationa.
- Korjauksista, jotka johtuvat luvattomista muutoksista tuotteeseen.
- Tuotteen irrotuksesta ja/tai uudelleenasennuksesta.
- Takuu- ja takuun ulkopuolisten varaosien toimituskustannukset, joko normaalit tai pikatoimitukset.

TUNNETTUJEN JA OLETETTUJEN TAKUIDEN VASTUUVAPAAUS; KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET

Viallisten osien korjaaminen tai vaihtaminen on yksinomainen oikeutesi tämän rajoitetun takuun ehtojen nojalla. Valmistaja ei ole vastuussa mistään välillisistä tai satunnaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän rajoitetun takuun tai soveltuvan hiljaisen takuun rikkomisesta, eikä vahingoista tai vioista, jotka johtuvat luonnonkatastrofeista, virheellisestä hoidosta ja huollosta, rasvapaloista, onnettomuuksista, muutoksista, osien vaihdosta muulla kuin valmistajalla, väärinkäytöstä, kuljetuksesta, kaupallisesta käytöstä, väärinkohtelusta, ankarista ympäristöolosuhteista (esim. huono sää, luonnonvoimat, eläinten aiheuttamat vahingot), virheellisestä asennuksesta tai asennuksesta, joka ei noudata paikallisia sääntöjä tai valmistajan kirjallisia ohjeita.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON AINOA VALMISTAJAN ANTAMA NIMENOMAINEN TAKUU. VALMISTAJA EI ANNA TAKUUTA KENKÄÄN TUOTTEEN SUORITUSKYVYLLE TAI KUVAUKSELLE, PÄINVASTOIN KUIN TÄMÄSSÄ RAJOITETUSSA TAKUUSSA ON ERIKSEEN MÄÄRITETTY. MITÄÄN OLETETTUA TAKUUSUOJAA, JOKA JOHTUU MINKÄ TAHANSA OSAVALTION LAISTA, MUKAAN LUKIEN OLETETTU TAKUU TUOTTEEN KAUPALLISESTA SOVELTUVUUDESTA TAI ERITYISEEN TARKOITUKSEEN SOPIVUUDESTA, RAJOITETAAN TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN KESTOAIKAAN.

Jälleenmyyjillä tai vähittäismyyntipisteillä, jotka myyvät tätä tuotetta, ei ole valtuuksia antaa lisätakuuta tai luvata korvauksia, jotka poikkeavat yllä olevista ehdoista. Valmistajan enimmäisvastuu ei missään tapauksessa ylitä alkuperäisen kuluttajan maksamaa dokumentoitua tuotteen ostohintaa. Tämä takuu koskee vain yksiköitä, jotka on ostettu valtuutetulta jälleenmyyjältä tai välittäjältä. HUOMIO: Jotkin osavaltiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten jotkin yllä mainituista rajoituksista tai poissulkemista eivät välttämättä koske sinua; tämä rajoitettu takuu antaa sinulle erityisiä oikeudellisia oikeuksia. Saatat myös saada muita oikeuksia, jotka vaihtelevat osavaltioittain.

Jos haluat vaatia jonkin veloitteen täyttämistä tämän rajoitetun takuun perusteella, sinun tulee kirjoittaa osoitteeseen:

Martinsen Nordic A/S
Eksportvej 7 - 8870 Langå
Denmark - CVR 27771025

Kysymys?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

+49 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ PERIGO

Se sentir cheiro a gás:

- Feche o fornecimento de gás ao aparelho.
- Apague qualquer chama acesa.
- Abra a tampa.
- Se o odor persistir, mantenha-se afastado do aparelho e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.

⚠ AVISO

- Não armazene nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
- Um cilindro de gás liquefeito de petróleo não conectado para uso não deve ser armazenado perto deste ou de qualquer outro aparelho.

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões pessoais ou danos ao usar o aparelho de gás para cozinhar ao ar livre, siga precauções básicas, incluindo as seguintes:

- Utilize apenas no exterior.
- Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.
- AVISO: As partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Se o aparelho estiver guardado no interior, o cilindro de gás deve ser desligado e removido do aparelho.
- Verifique e limpe os tubos do queimador / venturi para insetos e ninhos.

SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) POR CILINDRO

- Os cilindros de gás devem ser armazenados ao ar livre, numa área bem ventilada e fora do alcance das crianças.
- Os cilindros de gás não devem ser guardados em edifícios, garagens ou qualquer outra área fechada.
- O sistema de fornecimento do cilindro de gás deve ser preparado para a retirada de vapor.
- O cilindro de gás deve incluir um colar para proteger a válvula do cilindro.
- Nunca ligue um cilindro de gás sem regulador ao seu grelhador a gás.
- Use apenas o regulador de pressão e o conjunto de mangueira fornecidos com o grelhador. Qualquer regulador de pressão e conjunto de mangueira de substituição deve cumprir a norma EN 16129:2013 e a regulamentação nacional.
- A mangueira flexível usada, com comprimento não superior a 1,50 metros, deve obedecer à norma EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Este grelhador está configurado para gás liquefeito de petróleo. Não utilize gás natural.
- Inspeccione a mangueira de fornecimento do cilindro de gás antes de cada utilização do aparelho de gás para cozinhar no exterior. Se a mangueira apresentar desgaste excessivo, abrasão ou estiver cortada, DEVE ser substituída antes de usar o aparelho.
- Se for detetada uma fuga, feche a válvula do cilindro de gás, desligue a linha de combustível do grelhador e não utilize o grelhador.
- Contacte o seu fornecedor e utilize apenas mangueiras de substituição especificadas para uso com o aparelho de gás para cozinhar no exterior.
- Um regulador de pressão e conjunto de mangueira de substituição específico para o seu modelo está disponível junto do seu fornecedor de aparelhos de gás para cozinhar no exterior.
- Verifique sempre as ligações para fugas cada vez que conectar e desconectar o cilindro de gás. Consulte a secção "Requisitos para Ligação de Gás".
- Recomenda-se substituir a mangueira flexível sempre que as condições o exigirem.
- Assegure-se de que a mangueira de gás não sofre torções.

PRÁTICAS DE SEGURANÇA PARA EVITAR FERIMENTOS PESSOAIS

- Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.
- Mantenha a área à volta do aparelho de gás para cozinhar ao ar livre limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Não obstrua o fluxo de ar de combustão e ventilação. Mantenha as aberturas de ventilação do compartimento de armazenamento livres e desobstruídas.
- O aparelho de cozinha a gás para exterior não deve ser colocado sob uma construção suspensa de material combustível não protegido.
- Este aparelho de cozinha a gás para exterior deve ser usado apenas ao ar livre e não deve ser utilizado dentro de edifícios, garagens ou qualquer outra área fechada.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se as informações a seguir não forem cumpridas rigorosamente, poderá ocorrer um incêndio que cause morte ou ferimentos graves.

- Não armazene um cilindro de gás sob ou perto deste aparelho de cozinha a gás para exterior.
- Nunca encha o cilindro de gás para além de 80% da sua capacidade.
- Ao trocar o cilindro de gás, certifique-se de que está afastado de qualquer fonte de ignição.
- Limpe a grelha antes de cada utilização para evitar o acumular de gordura e reduzir o risco de incêndios por gordura.
- Este aparelho ficará quente durante e após o uso. Use luvas ou manoplas isolantes para se proteger das superfícies quentes ou dos respingos de líquidos durante a cozedura.
- Partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Não modifique o aparelho. Qualquer modificação no aparelho pode ser perigosa.
- Após o uso, desligue o fornecimento de gás no cilindro.
- Quando o aparelho de cozinha a gás para exterior não estiver em uso, o gás deve ser cortado no cilindro de abastecimento.
- Não instale aparelhos de cozinha a gás para exterior, portáteis ou embutidos, em veículos recreativos, reboques portáteis, barcos ou qualquer outra instalação móvel.
- Mantenha sempre as distâncias mínimas recomendadas em relação a construções combustíveis, consulte a secção "Requisitos de Localização" na página 4.
- Mantenha qualquer cabo de alimentação elétrica e mangueira de fornecimento de combustível afastados de superfícies aquecidas.
- Guarde o aparelho num local fresco e seco quando não estiver em uso por um período de tempo.

⚠ AVISO

Não tente acender este aparelho sem antes ler a secção "INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO" deste manual.

TESTADO DE ACORDO COM AS NORMAS EN 498 & EN 484 PARA APARELHOS DE COZINHA A GÁS PARA EXTERIOR. ESTA GRELHA É APENAS PARA USO EM EXTERIOR.

NOTA: O fluxo normal de gás através do regulador e da montagem de mangueira pode causar um zumbido. Um nível baixo de ruído é perfeitamente normal e não irá interferir com o funcionamento da grelha. Se o zumbido for alto e excessivo, poderá ser necessário purgar o ar da linha de gás ou redefinir o dispositivo regulador de fluxo excessivo de gás. Este procedimento de purga deve ser realizado sempre que um novo cilindro de gás liquefeito de petróleo for conectado à sua grelha.

- A panela adequada para utilização no queimador lateral deve ter entre 18 e 22 cm (7 a 8,6 polegadas) de diâmetro.
- Não coloque objetos pesados na mesa lateral. O peso máximo é de 5 kg (11 libras).

REQUISITOS DE LOCALIZAÇÃO

Escolha um local que ofereça a mínima exposição ao vento e às vias de passagem. O local deve ficar longe de áreas com fortes correntes de ar. Não obstrua o fluxo do ar de combustão e ventilação.

Distância de segurança para estruturas combustíveis junto à grelha:

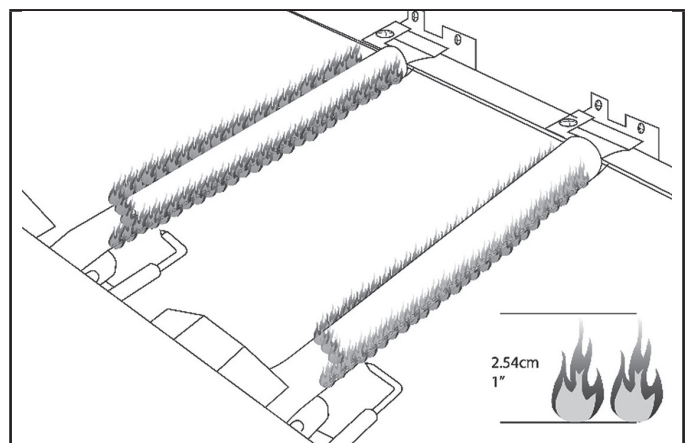
- Deve ser mantida uma distância mínima de 1 metro entre a parte frontal do capuz da grelha, os lados, a parte traseira da grelha e qualquer construção inflamável.
- Deve também manter-se uma distância mínima de 1 metro abaixo da superfície de cozedura; a grelha não deve ser usada sob construções inflamáveis suspensas.
- Mantenha uma distância de 3 metros de objetos inflamáveis ou fontes de ignição, como chama piloto de aquecedores de água, aparelhos eléctricos ligados, etc.

⚠ CUIDADO: CUIDADO COM O RETROCESSO

CUIDADO:Z: Aranhas e pequenos insetos ocasionalmente tecem teias ou fazem ninhos nos tubos do queimador da grelha durante o transporte e armazenamento. Estas teias podem obstruir o fluxo de gás, o que pode causar um incêndio dentro e ao redor dos tubos do queimador. Este tipo de incêndio é conhecido como "RETROCESSO" e pode causar sérios danos à sua grelha e criar uma condição de operação insegura para o utilizador.

Embora um tubo de queimador obstruído não seja a única causa de "RETROCESSO", é a mais comum.

Para reduzir a possibilidade de "RETROCESSO", deve limpar os tubos do queimador antes de montar a grelha e pelo menos uma vez por mês no final do verão ou início do outono, quando as aranhas estão mais ativas. Também deve realizar este procedimento de limpeza dos tubos do queimador se a grelha não for utilizada durante um longo período. Um tubo entupido pode levar a um incêndio sob a grelha.



CHECK AND ADJUST BURNERS

Os queimadores são testados e regulados de fábrica para garantir a operação mais eficiente. No entanto, variações no fornecimento de gás e outras condições podem requerer

pequenos ajustes no obturador de ar ou na configuração de chama baixa.

- Verifique visualmente as chamas dos queimadores. Elas devem ser de cor azul. Ligeiras pontas amarelas são normais para gás propano. As chamas devem ter aproximadamente 2,5 cm (1 polegada) de altura.
- Para verificar e ajustar as chamas dos queimadores da grelha, é necessário remover as grelhas e os difusores de chama.
- Recomenda-se que uma pessoa qualificada faça os ajustes dos queimadores.

Verifique se os queimadores não estão obstruídos por sujeira, detritos, ninhos de insetos, etc., e limpe conforme necessário. Se estiverem limpos, ajuste as entradas de ar conforme precisar.

PRESSÕES E ESPECIFICAÇÕES DE GÁS NA EUROPA

Fabricante	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modelo	720-1126DB				
Categoria do aparelho	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Tipo de gás	Butano	Propano	Butano, Propano ou mistura destes		
Pressão do gás (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamanho do injetor do queimador principal (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Taille de l'injecteur du brûleur lateral (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
Takapolttimen suuttimen koko (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Potência térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 22.2				
Consumo de gás (g/h) (total)	Butano - Total: 1615				
	Propano - Total: 1587				

NOTA:

- Use regulador de 30 mbar e o tamanho correspondente do injetor para butano/propano na categoria I3B/P(30).
- Use regulador de 30 mbar e o tamanho correspondente do injetor para butano na categoria I3+(28-30/37).
- Use regulador de 37 mbar e o tamanho correspondente do injetor para propano na categoria I3+(28-30/37).
- Use regulador de 50 mbar e o tamanho correspondente do injetor para butano/propano na categoria I3B/P(50).

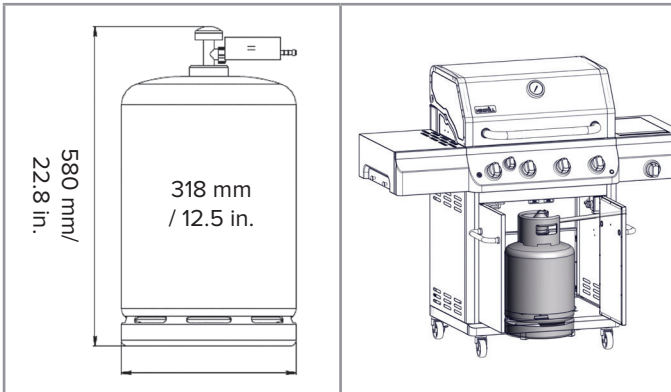
A marcação no injetor indica o seu tamanho. Por exemplo, "0,90" significa que o tamanho do injetor é 0,90 mm.

País	Tipo de Gás	Pressão
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
*Os códigos dos países estão de acordo com a norma EN ISO 3166-1:2006.		

REQUISITOS DE LIGAÇÃO DE GÁS

CILINDRO DE GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO PARA COMBUSTÍVEL

Use apenas cilindros de gás com capacidade mínima de 5 kg (11 lb) e máxima de 15 kg (33 lb). Um cilindro de gás com aproximadamente 318 mm (12,5 polegadas) de diâmetro e 580 mm (22,8 polegadas) de altura deverá ser o tamanho máximo utilizável. É fornecido um conjunto regulador de pressão/mangueira para gás.



REQUISITOS PARA CILINDROS DE GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO

Uma botija de gás amolgada ou enferrujada pode ser perigosa e deve ser verificada pelo fornecedor do gás liquefeito de petróleo. Nunca utilize uma botija de gás com a válvula danificada. Coloque a tampa protetora na saída da válvula da botija sempre que não estiver a usar o gás. Instale apenas o tipo de tampa protetora para a válvula que acompanha a botija. Outros tipos de tampas ou rolhas podem causar fugas de gás.

LIGAÇÃO DE GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO

Certifique-se de que as buchas de plástico preto na válvula do cilindro de gás estão no lugar e que a mangueira não entra em contacto com a bandeja de gordura ou com a cabeça do grelhador.

LIGAÇÃO

▲ IMPORTANTE

- Um cilindro de combustível a gás deve ser adquirido separadamente.
- Deve ser utilizado o conjunto de regulador de pressão/mangueira fornecido com o grelhador.
- Um conjunto de regulador de pressão de gás/mangueira específico para o seu modelo está disponível no seu revendedor de grelhadores para exteriores.

PARA LIGAR O CILINDRO DE COMBUSTÍVEL A GÁS:

- Verifique se o cilindro de combustível a gás está na posição "DESLIGADO". Caso contrário, rode a válvula no sentido horário até parar.
- Confirme que os botões de controlo do queimador estão na posição "DESLIGADO".
- Remova quaisquer detritos e inspecione as ligações da válvula, a saída, e o conjunto regulador de pressão/mangueira de gás quanto a danos. Nunca tente usar equipamento danificado ou obstruído. Consulte o seu distribuidor local de gás propano para reparações.

NOTA: Mantenha sempre o cilindro de gás na posição vertical a 90° para permitir a retirada do vapor.

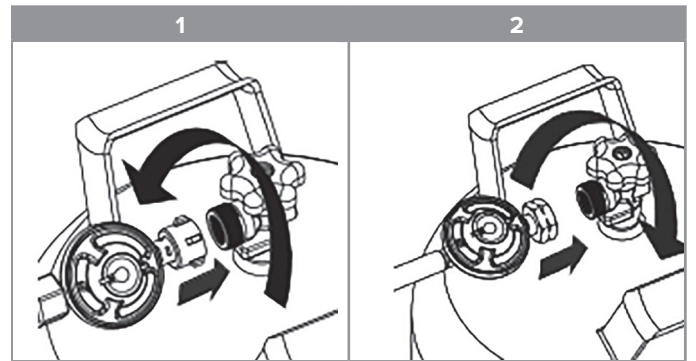
Alguns reguladores ligam ao rodar para abrir e desligam ao rodar para fechar, enquanto outros têm uma porca com rosca à esquerda ou à direita que se liga à válvula do cilindro. IDENTIFIQUE O TIPO DE REGULADOR QUE TEM E SIGA AS INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO ESPECÍFICAS PARA ESSE REGULADOR.

1. Conecte rodando no sentido dos ponteiros do relógio

Enrosque o regulador no cilindro de gás rodando a porca de conexão no sentido horário.

2. Conecte rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

Enrosque o regulador no cilindro de gás, rodando a porca de conexão no sentido contrário ao do relógio.



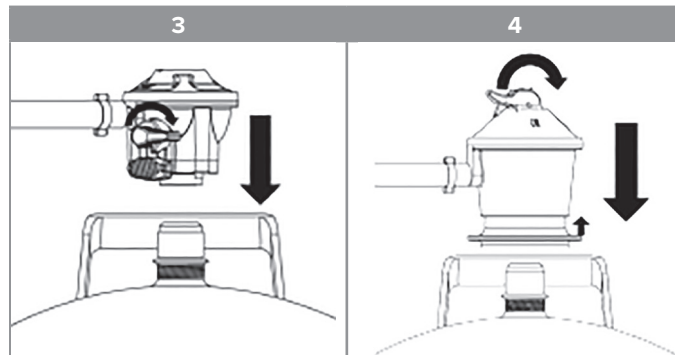
3. Conecte girando a alavanca ou encaixando na posição.

Rode a alavanca do regulador no sentido dos ponteiros do relógio até à posição OFF. Pressione o regulador para baixo na válvula do cilindro até ouvir o 'clique' audível. Verifique se o regulador está completamente travado e seguro, puxando suavemente para cima. Se o regulador se desengatar, repita o procedimento.

4. Conecte deslizando o colar

Certifique-se de que a alavanca do regulador está na posição desligada. Deslize o anel de retenção do regulador para cima. Empurre o regulador para baixo na válvula do cilindro e mantenha a pressão aplicada para baixo no regulador. Deslize o anel de retenção para baixo para prender o regulador na válvula do cilindro. Verifique se o regulador está bem fixo. Se o regulador se desengatar, repita o procedimento.

Nota: Se o seu grelhador não estiver equipado com um conjunto de mangueira e regulador, consulte a tabela "Pressões e Especificações de Gás na Europa" para esclarecer a pressão de gás do regulador e o tamanho do orifício necessários.



REQUISITOS DE LIGAÇÃO DE GÁS

Certifique-se de que o dispositivo de ligação da válvula da garrafa de gás encaixa corretamente no dispositivo de ligação do regulador de pressão.

- Abra o fornecimento de gás na origem seguindo as instruções específicas para esse regulador.
 - Regulador de rosca: Rode a manivela da válvula, situada na garrafa de gás, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
 - Regulador de encaixe: Coloque a alavanca do regulador na posição ligada.
- Antes de acender o grelhador, teste todas as ligações aplicando uma solução de detecção de fugas não corrosiva aprovada. A formação de bolhas indica a existência de uma fuga.
- Se encontrar uma fuga, feche a válvula da garrafa e não utilize o grelhador. Contacte um técnico de gás qualificado para efetuar as reparações necessárias.
- Vá para a secção "Verificar e Ajustar os Queimadores".

PARA DESLIGAR O CILINDRO DE COMBUSTÍVEL A GÁS

- Verifique se os botões de controlo do queimador estão na posição "DESLIGADO" e se a grelha está fria.
- Verifique se o cilindro de gás está na posição "DESLIGADO". Caso contrário, rode a válvula no sentido horário até parar.
- Identifique o tipo do seu regulador. Feche o fornecimento de gás na fonte e desligue o regulador do cilindro de gás,

seguindo as instruções específicas para esse regulador.

- Desligar, rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio:** Rode a mão da válvula, localizada no cilindro, no sentido dos ponteiros do relógio. Desaperte o regulador do cilindro de gás rodando a porca de ligação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
 - Desligar rodando no sentido dos ponteiros do relógio:** Rode a mão da válvula, localizada no cilindro de gás, no sentido dos ponteiros do relógio. Desaperte o regulador do cilindro de gás rodando a porca de ligação no sentido dos ponteiros do relógio.
 - Desligar movendo a alavanca/encaixando na posição:** Desloque a alavanca do regulador para a posição DESLIGADO. Pressione a alavanca do regulador até que se solte do cilindro de gás.
 - Desligar deslizando o colarinho:** Desloque a alavanca do regulador para a posição DESLIGADO. Puxe o anel de retenção para desengatar o regulador da válvula do cilindro de gás. Levante o regulador para afastá-lo da válvula do cilindro.
- Coloque a tampa de pó na saída da válvula do cilindro de gás sempre que o cilindro não estiver em uso. Instale apenas o tipo de tampa de pó fornecida com a válvula do cilindro. Outros tipos de tampas ou tampões podem provocar fugas de gás liquefeito de petróleo.
 - Deixe o corpo do grelhador arrefecer pelo menos 30 minutos antes de tentar movê-lo ou transportá-lo.

TESTE DE FUGAS

GERAL

Embora todas as ligações de gás do grelhador sejam testadas quanto a fugas na fábrica antes do envio, é obrigatório realizar um teste completo de fugas no local de instalação devido a possíveis manuseamentos incorretos durante o transporte ou à aplicação involuntária de pressão excessiva na unidade. Verifique periodicamente todo o sistema para fugas, seguindo os procedimentos estabelecidos abaixo. Sempre que detetar um cheiro a gás, deve verificar imediatamente todo o sistema à procura de fuga.

ANTES DE TESTAR

Certifique-se de que todo o material de embalagem foi removido do grelhador, incluindo as fitas de amarração.

NÃO FUME ENQUANTO EFETUA O TESTE DE FUGAS. NUNCA REALIZE O TESTE DE FUGAS COM CHAMA ABERTA.

Prepare uma solução com uma parte de detergente líquido e uma parte de água. Será necessário um pulverizador, pincel ou pano para aplicar a solução nas ligações. Para o teste inicial de fugas, assegure-se de que o cilindro de gás está 80% cheio.

PARA TESTAR

1. Certifique-se de que as válvulas de controlo estão na posição "O" e ligue o fornecimento de gás.
2. Verifique todas as ligações desde o regulador de gás GLP e a válvula de fornecimento até à ligação ao conjunto da tubagem do coletor (a tubagem que abastece os queimadores). Bolhas de sabão irão aparecer onde existir fuga.
3. Se detectar uma fuga, desligue imediatamente o fornecimento de gás e aperte as conexões que estejam a vaziar.
4. Ligue novamente o gás e verifique de novo.
5. Se o gás continuar a vaziar de alguma conexão, desligue o fornecimento de gás e contacte o serviço ao cliente.

⚠ VERIFIQUE SEMPRE A EXISTÊNCIA DE FUGAS APÓS CADA TROCA DE CILINDRO DE

Kontroller alle gassforsyningskoblinger for lekkasje før hver bruk. Det er en god idé å ha en sprayflaske med såpevann i nærheten av frakoblingsventilen til forsyningslinjen. Sprøyt på alle tilkoblinger. Bobler er et tegn på lekkasje.

Use apenas as peças recomendadas pelo fabricante no grelhador. A substituição por peças não recomendadas anula a garantia. Não utilize o grelhador até verificar que todas as conexões estão seguras e sem fugas.

VERIFICAÇÃO DO FLUXO DE GÁS

Cada queimador do grelhador é testado e ajustado na fábrica antes de ser enviado; no entanto, variações no fornecimento local de gás podem exigir ajustes nos queimadores. Deve verificar visualmente a chama dos queimadores. A chama deve ser azul e estável, sem pontas amarelas, ruído excessivo ou levantamento. Se alguma destas condições ocorrer, verifique se o regulador de ar ou os orifícios do queimador estão bloqueados por sujidade, detritos, teias de aranha, etc. Se tiver dúvidas sobre a estabilidade da chama, por favor, chame o serviço de apoio ao cliente.

LISTA DE VERIFICAÇÃO FINAL DO INSTALADOR

<input type="checkbox"/>	Distância mínima de segurança entre os lados e a parte traseira da unidade e materiais combustíveis: 1 metro lateralmente e 1 metro atrás.
<input type="checkbox"/>	Toda a embalagem interior foi removida.
<input type="checkbox"/>	Os botões giram livremente.
<input type="checkbox"/>	Os queimadores estão firmes e corretamente posicionados sobre os orifícios.
<input type="checkbox"/>	O regulador de pressão está conectado e ajustado. As ligações de gás à grelha utilizam o conjunto de mangueira e regulador fornecidos.
<input type="checkbox"/>	A unidade foi testada e está sem fugas.
<input type="checkbox"/>	O utilizador foi informado da localização da válvula de corte do fornecimento de gás.

UTILIZADOR, POR FAVOR CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

PRECAUÇÕES RELATIVAS AO CILINDRO DE PROPANO

1. Não armazene um cilindro de gás LP adicional debaixo ou perto deste aparelho.
2. NUNCA encha o cilindro para além de 80% da sua capacidade.

Note o seguinte: Se as informações nos pontos “1” e “2” não forem seguidas exatamente, poderá ocorrer um incêndio ou explosão que cause morte ou ferimentos graves.

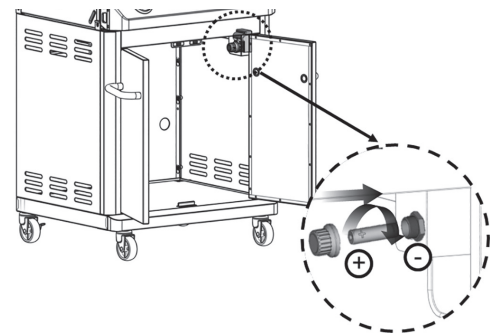
INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE AS BATERIAS

Para reduzir a probabilidade de exposição da bateria a condições de uso indevido e/ou abusivo, siga as instruções de instalação da bateria abaixo.

- Baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- Não misture tipos diferentes de baterias, como alcalinas, carbono-zinco ou recarregáveis.
- Não misture baterias novas com usadas.
- Baterias esgotadas devem ser removidas do produto.

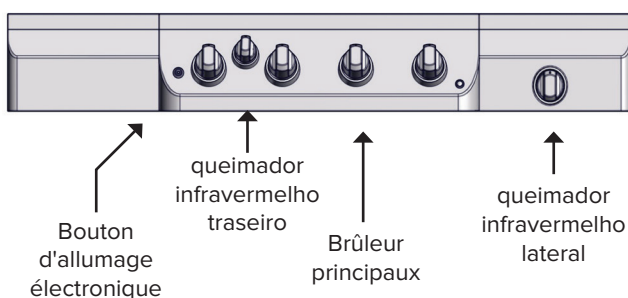
NAO inclui uma pilha AA de 1,5 V CC.

A bateria deve ser inserida com a polaridade correta, conforme mostrado a direita.



PAINEL DE CONTROLO

IMPORTANTE: REMOVA TODAS AS EMBALAGENS, INCLUINDO AS CORREIAS, ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

⚠ AVISOS E PRECAUÇÕES

- **NÃO** utilize folha de alumínio para cobrir a bandeja de recolha de gordura removível ou o compartimento de fogo.
- Antes de cada utilização para grelhar, inspecione os deflectores de chama, a bandeja de gordura e o compartimento de fogo para detetar acumulações. Elimine o excesso de gordura para reduzir o risco de labaredas.
- Tenha cuidado ao manusear a bandeja de gordura e ao descartar gordura quente, pois podem ocorrer queimaduras ou derramamentos.
- Use sempre luvas ou manoplas resistentes ao calor quando utilizar o grelhador.
- Mantenha limpa e desobstruída a área em redor das aberturas de ventilação do tanque de propano.
- Assegure-se de que os tanques de propano estão corretamente instalados de acordo com a secção deste manual relativa à ligação do gás.
- Certifique-se de que a mangueira está bem fixada, utilizando o Clipe de Retenção da Mangueira. Caso contrário, a mangueira pode ser danificada e causar incêndio ou explosão, resultando em ferimentos graves ou morte, além de danos materiais.
- Mantenha todos os cabos elétricos e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes para evitar fusão ou ignição.
- **PERIGO** - Inspeccione regularmente as escovas do grelhador para detectar cerdas gastas ou danos. Se encontrar cerdas soltas nas grelhas ou na escova, substitua imediatamente a escova. Recomendamos iniciar cada temporada de grelhados com uma

UTILIZAÇÃO GERAL DO GRELHADOR

Cada queimador principal tem uma potência de 4 kW. Os queimadores principais abrangem toda a área de cozedura e têm saídas laterais para minimizar bloqueios por gordura e detritos. Os botões estão localizados na parte inferior central do painel de controlo. Cada botão está identificado no painel de controlo.

Este grelhador foi concebido para grelhar eficientemente sem o uso de pedras de lava ou briquetes de qualquer tipo. O calor é irradiado pelos abafadores de chama em aço inoxidável acima de cada queimador.

Temperatura mínima ambiente de funcionamento: 0 °F, (-17,8 °C)

INSPECIONE A MANGUEIRA DE FORNECIMENTO DO CILINDRO DE GÁS

Inspeccione o conjunto regulador de pressão/mangueira de gás antes de cada utilização.

1. Abra a porta do armário à esquerda.
2. Verifique se o conjunto regulador/mangueira de gás apresenta cortes, abrasões ou desgaste excessivo.
3. Se necessário, substitua o conjunto regulador/mangueira de gás antes de usar a grelha. Contacte o fabricante e utilize apenas mangueiras de substituição especificadas para o grelhador.

UTILIZAR O GRELHADOR

Grelhar requer calor elevado para selar e dourar adequadamente. A maioria dos alimentos é cozinhada em calor alto durante o tempo todo. No entanto, ao grelhar peças grandes de carne ou aves, pode ser necessário baixar o calor após o douramento inicial. Isso permite cozinhar o alimento sem queimar o exterior. Alimentos cozinhados por muito tempo ou regados com uma marinada açucarada podem precisar de um calor mais baixo perto do fim do tempo de cozedura.

⚠ NÃO DEIXE O GRELHADOR SEM SUPERVISÃO ENQUANTO COZINHA.

SYTYTYSOHJEET

⚠️ AVISO: IMPORTANTE!

ANTES DE LIGAR O GRELHADOR

Inspecione a mangueira de fornecimento de gás antes de abrir o gás. Se houver cortes, desgaste ou abrasão, deve ser substituída antes de utilizar. Não use o grelhador se detectar cheiro a gás. Deve usar apenas o regulador de pressão e a montagem da mangueira fornecidos com o aparelho. Nunca substitua os reguladores e o conjunto de mangueiras pelos que foram fornecidos com o grelhador. Se for necessário substituir, entre em contato com o fabricante para obter a peça correta. A substituição deve ser a especificada no manual.

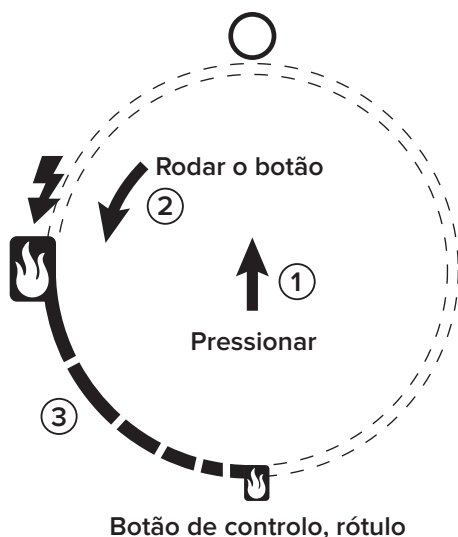
⚠️ AVISO

Mantenha sempre o rosto e o corpo o mais longe possível do queimador ao acender.

PARA ACENDER OS QUEIMADORES PRINCIPAIS

Certifique-se de que todos os botões estejam desligados e depois abra o fornecimento de gás do depósito de GPL (Gás de Propano Liquefeito). Mantenha sempre o rosto e o corpo o mais afastados possível do grelhador enquanto o acende.

Para acender o queimador principal, pressione e rode o botão de controlo do queimador principal até “⚡”, ao mesmo tempo, pressione e mantenha o botão de ignição eletrónica para acender o queimador. Assim que o queimador estiver aceso, solte o botão de ignição eletrónica e o botão de controlo. Se o queimador não acender, aguarde 5 minutos para que o gás em excesso se dissipe, e depois tente novamente.



Mantenha uma garrafa de spray com água e sabão perto da válvula de gás e verifique as conexões antes de cada uso.

Não tente acender o grelhador se detectar cheiro a gás. Ligue para o serviço de apoio ao cliente através dos números +45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK) +49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

Cada queimador é ajustado antes do envio; no entanto, variações no fornecimento local de gás podem tornar necessários pequenos ajustes.

⚠️ PRECAUÇÕES

Coloque a tampa de proteção na saída da válvula do cilindro quando este não estiver a ser utilizado. Apenas instale o tipo de tampa de proteção que vem com a válvula do cilindro na saída da mesma. Qualquer outro tipo de tampas ou tampões pode provocar fugas de propano.

O fornecimento de gás deve ser desligado no cilindro quando a unidade não estiver a ser utilizada.

Se o aparelho for armazenado num espaço interior, deve-se desligar e remover o cilindro do aparelho. Os cilindros devem ser armazenados no exterior, num local bem ventilado e fora do alcance das crianças.

USANDO O QUEIMADOR LATERAL DE SELAR

Inspecione a mangueira de fornecimento de gás antes de ligar o gás. Se houver sinais de cortes, desgaste ou abrasão, ela deve ser substituída antes do uso. Não use o queimador lateral se houver cheiro de gás.

Grelhar com calor infravermelho produz um calor intenso que carboniza os alimentos rapidamente. Selar cria e retem os sabores na parte externa, resultando em uma superfície e textura lindamente douradas. O resultado é uma parte externa crocante e saborosa com um interior macio e suculento.

1. Levante a tampa do queimador lateral infravermelho.
2. Verifique se a grelha de selagem está na posição correta antes de usar o queimador de selagem.
3. Ligue o queimador de selagem e pre-aqueça por 5 minutos.
4. Certifique-se de que os alimentos estejam completamente descongelados e que o excesso de gordura seja removido antes de selar.
5. Coloque o alimento na grelha de selagem. Sele o alimento por 1 a 2 minutos de cada lado e, em seguida, mova o alimento para a superfície de cozimento principal da grelha para terminar de grelhar até o ponto desejado.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

AO INOXIDÁVEL

Existem vários produtos de limpeza para aço inoxidável disponíveis. Utilize sempre o método de limpeza mais suave primeiro, esfregando no sentido do veio do aço. Não utilize lã de aço, pois risca a superfície. Para retocar riscos visíveis no aço inoxidável, lixe suavemente com uma lixa de grão 100 seca, no sentido do veio. Manchas de gordura podem acumular-se nas superfícies do aço inoxidável, aderindo e dando uma aparência de ferrugem. Para removê-las, use uma esponja abrasiva juntamente com um produto de limpeza para aço inoxidável.

GRELHA DA CHURRASQUEIRA

A forma mais fácil de limpar a grelha é imediatamente após terminar de cozinhar e depois de desligar a chama. Use uma luva de churrasco para proteger a mão do calor e do vapor. Utilize uma ferramenta de limpeza da grelha resistente ao calor e desenhada para limpar superfícies quentes. Aplique água ou outros líquidos de limpeza diretamente às grelhas da churrasqueira ou à ferramenta de limpeza para facilitar o processo de limpeza. Se deixar a grelha arrefecer antes de limpar, o processo será mais difícil.

CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNECIMENTO DE GÁS ESTÁ DESLIGADO E QUE OS BOTÕES ESTÃO NA POSIÇÃO "O". ASSEGURE-SE DE QUE O QUEIMADOR SUPERIOR DO FOGÃO ESTÁ FRIO ANTES DE O REMOVER.

QUEIMADORES DA CHURRASQUEIRA

Deve ter extremo cuidado ao mexer no queimador, pois deve estar corretamente centrado no orifício antes de tentar reacender a grelha. A frequência da limpeza dependerá da utilização da grelha.

LIMPEZA DO QUEIMADOR PRINCIPAL

Certifique-se de que o fornecimento de gás está desligado e que os botões estão na posição "O". Verifique se a grelha está fria. Limpe o exterior do queimador com uma escova de arame. Remova a sujidade resistente com uma espátula metálica. Desobstrua os orifícios entupidos com um clipe de papel endireitado. Nunca use um palito de madeira, pois pode partir-se e entupir o orifício. Se observar que insetos ou outras obstruções estão a bloquear o fluxo de gás no queimador, deverá contactar a nossa linha de apoio ao cliente pelo número 1-800-913-8999.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GORDURA

A bandeja de gordura deve ser esvaziada e limpa regularmente, lavando-a com uma solução de detergente suave e água morna. Pode colocar uma pequena quantidade de areia no fundo da bandeja de gordura para absorver a gordura. Verifique frequentemente a bandeja de gordura, não permita que o excesso de gordura se acumule ou transborde.

⚠ CUIDADO

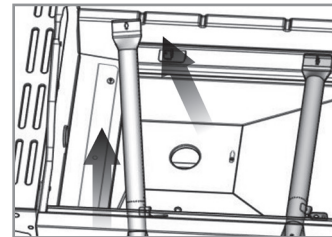
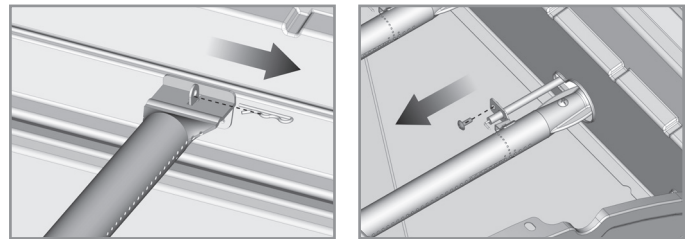
- Mantenha a área da churrasqueira limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Não obstrua o fluxo de ar de combustão e ventilação.
- Mantenha as aberturas de ventilação do compartimento do cilindro livres e desobstruídas.

⚠ AVISO

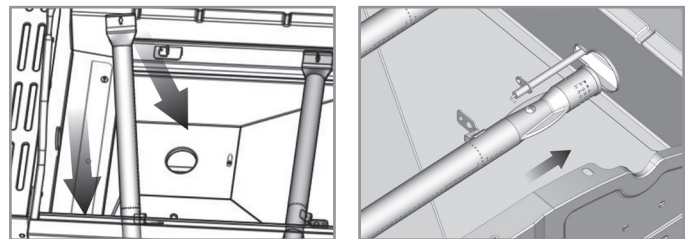
Se pretender substituir o queimador principal, recomendamos que contrate um técnico profissional para tal. Entenda que não nos responsabilizamos por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes de uma montagem incorreta do queimador.

COMO SUBSTITUIR O QUEIMADOR PRINCIPAL

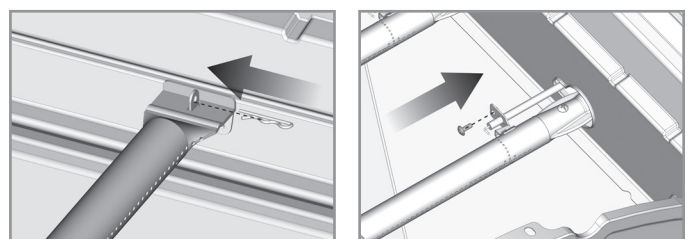
Passo 1. Remova o pino "R" do queimador principal na parede traseira da câmara de fogo usando um alicate de bico fino. Utilize uma chave de fendas de cabeça plana para retirar a tampa do pino do queimador e, em seguida, remova o queimador da câmara de combustão, conforme ilustrado abaixo.



Passo 2. Insira o queimador no orifício e prenda a tampa do pino do queimador, conforme ilustrado abaixo. Certifique-se de que o furo do queimador esteja direcionado para o orifício.



Passo 3. Prenda o queimador principal na parede traseira da câmara de combustão com o pino "R". Utilize uma chave de fendas para instalar o pino do queimador. Kiinnitä polttimen nasta ruuvimeisselillä.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO SOBRE ARANHAS E INSETOS

Verifique e limpe os queimadores e tubos venturi para remover insetos e ninhos. Um tubo entupido pode causar um incêndio debaixo da grelha. Embora um tubo de queimador obstruído não seja a única causa de “RETROCESSO”, é a mais comum.

Para reduzir a possibilidade de “RETROCESSO”, deve limpar os tubos do queimador antes de montar a grelha e pelo menos uma vez por mês no final do verão ou início do outono, quando as aranhas estão mais ativas. Realize também este procedimento de limpeza se a grelha não for usada por um período prolongado.

QUANDO VERIFICAR A PRESENÇA DE ARANHAS

Inspecione os queimadores pelo menos uma vez por ano ou imediatamente após ocorrer alguma das situações seguintes:

- O cheiro a gás juntamente com as chamas do queimador com aparência amarelada.
- A grelha não atinge a temperatura.
- A grelha aquece de forma desigual.
- Os queimadores fazem barulhos de estalo.

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO TÉCNICO

Se a grelha não funcionar corretamente, consulte a secção 'Resolução de Problemas' abaixo antes de contactar o seu revendedor para assistência técnica. Dessa forma poderá poupar o custo de uma chamada técnica.

AQUECIMENTO PRÉVIO: A tampa da grelha deve estar fechada durante o pré-aquecimento. É necessário pré-aquecer a grelha antes de cozinhar determinados alimentos, consoante o tipo de alimento e a temperatura de confeção. Alimentos que requerem uma temperatura alta de cozedura precisam de um período de pré-aquecimento de cinco minutos; já os alimentos que exigem uma temperatura mais baixa necessitam apenas de dois a três minutos.

KYPSENNYSASTEET

Configuração alta: Use este ajuste para aquecimento rápido, selar bifes e costeletas, e para grelhar.

Configuração baixa: Use esta configuração para assar, cozer no forno e cozinhar cortes magros como o peixe. Estas temperaturas variam conforme a temperatura exterior e a intensidade do vento.

Cozedura com calor indireto: Pode cozinhar aves e grandes cortes de carne lentamente e na perfeição numa parte da grelha, utilizando o calor indireto do queimador do lado oposto. O calor do queimador aceso circula suavemente pela grelha, cozinhando a carne ou ave sem chama direta a tocar nela. Este método reduz significativamente as labaredas ao cozinhar cortes mais gordos, uma vez que não há chama direta para acender as gorduras e sucos que caem durante a cozedura.

⚠ CUIDADO

Se os queimadores se apagarem durante o funcionamento, feche a fonte de gás e desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de tentar reacender (isso permite que os gases acumulados se dissipem).

⚠ CUIDADO

Se ocorrer um incêndio provocado pela gordura, feche a fonte de gás, desligue todos os queimadores e mantenha a tampa fechada até que o fogo se extinga.

⚠ CUIDADO

NÃO tente desligar qualquer ligação de gás enquanto o seu grelhador estiver em funcionamento. Como em todos os aparelhos, a manutenção adequada preserva o bom funcionamento e prolonga a vida útil. A sua grelha a gás não é exceção.

⚠ CUIDADO

NÃO utilize o queimador lateral de selagem com a tampa fechada. Se a sua grelha tiver tampa no queimador lateral de selagem, esta pode ficar extremamente quente e causar queimaduras se usada fechada. Mantenha sempre a tampa aberta enquanto o queimador estiver em uso.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

COMO REINICIAR O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO REGULADOR

O regulador possui uma função de segurança que limita o fluxo de gás se for detetada uma fuga. Às vezes, essa função pode ativar-se mesmo quando não há fuga.

Nollataksesi sen:

1. Desligue todos os botões dos queimadores e feche a válvula do cilindro de gás LP.
2. Desconecte o regulador do cilindro de gás LP.
3. Abra a tampa da grelha.
4. Coloque todos os botões dos queimadores na posição alta (posição 9 horas) e aguarde 1 minuto.
5. Após um minuto, desligue todos os queimadores.
6. Reconecte o regulador ao cilindro de gás LP.
7. Abra lentamente a válvula do cilindro de gás LP até o fim.
8. Acenda os queimadores e verifique se a grelha aquece normalmente.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Ao tentar acender o grelhador, este não acende imediatamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Ao acender a grelha, certifique-se de que vê uma faísca na base dos queimadores. Se não vir faísca, verifique se a bateria está instalada e posicionada corretamente no sistema de ignição. • Certifique-se de que o fio está conectado ao conjunto do eletrodo. • Limpe os fios e/ou o eletrodo com álcool isopropílico e um cotonete limpo. Limpe com um pano limpo. • Verifique se os outros queimadores funcionam. Se sim, verifique se o orifício de gás no queimador com problemas está obstruído.
O regulador faz ruídos.	<ul style="list-style-type: none"> • A mangueira de ventilação do regulador pode estar bloqueada ou o próprio regulador pode estar defeituoso. Certifique-se de que o buraco de ventilação no regulador não está obstruído. Desobstrua o buraco, feche as válvulas de controlo do gás. Espere dez minutos e reinicie. • Verifique as chamas para garantir que estão a funcionar corretamente. As chamas devem ser azuis com pontas amarelas. Se as chamas não parecerem normais, consulte as Instruções de Reinício do Regulador abaixo.
A capa de tamanho completo não encaixa no	<ul style="list-style-type: none"> • Meça o seu grelhador antes de comprar uma capa. Certifique-se de incluir a largura total (prateleiras laterais e manípulos), altura e profundidade. • Se a capa parecer apertada no início, coloque-a num ambiente quente ou ao sol para amaciar. Depois, encaixe-a sobre a grelha começando por um lado e puxando-a pelo outro.
A grelha aquece apenas até 93-149 °C / 200-300 °F.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a mangueira de combustível está dobrada ou torcida. • Assegure-se de que a área da grelha está livre de pó. • Certifique-se de que o queimador e os orifícios estão limpos. • Verifique a presença de aranhas e insetos. • O regulador possui uma função de segurança que limita o fluxo de gás se for detetada uma fuga. Às vezes, essa função pode ativar-se mesmo quando não há fuga. Para fazer com que a sua grelha funcione novamente, consulte “Reiniciar o seu Dispositivo de Segurança do Regulador” acima para instruções passo a passo
A grelha demora muito a pré-aquecer.	<ul style="list-style-type: none"> • O pré-aquecimento normal, entre 260-316°C / 500-600°F, demora cerca de 10 a 15 minutos. O frio e o vento podem afetar o tempo de pré-aquecimento.
As chamas do queimador não são azul claro.	<ul style="list-style-type: none"> • Ar em excesso ou insuficiente para a chama. • A altitude é a principal causa, embora o tempo frio também possa afetar a mistura. Pode ser necessário ajustar o queimador. • O grelhador está numa localização ventosa. • Reinicie o dispositivo de segurança do regulador. Veja as instruções abaixo.

ENCOMENDA DE PEÇAS

COMO ENCOMENDAR PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para garantir que obtém as peças de substituição corretas para o seu grelhador a gás, consulte a lista de peças. Certifique-se de que tem toda a informação necessária ao fazer a encomenda. Por favor, note: os clientes são responsáveis por todos os custos de envio associados às entregas de peças de substituição.

- Número do modelo do grelhador a gás (consulte a etiqueta de dados no grelhador).
- Número da peça de substituição necessária.
- Descrição da peça de substituição necessária.
- Quantidade de peças necessárias.

Para encomendar peças de substituição, ligue para a nossa linha de apoio ao cliente através do número.

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

⚠ IMPORTANTE

Utilize sempre peças autorizadas pela fábrica. O uso de peças não autorizadas pode ser perigoso e anulará a sua garantia. Guarde este manual de montagem e operação para fácil consulta e para auxiliar na encomenda de peças de substituição.

GARANTIA LIMITADA

O fabricante garante ao comprador original que este produto (Modelo #720-1126DB) estará isento de defeitos de fabricação e de materiais, desde que montado corretamente e utilizado em condições normais e razoáveis em ambiente doméstico, durante os períodos indicados abaixo, a contar da data de compra. O fabricante reserva-se o direito de exigir prova fotográfica dos danos, ou que as peças defeituosas sejam devolvidas, com portes e/ou transporte pré-pagos pelo consumidor, para revisão e exame. A obrigação da Megamaster limita-se à reparação, substituição ou indenização pelo valor depreciado, conforme decisão da Megamaster.

- **QUEIMADORES TUBULARES:** Garantia LIMITADA de 5 anos contra perfuração.
- **GRELHAS DE COZEDURA e DEFLETORES DE CHAMA:** Garantia LIMITADA de 1 ano; não cobre quedas, lascados, riscos ou danos na superfície.
- **PEÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL:** Garantia LIMITADA de 1 ano contra perfuração; não cobre questões estéticas como corrosão superficial, riscos e ferrugem.
- **TODAS AS OUTRAS PEÇAS:** Garantia LIMITADA de 1 ano (Inclui, mas não se limita a, válvulas, estrutura, carcaça, carrinho, painel de controle, ignição, regulador, mangueiras), *Não cobre lascas, arranhões, fissuras, corrosão superficial ou ferrugem.

Após o consumidor apresentar prova de compra conforme indicado, o fabricante reparará ou substituirá as peças que se revelarem defeituosas durante o período de garantia aplicável. As peças necessárias para completar a reparação ou substituição serão fornecidas gratuitamente, exceto os custos de envio, desde que o comprador esteja dentro do período de garantia a partir da data original da compra. O consumidor original será responsável por todos os custos de envio das peças substituídas ao abrigo desta garantia limitada. Esta garantia limitada é válida somente nos Estados Unidos e Canadá, destina-se apenas ao proprietário original do produto e não é transferível. O fabricante requer uma prova razoável da sua data de compra. Por isso, deve conservar o talão de compra e/ou fatura. Se a unidade foi recebida como presente, por favor peça ao ofertante para enviar o talão em seu nome, para o endereço abaixo. Peças defeituosas ou em falta abrangidas por esta garantia limitada não serão substituídas sem registo ou prova de compra. Esta garantia limitada aplica-se apenas ao funcionamento do produto e não cobre problemas estéticos como riscos, amolgadelas, corrosão ou descoloração provocada por calor, produtos abrasivos ou químicos, quaisquer ferramentas usadas na montagem ou instalação do aparelho, ferrugem superficial, ou descoloração das superfícies em aço inoxidável. Ferrugem superficial, corrosão ou descascamento da pintura em pó nas partes metálicas que não afetem a integridade estrutural do produto não são considerados defeitos de fabrico ou material e não estão cobertos por esta garantia. Esta garantia limitada não reembolsará o cliente pelos custos relacionados com incómodo, alimentação, danos pessoais ou danos materiais. Se uma peça original de substituição não estiver disponível, será enviada uma peça equivalente. Você será responsável por todos os custos de envio das peças substituídas ao abrigo desta garantia limitada.

O FABRICANTE NÃO PAGA POR:

- Chamadas de assistência técnica ao domicílio.
- Reparações quando o produto for utilizado para fins diferentes do uso residencial normal em habitação unifamiliar.
- Danos resultantes de acidentes, alterações, uso indevido, falta de manutenção/limpeza, abuso, fogo, inundações ou catástrofes naturais, instalação incorreta e instalação que não esteja em conformidade com os códigos elétricos ou hidráulicos, ou uso impróprio do produto.
- Qualquer perda de alimentos devido a falhas do produto.
- Custos de peças de substituição ou de mão de obra para unidades operadas fora dos Estados Unidos ou Canadá.
- A recolha e a entrega do seu produto.
- Taxas de correio ou de processamento de fotos para fotografias enviadas como documentação.
- Reparações de peças ou sistemas resultantes de modificações não autorizadas feitas ao produto.
- A remoção e/ou a reinstalação do produto.
- Custos de envio, normais ou expresso, para peças com garantia, sem garantia ou de substituição.

ISENÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; LIMITAÇÃO DE RECURSOS:

A reparação ou substituição de peças defeituosas é o seu único recurso ao abrigo desta garantia limitada. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos consequentes ou acidentais decorrentes do incumprimento desta garantia limitada ou de qualquer garantia implícita aplicável. Também não responde por falhas ou danos resultantes de forças da natureza, cuidados e manutenção inadequados, incêndios por gordura, acidentes, alterações, substituição de peças por terceiros que não o fabricante, uso indevido, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostis (condições meteorológicas adversas, forças da natureza, interferência de animais), instalação incorreta ou instalação que não cumpra os códigos locais ou as instruções impressas do fabricante.

ESTA GARANTIA LIMITADA CONSTITUI A ÚNICA GARANTIA EXPRESSA CONFERIDA PELO FABRICANTE. NENHUMA ESPECIFICAÇÃO OU DESCRIÇÃO DE DESEMPENHO DO PRODUTO, EM QUALQUER LOCAL QUE APAREÇA, É GARANTIDA PELO FABRICANTE, EXCETO NA MEDIDA ESTABELECIDA NESTA GARANTIA LIMITADA. QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DECORRENTE DAS LEIS DE QUALQUER JURISDIÇÃO, INCLUINDO A GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZAÇÃO OU ADEQUAÇÃO PARA UM PROPÓSITO OU USO ESPECÍFICO, FICA POR ESTA VIA LIMITADA NA SUA DURAÇÃO À DURAÇÃO DESTA GARANTIA LIMITADA.

Nem os revendedores nem as lojas de retalho que vendem este produto têm autoridade para fornecer garantias adicionais ou prometer soluções que contradigam ou ultrapassem as aqui estabelecidas. A responsabilidade máxima do fabricante, em qualquer caso, não excederá o preço de compra documentado do produto pago pelo consumidor original. Esta garantia aplica-se apenas às unidades adquiridas através de um revendedor autorizado ou distribuidor autorizado. NOTA: Alguns estados não permitem a exclusão ou limitação de danos acidentais ou consequenciais, pelo que algumas das limitações ou exclusões acima poderão não se aplicar a si; esta garantia limitada concede-lhe direitos legais específicos conforme aqui estabelecidos. Poderá ainda ter outros direitos que variam de estado para estado.

Se quiser exercer qualquer direito ao abrigo desta garantia limitada, escreva para: Karl-Schurz Strasse 25
Martinsen Nordic A/A
Eksportvej 7 - 8870 Langå
Denmark - CVR 27771025

Pergunta?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO

Si hueles a gas:

- Cierra el paso de gas al aparato.
- Apaga cualquier llama abierta.
- Abre la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro aparato.
- Un cilindro de gas licuado de petróleo que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio y descarga eléctrica, lesiones a personas o daños: al utilizar el aparato de cocción a gas al aire libre, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE.
- Lee las instrucciones antes de usar el aparato.
- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Si el aparato se almacena en interiores, se debe desconectar y retirar el cilindro de gas.
- Revise y limpie los tubos del quemador/Venturi para detectar insectos y nidos de insectos..

SISTEMA DE SUMINISTRO DE CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

- Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.
- No almacene cilindros de gas en un edificio, garaje o cualquier área cerrada.
- El sistema de suministro de cilindros de gas debe estar preparado para la extracción de vapor.
- El cilindro de gas debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro de gas sin regular a su parrilla de gas.
- Sólo deben utilizarse el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con la parrilla. Cualquier regulador de presión y conjunto de manguera de repuesto debe cumplir con la norma EN 16129:2013 y la regulación nacional.
- La manguera flexible utilizada, que no debe superar 1,50 metros de longitud, debe cumplir con la norma EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Esta parrilla está configurada para gas licuado de petróleo. No utilices un suministro de gas natural.
- Inspeccione la manguera de suministro del cilindro de gas antes de cada uso del aparato de cocción a gas al aire libre. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivo, o está cortada, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato de cocción a gas al aire libre.
- Si se detecta una fuga, cierre la válvula del cilindro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y no la utilice.
- Contacte a su distribuidor y utilice únicamente mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato de cocción a gas al aire libre.
- Un regulador de presión de repuesto y un conjunto de manguera específicos para su modelo está disponible en su distribuidor.
- Revise siempre las conexiones para detectar fugas cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas. Consulte la sección "REQUISITOS DE CONEXIÓN DE GAS".
- Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté sometida a torceduras.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga el área del aparato de cocción a gas al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del área de almacenamiento libres de residuos.
- El aparato de cocción a gas al aire libre no debe ubicarse debajo de construcciones combustibles sin protección.
- Este aparato a gas para cocinar al aire libre debe utilizarse únicamente en exteriores y no debe usarse en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si no se sigue exactamente la siguiente información, podría producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

- No guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato a gas para cocinar al aire libre.
- Nunca llene el cilindro de gas más del 80 por ciento de su capacidad.
- Al cambiar el cilindro de gas, asegúrese de estar lejos de cualquier fuente de ignición.
- LIMPIE LA PARRILLA ANTES DE CADA USO PARA EVITAR LA ACUMULACIÓN DE GRASA Y REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS POR GRASA.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o manoplas aislantes para horno para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos de cocción.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el usuario. No modifique el aparato. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro después de su uso.
- Cuando el aparato a gas para cocinar al aire libre no esté en uso, se debe cerrar el suministro de gas en el cilindro de suministro.
- No instale aparatos de cocina a gas portátiles o empotrados para exteriores en o sobre un vehículo recreativo, remolque portátil, bote o cualquier otra instalación en movimiento.
- Mantenga siempre las distancias mínimas respecto de las construcciones combustibles; consulte la sección "Requisitos de ubicación" en la página 4. Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- Guarde el aparato en un lugar seco y fresco cuando no se utilice en un período de tiempo.

⚠ ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" de este manual.

PROBADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN 498 Y EN 484 PARA APARATOS DE GAS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE. ESTA PARRILLA ES SÓLO PARA USO ENC EXTERIORES.

NOTA: El flujo normal de gas a través del regulador y el conjunto de mangueras puede generar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, puede que necesite purgar el aire de la línea de gas o reiniciar el dispositivo regulador de exceso de flujo de gas. Este procedimiento de purga debe realizarse cada vez que se conecte un nuevo cilindro de gas licuado de petróleo a su parrilla.

- El tamaño de sartén adecuado para usar en el quemador lateral es de entre 18 y 22 cm (7 y 8,6 pulgadas) de diámetro.
- No coloque objetos pesados sobre la mesa auxiliar. El peso máximo es de 5 kg (11 lb).

SELECCION

Seleccione una ubicación que proporcione la mínima exposición al viento y al tráfico. La ubicación debe estar alejada de zonas con fuertes corrientes de aire.

No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Distancia respecto a las construcciones combustibles para la parrilla:

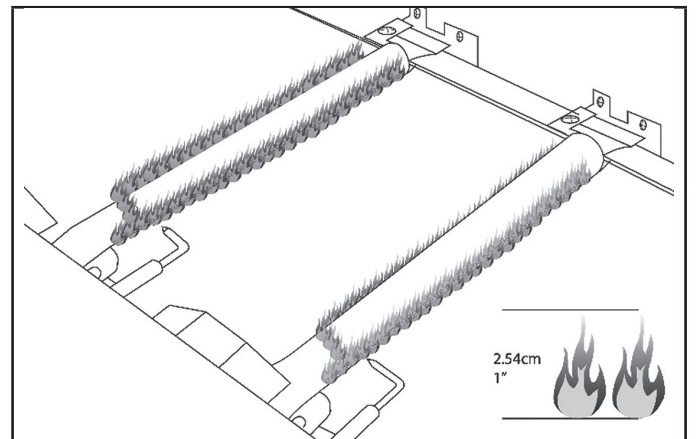
- Se debe mantener un mínimo de 1 metro entre la parte delantera de la cubierta de la parrilla, los lados y la parte trasera de la parrilla y cualquier construcción combustible.
- También se debe mantener un espacio libre mínimo de 1 metro debajo de la superficie de cocción, y no se debe utilizar la parrilla debajo de una construcción combustible elevada.
- Mantenga una distancia de 3 metros de objetos que puedan incendiarse o fuentes de ignición, como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos activos, etc.

⚠ ATENCIÓN: CUIDADO CON LOS RETROCESOS DE LLAMA.

ATENCIÓN: Arañas y pequeños insectos ocasionalmente tejen telarañas o hacen nidos en los tubos de quemadores de la parrilla durante el tránsito y el almacenamiento. Estas telarañas pueden causar una obstrucción en el flujo de gas, lo que podría provocar un incendio en y alrededor de los tubos de los quemadores. Este tipo de incendio se conoce como "FLASH-BACK" y puede causar daños graves a su parrilla y generar una condición de funcionamiento insegura para el usuario.

Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa del "FLASH-BACK", sí es la más común.

Para reducir la posibilidad de "FLASH-BACK", debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar su parrilla, y al menos una vez al mes a fines del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. Realice también este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si su parrilla no se ha utilizado durante un período prolongado. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.





COMPROBAR Y AJUSTAR QUEMADORES

Los quemadores están probados y configurados de fábrica para un funcionamiento eficiente. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones pueden requerir pequeños ajustes en el obturador de aire o en la configuración de llama baja.

- Comprueba visualmente las llamas del quemador. Deben ser azules. Es normal que el gas propano tenga una ligera coloración amarilla en las puntas. Las llamas deben tener aproximadamente 2,5 cm (1 pulg.) de altura.
- Comprobar y ajustar las llamas de los quemadores de la parrilla requiere retirar las rejillas y los reguladores de llama.
- Se recomienda que un profesional cualificado realice los ajustes del quemador.

Asegúrate de que los quemadores no estén bloqueados por suciedad, residuos o nidos de insectos, y límpialos si es necesario. Si están limpios, ajusta las compuertas de aire según sea necesario.

PRESIONES Y ESPECIFICACIONES DEL GAS EN EUROPA

Fabricante	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modelo	720-1126DB				
Categoría del aparato	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Tipo de gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Tamaño del inyector del quemador lateral (Ø mm)	1.02		1.02	0.94	0.84
Tamaño del inyector del quemador trasero (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 22.2				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butane - Total: 1615				
	Propane - Total: 1587				

NOTE:

- Utiliza un regulador de 30 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para butano/propano de la categoría I3B/P(30).
- Utiliza el regulador de 30 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para el butano de la categoría I3+(28- 30/37).
- Utiliza el regulador de 37 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para el butano de la categoría I3+(28- 30/37).
- Utiliza un regulador de 50 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para butano/propano de la categoría I3B/P(50).

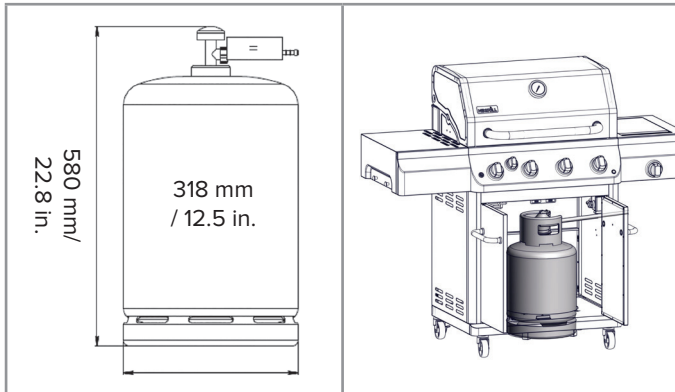
La marca en el inyector indica el tamaño del inyector. Por ejemplo, "0,90" significa que el tamaño del inyector es de 0,90 mm.

Country	Gas Type	Pressure
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P	50 mbar
*Country codes are in accordance with EN ISO 3166-1:2006.		

REQUISITOS DE CONEXIÓN DE GAS

CILINDRO DE COMBUSTIBLE DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

Utilice únicamente cilindros de gas con una capacidad mínima de 5 kg (11 lb) y una capacidad máxima de 15 kg (33 lb). El tamaño máximo del cilindro de gas que se puede utilizar es de aproximadamente 318 mm (12,5 pulg.) de diámetro por 580 mm (22,8 pulg.) de altura. Se suministra un conjunto de regulador de presión de gas y manguera.



REQUISITOS DE LOS CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

Un cilindro de gas abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor de cilindros de gas licuado de petróleo. Nunca utilices un cilindro de gas con una válvula dañada. Coloca la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que no se use. Instala solamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas que se proporciona con el cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas.

CONEXIÓN DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

Asegúrate de que los ojales de plástico negros en la válvula del cilindro de gas estén bien colocados y que la manguera no entre en contacto con la bandeja de grasa ni con el cabezal de la parrilla.

CONEXIÓN

⚠ IMPORTANTE

- Se debe comprar por separado un cilindro de gas combustible.
- El conjunto de regulador de presión/manguera de gas suministrado con la parrilla debe utilizarse. El conjunto de regulador de presión de gas/manguera de repuesto específico para su modelo está disponible a través de su distribuidor de parrillas para exteriores.
- Está prohibido colocar el cilindro de gas en el panel inferior del aparato.

PARA CONECTAR EL CILINDRO DE GAS:

- Verifica que el cilindro de gas esté en la posición "OFF". En

- caso contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- Comprueba que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF".
- Retira cualquier residuo e inspecciona las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto de manguera/regulador de presión de gas para ver si hay daños. Nunca intentes utilizar equipos dañados u obstruidos. Consulta a tu distribuidor local de gas propano para reparaciones.

NOTA: Mantén siempre el cilindro de gas en posición vertical (90°) para facilitar la extracción de vapor.

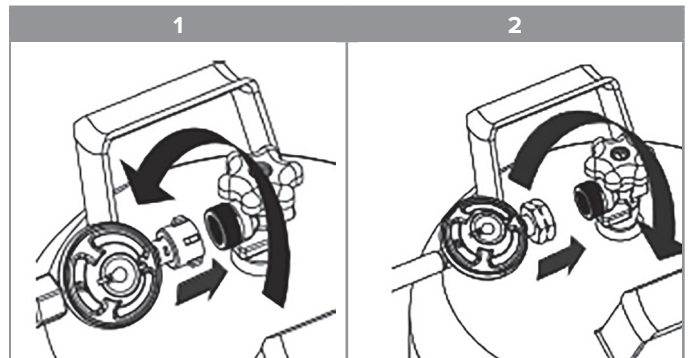
Algunos reguladores pulsan ON para conectar y tiran OFF para desconectar, mientras que otros tienen una tuerca con rosca hacia la izquierda o la derecha que se conecta a la válvula del cilindro. IDENTIFIQUE SU TIPO DE REGULADOR Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ESPECÍFICAS PARA ESE REGULADOR.

1. Conectar girando en el sentido de las agujas del reloj

Atornille el regulador al cilindro de gas girando la tuerca de conexión en el sentido de las agujas del reloj.

2. Conectar girando en sentido contrario a las agujas del reloj

Enrosque el regulador en el cilindro de gas girando la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj.



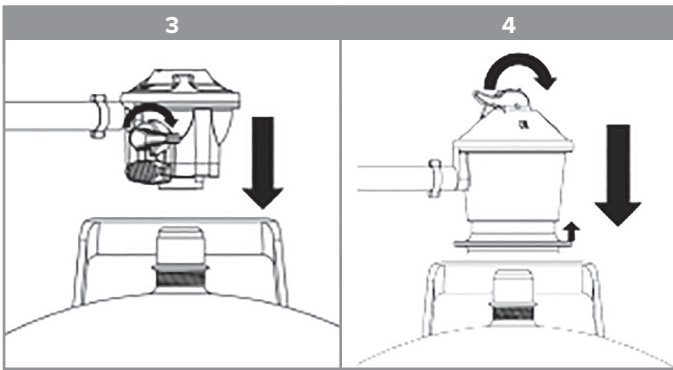
3. Conecte girando la palanca/encajándola en su posición

Gira la palanca del regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF. Presione el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro hasta que escuche un "clic". Compruebe que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desprende, repite el procedimiento.

4. Conectar mediante collar deslizante

Asegúrate de que la palanca del regulador está en la posición de apagado. Deslice el anillo de retención del regulador hacia arriba. Empuje el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro y mantenga la presión hacia abajo sobre el regulador. Deslice el anillo de retención hacia abajo para bloquear el regulador en la válvula del cilindro. Comprueba que el regulador está asegurado. Si el regulador se desconecta, repite el procedimiento.

Nota: Si su parrilla no está equipada con un conjunto de manguera y regulador, consulte la tabla "Presiones y especificaciones de gas europeas" para aclarar la presión de gas del regulador y el tamaño del orificio necesarios.



REQUISITOS DE CONEXIÓN DE GAS

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro de gas encaje correctamente con el dispositivo de conexión unido a la entrada del regulador de presión.

5. Abra el suministro de gas en la fuente siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.
 - **Regulador de rosca:** Gire el volante de la válvula, ubicado en el cilindro de gas, en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - **Regulador con clip:** Sitúa la palanca del regulador en la posición ON.
6. Antes de encender la parrilla, pruebe todas las conexiones aplicando una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada con un pincel. Las burbujas indicarán una fuga.
7. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no utilice la parrilla. Contacte con un técnico de gas calificado para realizar reparaciones.
8. Vaya a la sección "Comprobar y ajustar los quemadores".

PARA DESCONECTAR EL CILINDRO DE GAS COMBUSTIBLE:

1. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" y que la parrilla esté fría.
2. Verifique que el cilindro de gas combustible esté en la posición "OFF". En caso contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
3. Identifica tu tipo de regulador. Cierre el suministro de gas en la fuente y desconecte el regulador del cilindro de gas siguiendo las instrucciones específicas para ese regulador.

- **Desconectar girando en sentido contrario a las agujas del reloj:** Gira el volante de la válvula, situado en el cilindro, en el sentido de las agujas del reloj. Desenrosque el regulador del cilindro de gas girando la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - **Desconectar girando en el sentido de las agujas del reloj:** Gire el volante de la válvula, ubicado en el cilindro de gas, en el sentido de las agujas del reloj. Desatornille el regulador del cilindro de gas girando la tuerca de conexión en el sentido de las agujas del reloj.
 - **Desconecte girando la palanca/encajándola en su posición:** Mueve la palanca del regulador a la posición OFF. Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro de gas.
 - **Desconectar mediante collar deslizante:** Mueve la palanca del regulador a la posición OFF. Tire hacia arriba del anillo de retención para desconectar el regulador de la válvula del cilindro de gas. Levante el regulador para separarlo de la válvula del cilindro.
4. Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas licuado de petróleo.
 5. Deje que el cuerpo de la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

PRUEBA DE FUGAS

GENERAL

Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla se prueban en la fábrica para detectar fugas antes del envío, se debe realizar una prueba completa de fugas de gas en el lugar de instalación debido a un posible manejo incorrecto durante el envío o una presión excesiva que se aplica de manera inconsciente a la unidad. Revise periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos que se enumeran a continuación. Si en cualquier momento detecta olor a gas, debe revisar inmediatamente todo el sistema para detectar fugas..

ANTES DE PROBAR

Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la parrilla, incluidas las correas de amarre.

NO FUME DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS. NUNCA REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS CON UNA LLAMA ABIERTA.

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

PARA PROBAR

1. Asegúrese de que las válvulas de control estén en la posición "O" y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones desde el regulador de gas LP y la válvula de suministro hasta la conexión al conjunto de tuberías del colector (la tubería que va a los quemadores). Aparecerán burbujas de jabón donde haya una fuga.
3. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y ajuste las conexiones con fugas.
4. Vuelva a abrir el gas y verifique nuevamente.
5. Si continúa habiendo fugas de gas en alguna de las conexiones, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en.

⚠ SIEMPRE COMPRUEBE SI HAY FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE CILINDRO DE GAS.

Revise todos los accesorios de suministro de gas para detectar fugas antes de cada uso. Es útil tener una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Las burbujas indican fugas

Sólo se deben utilizar en la parrilla aquellas piezas recomendadas por el fabricante. La sustitución anulará la garantía. No utilice la parrilla hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

COMPROBACIÓN DEL FLUJO DE GAS.

Cada quemador de parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden hacer que sea necesario ajustar los quemadores. Las llamas de los quemadores deben comprobarse visualmente. Las llamas deben ser azules y estables, sin puntas amarillas, ruido excesivo ni elevación. Si existe alguna de estas condiciones, verifique si el obturador de aire o los puertos del quemador están bloqueados por suciedad, residuos, telarañas, etc. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de la llama, llame al servicio de atención al cliente.

⚠ SIEMPRE COMPRUEBE SI HAY FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE CILINDRO DE GAS.

Revise todos los accesorios de suministro de gas para detectar fugas antes de cada uso. Es útil tener una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Las burbujas indican fugas

Sólo se deben utilizar en la parrilla aquellas piezas recomendadas por el fabricante. La sustitución anulará la garantía. No utilice la parrilla hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

COMPROBACIÓN DEL FLUJO DE GAS.

Cada quemador de parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden hacer que sea necesario ajustar los quemadores. Las llamas de los quemadores deben comprobarse visualmente. Las llamas deben ser azules y estables, sin puntas amarillas, ruido excesivo ni elevación. Si existe alguna de estas condiciones, verifique si el obturador de aire o los puertos del quemador están bloqueados por suciedad, residuos, telarañas, etc. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de la llama, llame al servicio de atención al cliente.

LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

<input type="checkbox"/>	Espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la unidad lados y 1 metro desde la parte posterior.
<input type="checkbox"/>	Se ha eliminado todo el embalaje interior.
<input type="checkbox"/>	Las perillas giran libremente.
<input type="checkbox"/>	Los quemadores están bien ajustados y colocados correctamente
<input type="checkbox"/>	Regulador de presión conectado y ajustado. Conexiones de gas provisto.
<input type="checkbox"/>	Unidad probada y libre de fugas.
<input type="checkbox"/>	Se informa al usuario sobre la ubicación de la válvula de cierre del

USUARIO, CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS..

PRECAUCIONES CON LOS CILINDROS DE PROPANO.

1. No guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. NUNCA llene el cilindro de gas más allá del 80 por ciento de su capacidad.

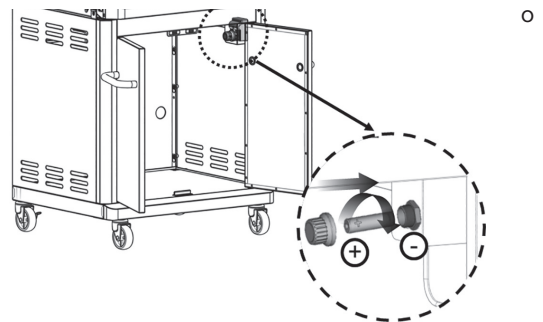
Please note: Si no se sigue exactamente la información en “a” y “b”, podría producirse un incendio o una explosión que cause la muerte o lesiones graves.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA BATERÍA

Para reducir la probabilidad de exponer la batería a condiciones de mal uso y/o abuso, siga las instrucciones de instalación de la batería a continuación.

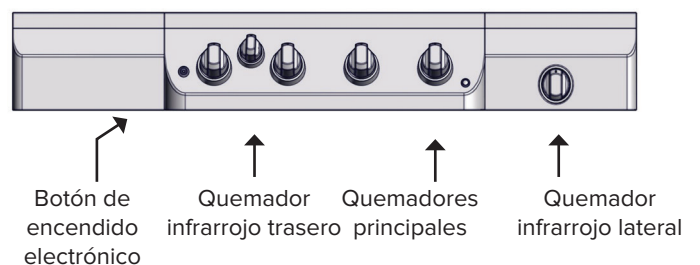
- Las baterías no recargables no deben recargarse.
- No mezcle distintos tipos de pilas, como alcalinas, de carbono-zinc recargables.
- No mezcle pilas viejas y nuevas.
- Las pilas agotadas deben retirarse del producto.

1 pila AA de 1,5 V CC NO incluida. La pila debe insertarse con la polaridad correcta, como se muestra a la derecha.



IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

IMPORTANTE: RETIRE TODO EL EMBALAJE, INCLUIDAS LAS CORREAS, ANTES DE USAR LA PARRILLA..



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTOS

⚠ WARNINGS AND CAUTIONS

- **DO NOT** use aluminum foil to cover the removable grease tray or the firebox.
- Before each grilling session, inspect the flame tamers, grease tray, and firebox for buildup. Clear out any excess grease to reduce the risk of a flare-up.
- Take care when handling the grease tray and discarding hot grease, as burns or spills may occur.
- Always wear heat-safe barbecue gloves or mitts when using the grill.
- Keep the area around the propane tank's ventilation openings clean and free of blockages.
- Ensure propane tanks are properly installed according to gas hook-up instructions section of this manual.
- Ensure the hose is properly secured using the Hose Retention Clip. Failing to do so may damage the hose and lead to fire or explosion, which could result in serious injury or death, as well as property damage.
- Keep all electrical cords and the fuel hose safely away from hot surfaces to prevent melting or ignition.
- **DANGER** – Regularly inspect grill brushes for worn bristles or damage. If you find any loose bristles on the grates or brush, replace the brush immediately. We recommend starting each grilling season with a new grill brush.

USO DE LA PARRILLA

Para asar correctamente se necesita calor alto para sellar y dorar bien. La mayoría de los alimentos se cocinan a temperatura alta durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, al asar trozos grandes de carne o aves, puede ser necesario bajar el fuego tras el dorado inicial. Esto cocina los alimentos sin quemar el exterior. Los alimentos cocinados mucho tiempo o con marinada azucarada pueden necesitar una temperatura más baja hacia el final del cocinado..

⚠ NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

NOTA: La parrilla caliente sella los alimentos, conservando los jugos. Cuanto más precalentada esté la parrilla, más rápido se dorará la carne y más oscuras serán las marcas que deje.

USO GENERAL DE LA PARRILLA

Cada quemador principal tiene una potencia de 2,93 kW. El quemador lateral tiene una potencia de 2,5 kW. Los quemadores principales de la parrilla abarcan toda la zona de cocción y están diseñados para minimizar bloqueos por caídas de grasa y residuos. Las perillas están ubicadas en la parte inferior central del panel de control. Cada perilla está etiquetada en el panel de control.

Esta parrilla está diseñada para asar eficientemente sin el uso de rocas de lava o briquetas. El calor se irradia a través de los reguladores de llama de acero inoxidable colocados sobre cada quemador.

Temperatura mínima de funcionamiento en ambiente:
0 F (-17,8 C)

INSPECCIONE LA MANGUERA DE SUMINISTRO DEL CILINDRO DE GAS

Inspeccione el conjunto regulador de presión de gas/manguera antes de cada uso.

1. Abra la puerta del armario del lado izquierdo..
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/conjunto de manguera para detectar cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el conjunto regulador/manguera de gas. antes de usar la parrilla. Contacte al fabricante y utilice solo mangueras de repuesto especificadas para su uso con la parrilla.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ **ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!**

ANTES DE ENCENDER

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay signos de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de usar. No use la parrilla si hay olor a gas. Use únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras proporcionados con la unidad. Nunca sustituya los reguladores y el conjunto de mangueras por los suministrados con la parrilla. Si necesita un reemplazo, contacte al fabricante para obtener el adecuado. El reemplazo debe ser el especificado en el manual.

⚠ **ADVERTENCIA**

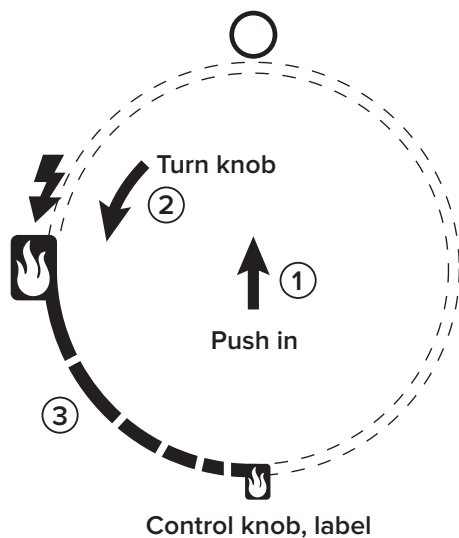
Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más alejados posible del quemador al encender.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL/ LATERAL

Asegúrese de que todas las perillas estén cerradas y luego abra el suministro de gas desde el cilindro. Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la parrilla al encender.

Para encender los quemadores principales, presione y gire la perilla del quemador a “⚡”, y al mismo tiempo, mantenga presionado el botón de encendido electrónico.

Una vez encendido el quemador, suelte el botón y la perilla de encendido.



Mantenga una botella con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y revise las conexiones antes de cada uso.

No intente encender la parrilla si percibe olor a gas. Para solicitar servicio técnico, llame al servicio de atención al cliente al

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)
+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

Cada quemador se ajusta antes del envío. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden requerir ajustes menores.

⚠ **PRECAUCIONES**

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas cuando no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro de gas. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

El gas debe cerrarse en el cilindro de suministro cuando la unidad no esté en uso.

Si el aparato se almacena en interiores, se debe desconectar y retirar el cilindro de gas. Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

USO DEL QUEMADOR LATERAL PARA SELLAR

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir la llave. Si presenta cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usarla. No utilice el quemador lateral si percibe olor a gas. Asar a la parrilla con calor infrarrojo genera un calor intenso que dora los alimentos rápidamente. El sellado realza y conserva los sabores en el exterior, creando una superficie dorada y una textura perfectas. El resultado es un exterior crujiente y sabroso, con un interior tierno y jugoso.

1. Levante la tapa del quemador infrarrojo lateral para sellar.
2. Verifique que la rejilla para sellar esté en la posición correcta antes de usar el quemador.
3. Encienda el quemador para sellar y precalientelo durante 5 minutos.
4. Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados y que se les haya retirado el exceso de grasa antes de sellarlos.
5. Coloque los alimentos en la rejilla para sellar. Selle los alimentos durante 1 o 2 minutos por cada lado, luego trasládelos a la parrilla principal para terminar de cocinarlos hasta obtener el punto de cocción deseado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ACERO INOXIDABLE

Existen muchos limpiadores de acero inoxidable disponibles. Use siempre el método de limpieza más suave primero, frotando en la dirección de la veta. No utilice lana de acero, ya que rayará la superficie. Para retocar rayones visibles, lije suavemente con papel de lija de grano 100 en la dirección de la veta. Las motas de grasa pueden acumularse y dar la apariencia de óxido. Para eliminarlas, use una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador de acero inoxidable.

REJILLA DE LA PARRILLA

La forma más sencilla de limpiar la parrilla es justo después de cocinar y de apagar la llama. Use un guante de barbaoca para protegerse del calor y el vapor. Sumerja un cepillo de cerdas de latón en agua y frote la parrilla caliente. Sumerja el cepillo frecuentemente en agua. El vapor, al entrar en contacto con la parrilla caliente, ayuda a limpiar ablandando las partículas de comida. Si se deja enfriar antes, la limpieza será más difícil.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN POSICIÓN “ ”. ASEGÚRESE DE QUE EL QUEMADOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

QUEMADORES DE PARRILLA

Tenga mucho cuidado al mover un quemador; debe estar centrado en el orificio antes de intentar encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de la cantidad de veces que utilices la parrilla. Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado y que las perillas estén en la posición “ ”. Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpia el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie las incrustaciones persistentes con un raspador de metal. Despeje los puertos obstruidos con un clip de papel enderezado. No utilices nunca un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto. Tenga en cuenta si hay obstrucciones en el flujo de gas. Si es así, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

QUEMADORES DE PARRILLA

Tenga mucho cuidado al mover un quemador; debe estar centrado en el orificio antes de intentar encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de la cantidad de veces que utilices la parrilla. Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado y que las perillas estén en la posición “ ”. Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpia el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie las incrustaciones persistentes con un raspador de metal. Despeje los puertos obstruidos con un clip de papel enderezado. No utilices nunca un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto. Tenga en cuenta si hay obstrucciones en el flujo de gas. Si es así, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse frecuentemente para evitar incendios. Lavar con un detergente suave y agua tibia. Puede colocar una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja para absorber la grasa. Revise la bandeja con frecuencia; evite que el exceso de grasa se acumule y desborde.

⚠ PRECAUCIÓN

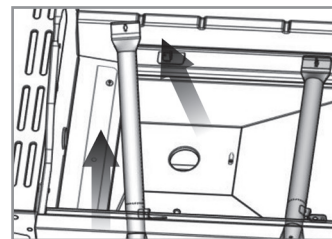
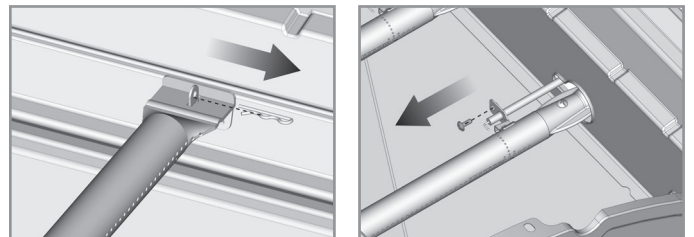
- Mantenga el área donde se encuentran los aparatos de gas para cocinar al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y limpias de residuos.

⚠ IMPORTANTE

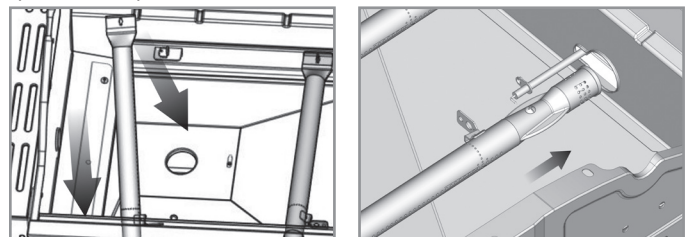
Si desea reemplazar el quemador principal, le recomendamos encarecidamente contratar a un técnico profesional. No seremos responsables de ninguna responsabilidad, lesión personal o daño a la propiedad que resulte de un quemador mal ensamblado.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

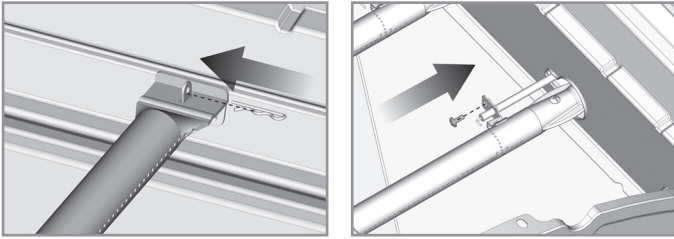
Paso 1. Retire el pasador “R” en la pared trasera de la caja de fuego con alicates de punta fina. Use un destornillador plano para quitar la cubierta del pasador del quemador, luego retírelo de la pared frontal como se muestra.



Paso 2. Inserte el quemador en el orificio y asegure la cubierta del pasador en el quemador, como se muestra a continuación, asegurándose de que el agujero del quemador apunte al orificio.



Paso 3. Fije el quemador principal en la pared trasera de la caja de fuego con el pasador "R"



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Revisión y limpieza de los tubos de los quemadores/venturi para detectar la presencia de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla. Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa del "FLASH-BACK", sí es la más común.

Para reducir la posibilidad de "FLASH-BACK", debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar su parrilla, y al menos una vez al mes a fines del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. Realice también este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si su parrilla no se ha utilizado durante un período prolongado.

AL BUSCAR ARAÑAS

Debe inspeccionar los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

- El olor a gas junto con las llamas del quemador que aparecen de color amarillo.
- La parrilla no alcanza la temperatura.
- La parrilla se calienta de manera irregular.
- Los quemadores hacen ruidos de explosión.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si la parrilla no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de comunicarse con el fabricante para solicitar servicio. Puede ahorrar el coste de una llamada de servicio.

PRECALENTAMIENTO : La tapa de la parrilla debe estar en posición cerrada durante el período de precalentamiento. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, dependiendo del tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieren una temperatura de cocción alta necesitan un periodo de precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieren una temperatura de cocción más baja sólo necesitan un periodo de dos a tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Ajuste alto: utilice este ajuste para calentar rápidamente, para dorar filetes y chuletas y para asar a la parrilla.

Cocinar con calor indirecto: Puede cocinar aves y cortes grandes de carne lentamente hasta la perfección en un lado de la parrilla con el calor indirecto del quemador del otro lado. El calor del quemador encendido circula suavemente por toda la parrilla, cocinando la carne o las aves sin que ninguna llama toque directamente. Este método reduce en gran medida las llamaradas al cocinar cortes muy grasos, porque no hay una llama directa que encienda las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el suministro de gas en la fuente y cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlo (esto permite que los vapores de gas acumulados se disipen).

⚠ PRECAUCIÓN

En caso de incendio de grasa, cierre el suministro de gas en la fuente, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

⚠ PRECAUCIÓN

NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras su parrilla esté en funcionamiento. Como con todos los electrodomésticos, el cuidado y el mantenimiento adecuados los mantendrán en óptimas condiciones de funcionamiento y prolongarán su vida útil. Su parrilla de gas no es una excepción.

⚠ ATENCIÓN

La tapa del quemador lateral se calentará si se usa con la tapa cerrada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

HOW TO RESET THE REGULATOR SAFETY DEVICE

The regulator includes a safety feature that limits gas flow if a leak is detected. Sometimes, this feature can activate even when there's no leak.

To reset it:

1. Turn off all burner knobs and close the LP tank valve.
2. Disconnect the regulator from the LP tank.
3. Open the grill lid.
4. Turn all burner knobs to high (the 9 o'clock position) and wait for 1 minute.
5. After one minute, turn all burners off.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank valve all the way.
8. Light the burners and check if the grill heats up normally.

PROBLEM	SOLUTION
<p>Cuando intento encender mi parrilla, no se enciende inmediatamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el encendedor produzca una chispa al intentar encender el quemador. Si no hay chispa, verifique que la batería esté instalada correctamente. • Verifique que el cable esté conectado de forma segura al conjunto de electrodos. • Limpie el/los cable(s) y el electrodo con alcohol isopropílico utilizando un hisopo limpio y luego séquelos con un paño. • Pruebe otros quemadores para comprobar si funcionan. Si otros quemadores funcionan, inspeccione el orificio de gas del quemador defectuoso para detectar obstrucciones.
<p>El regulador hace ruido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la manguera de ventilación del regulador esté obstruida o que el regulador sea defectuoso. Asegúrese de que el orificio de ventilación del regulador no esté obstruido. Limpie el orificio y cierre las válvulas de control del gas. Espere diez minutos y reinicie. • Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son las adecuadas, reemplace el regulador.
<p>La funda de tamaño completo no se ajusta a la parrilla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la funda no sea adecuada para su parrilla. Puede que quede ajustada. Asegúrese de que la funda tiene la longitud correcta para su parrilla. Médala de izquierda a derecha. Compare con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la parte del capó de la funda con su parrilla. • Extienda la funda y deje que se relaje, preferiblemente bajo la luz solar cálida o en una habitación cálida. Para una parrilla con estante lateral, amontone la funda como un calcetín y colóquela de izquierda a derecha.
<p>La parrilla solo calienta a 93-149 °C / 200-300 °F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si la manguera de combustible está doblada o estrangulada. • Asegúrate de que la zona de la parrilla está libre de polvo. • Asegúrese de que el quemador y los orificios estén limpios. • Compruebe si hay arañas e insectos.. • El regulador tiene un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de fuga. Este dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga de gas. Para restablecer el dispositivo de seguridad, apague todos los quemadores y cierre la válvula del cilindro de gas. Desconecte el regulador del cilindro de gas y espere un minuto. Vuelva a conectar el regulador al cilindro de gas y abra lentamente la válvula del cilindro de gas hasta que esté completamente abierta. Encienda todos los quemadores y observe la temperatura.
<p>La parrilla tarda mucho en precalentarse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El precalentamiento normal a 260-316 °C (500-600 °F) lleva entre 10 y 15 minutos. El clima frío y el viento pueden afectar el tiempo de precalentamiento. • Si utiliza roca volcánica o briquetas, pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
<p>Las llamas del quemador no son de color azul claro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiado o muy poco aire para la llama. • La altura es la causa principal, pero el clima frío también puede afectar la mezcla. • Puede ser necesario ajustar el quemador. • La parrilla está en un lugar ventoso.

PEDIDO DE PIEZAS

CÓMO PEDIR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de obtener las piezas de repuesto correctas para su parrilla a gas, consulte la lista de piezas en la página 45. Se requiere la siguiente información para asegurar la obtención de la pieza correcta. Tenga en cuenta que el costo de envío de cualquier pieza de repuesto correrá por su cuenta.

- Número de modelo de parrillas a gas (consulte la etiqueta de datos dentro de la puerta de la parrilla).
- Se necesita el número de parte de la pieza de repuesto.
- Se necesita una descripción de la pieza de repuesto.
- Cantidad de piezas necesarias.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con nuestra línea de atención al cliente:

+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)

⚠ IMPORTANTE

Utilice solo piezas autorizadas de fábrica. El uso de componentes no autorizados puede ser peligroso y anulará su garantía. Conserve el manual de instrucciones de montaje y operación para consultarlo fácilmente y solicitar piezas de repuesto.



GARANTÍA LIMITADA

El fabricante garantiza solamente al comprador original que este producto (modelo #720-1126DB) estará libre de defectos de fabricación y materiales tras un ensamblaje correcto y con un uso doméstico normal y razonable durante los períodos indicados a continuación desde la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o que las piezas defectuosas se devuelvan, con el franqueo y/o flete prepago por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, el reemplazo o el valor depreciado, a elección de Nexgrill.

- **QUEMADORES DE TUBOS:** Garantía LIMITADA de 5 años contra perforación.
- **PARRILLAS DE COCCIÓN Y PROTECTORES DE LLAMA:** Garantía LIMITADA de 1 año; no cubre caídas, astillas, rayones ni daños en la superficie.
- **PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE:** Garantía LIMITADA de 1 año contra perforación; no cubre problemas estéticos como corrosión superficial, rayones y óxido.
- **TODAS LAS OTRAS PARTES:** Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, pero no se limita a, válvulas, marco, carcasa, carrito, panel de control, encendedor, regulador, mangueras)*No cubre astillas, rayones, agrietamientos, corrosión superficial ni óxido.

Una vez que el consumidor presente prueba de compra según lo dispuesto en este documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas que se demuestren defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo no tendrán ningún costo para usted, excepto los costos de envío, siempre que el comprador esté dentro del período de garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada solo es aplicable en el Alemania y Escandinavia, está disponible únicamente para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debes conservar el recibo de compra y/o la factura. Si recibió la unidad como regalo, solicite al donante que envíe el recibo en su nombre a la siguiente dirección. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin registro o comprobante de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el ensamblaje o instalación del electrodoméstico, óxido superficial o decoloración de superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el desmenuamiento de la pintura en polvo en las piezas metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o material y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de ningún inconveniente, comida, lesión personal o daño a la propiedad. Si no se dispone de una pieza de recambio original, se enviará una pieza de recambio comparable. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Visitas de servicio a su domicilio.
- Reparaciones cuando su producto se utiliza para un uso distinto al normal doméstico o residencial de una sola familia.
- Daños resultantes de accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación incorrecta o instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería, o mal uso del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallos del producto.
- Costos de piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera del Alemania y Escandinavia.
- Recogida y entrega de su producto.
- Tarifas de envío o tarifas de procesamiento de fotografías enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
- La retirada y/o reinstalación de su producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, para garantía/sin garantía y piezas de repuesto.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o sustitución de piezas defectuosas es su recurso exclusivo según los términos de esta garantía limitada. El fabricante no se responsabilizará de daños consecuentes o incidentales derivados del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por fallos o daños causados por casos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio de grasa, accidentes, alteraciones, reemplazo de piezas por parte de personas que no sean el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (climas adversos, actos de la naturaleza, manipulación por animales), instalación incorrecta o que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, DONDEQUIERA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA QUE SE ESTABLECE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LA LEGISLACIÓN DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

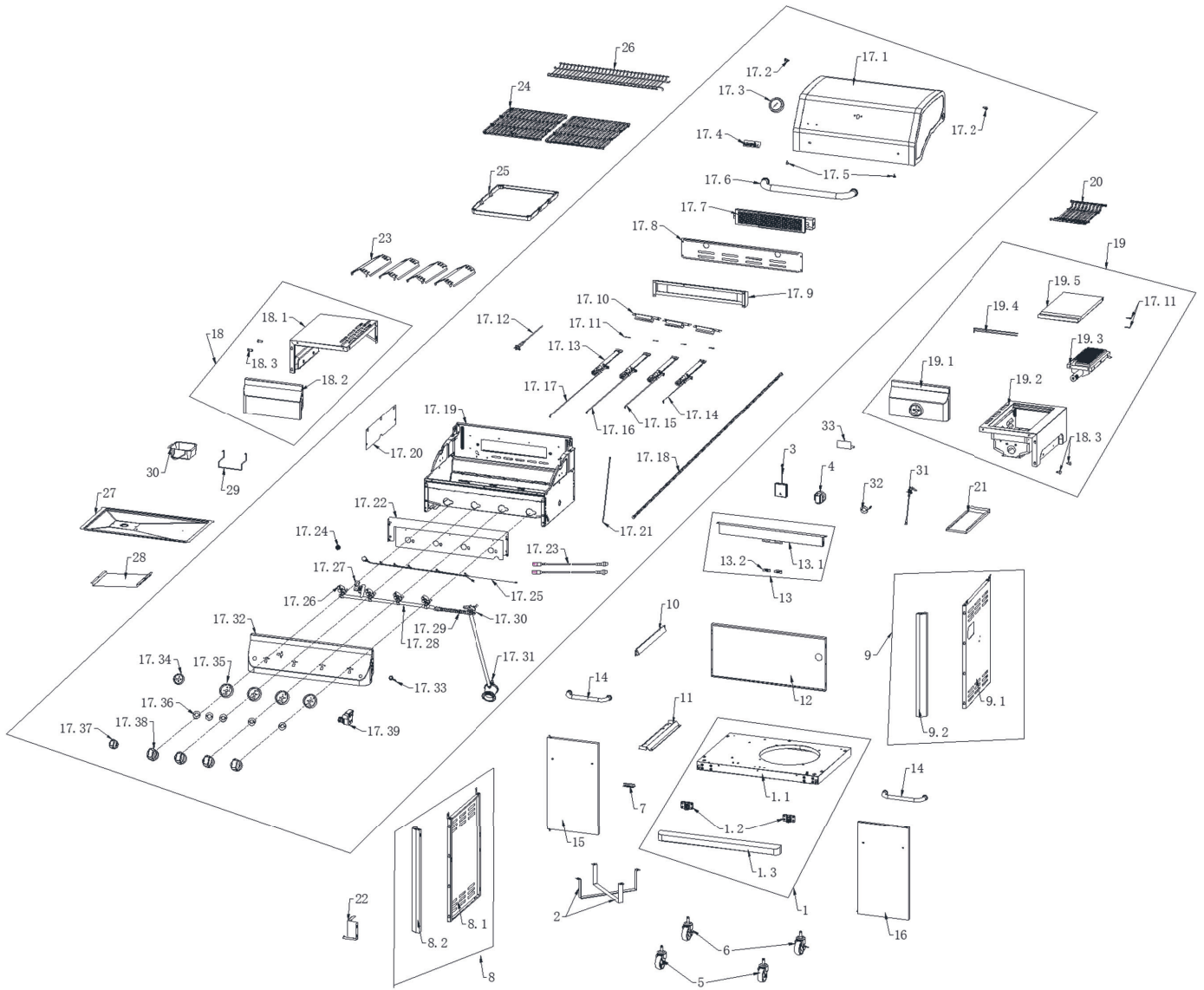
Si deseas obtener el cumplimiento de cualquier obligación en virtud de esta garantía limitada, debes escribir a:

Martinesn Nordic A/S
Ekspportvej 7 - 8870 Langå
Denmark - CVR 27771025

Pergunta?

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

EXPLODED VIEW



Parts List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Bottom panel	1	17.2	Main lid screw	2
1.1	Bottom panel	1	17.3	Temperature gauge	1
1.2	Caster seat	2	17.4	badge	1
1.3	base panel front trim	1	17.5	Lid Hood buffer	2
2	Gas tank barcket	2	17.6	Lid handle	1
3	Battery box	1	17.7	Rear burner	1
4	Side burner knob	1	17.8	Firebox rear baffle panel	1
5	Swivel caster	2	17.9	Rear burner back panel	1
6	Swivel caster with brake	2	17.10	Cross lighting	3
7	Door baffle	1	17.11	R Pin	6
8	Side panel, left	1	17.12	Rear burner igniter wire	1
8.1	Side panel, left	1	17.13	Main burner	4
8.2	cart trim panel left	1	17.14	igniter wire A	1
9	Side panel, right	1	17.15	igniter wire B	1
9.1	Side panel, right	1	17.16	igniter wire C	1
9.2	cart trim panel right	1	17.17	igniter wire D	1
10	griddle top bracket	1	17.18	Rear burner flex gas line	1
11	griddle lower bracket	1	17.19	Firebox	1
12	Back Panel	1	17.20	Side shelf heat shield	1
13	Cart frame	1	17.21	Side burner igniter wire	1
13.1	Cart frame	1	17.22	Control panel heat shield	1
13.2	magnet	2	17.23	igniter switch wire	2
14	Door handle	2	17.24	LED light switch	1
15	door , left	1	17.25	LED light connector wire	1
16	door , right	1	17.26	Main gas valve	4
17	Firebox and Lid	1	17.27	Rear burner gas valve	1
17.1	Lid	1	17.28	monifold	1

Parts List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
17.29	Flex gas line	1	26	Warming rack	1
17.30	Side burner gas valve	1	27	Grease tray	1
17.31	Regulator	1	28	Tank heat shield	1
17.32	Control panel	1	29	Grease tray bracket	1
17.33	igniter swtich	1	30	Grease box	1
17.34	Rear burner knob seat	1	31	Side burner igniter wire	1
17.35	Knobs seat	4	32	Side burner LED light	1
17.36	LED Light	5	33	Rear burner igniter wire panel	1
17.37	Side burner knob	1			
17.38	Main knob	4			
17.39	Electronic igniter	1			
18	Side shelf, Left	1			
18.1	Side shelf, Left	1			
18.2	Side shelf control panel , left	1			
18.3	Hooks	4			
19	Side burner shelf	1			
19.1	Side burner Control panel	1			
19.2	Side burner shelf	1			
19.3	Side burner	1			
19.4	Side burner lid hinge	2			
19.5	Side burner lid	1			
20	Side burner grid	1			
21	Side burner Grease tray	1			
22	igniter panel	1			
23	Flame tamer	4			
24	Grid	2			
25	Griddle	1			

Dele liste

Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL	Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL
1	Nederste panel	1	17.2	Skrue til hovedlåg	2
1.1	Nederste panel	1	17.3	Temperaturmåler	1
1.2	Hjulbeslag	2	17.4	Mærkat	1
1.3	Forsidebeklædning til bundpanel	1	17.5	Lågdæmper	2
2	Beslag til gasflaske	2	17.6	Håndtag låg	1
3	Batteriboks	1	17.7	Bageste brænder	1
4	Sidebrænderknap	1	17.8	Bagplade til grillkammeret	1
5	Drejehjul	2	17.9	Bagbrænderpanel	1
6	Drejehjul med bremse	2	17.10	Krydsbelysning	3
7	Dørskærm	1	17.11	R Pin	6
8	Sidepanel, venstre	1	17.12	Tændingskabe til bagbrænder	1
8.1	Sidepanel, venstre	1	17.13	Hovedbrænder	4
8.2	Vognens venstre trimpanel	1	17.14	Tændingskabel A	1
9	Sidepanel, højre	1	17.15	Tændingskabel B	1
9.1	Sidepanel, højre	1	17.16	Tændingskabel C	1
9.2	Vognens højre trimpanel	1	17.17	Tændingskabel D	1
10	Beslag til stegepladetop	1	17.18	Bagbrænder fleksibel gasledning	1
11	Nederste beslag til grillrist	1	17.19	Brændkammer	1
12	Bagpanel	1	17.20	Sidehylde varmeskjold	1
13	Vognramme	1	17.21	Sidebrænder tændingsledning	1
13.1	Vognramme	1	17.22	Kontrolpanel varmeskjold	1
13.2	Magnet	2	17.23	Ledning til tændingskontakt	2
14	Dørhåndtag	2	17.24	LED-lysafbryder	1
15	Dør, venstre	1	17.25	LED-lyskabel	1
16	Dør, højre	1	17.26	Hovedgasventil	4
17	Ildsted og låg	1	17.27	Gasventil til bageste brænder	1
17.1	Låg	1	17.28	Gasfordeler	1

Dele liste

Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL	Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL
17.29	Flex-gasledning	1	26	Varmehylde	1
17.30	Sidebrænder gasventil	1	27	Smørebakke	1
17.31	Regulator	1	28	Tankvarmeskjold	1
17.32	Kontrolpanel	1	29	Beslag til fedtopsamlingsbakke	1
17.33	tændingskontakt	1	30	Fedtopsamler	1
17.34	Monteringsplade til drejeknap til bagbrænder	1	31	Sidebrænder tændingsledning	1
17.35	Monteringsplade til hoveddrejeknapper	4	32	Sidebrænder LED-lys	1
17.36	LED-lys	5	33	Sidebrænder tændingsledningspanel	1
17.37	Sidebrænderknap	1			
17.38	Hovedknapper	4			
17.39	Elektronisk tænding	1			
18	Sidehylde, venstre	1			
18.1	Sidehylde, venstre	1			
18.2	Kontrolpanel til sidehylde, venstre	1			
18.3	Kroge	4			
19	Sidebrænderhylde	1			
19.1	Sidebrænder kontrolpanel	1			
19.2	Sidebrænderhylde	1			
19.3	Sidebrænder	1			
19.4	Hængsel til sidebrænderlæg	2			
19.5	Sidebrænder læg	1			
20	Sidebrænder grill	1			
21	Fedtopsamlingsbakke til sidebrænder	1			
22	Pulsvarmeskjold	1			
23	Flammetæmmer	4			
24	Grill	2			
25	Stegeplade	1			

Deleliste

Nr.	Del (beskrivelse)	Antall	Nr.	Del (beskrivelse)	Antall
1	Bunnpanel	1	17.2	Skrue til hovedlokk	2
1.1	Bunnpanel	1	17.3	Temperaturmåler	1
1.2	Hjulfeste	2	17.4	Emblem	1
1.3	Frontlist for basepanel	1	17.5	Lokkhettebuffer	2
2	Gassbeholderbeslag	2	17.6	Lokkhåndtak	1
3	Batteriboks	1	17.7	Bakbrenner	1
4	Sidebrennerknapp	1	17.8	Bakre baffelpanel for ildkasse	1
5	Dreiehjul	2	17.9	Bakbrennerpanel	1
6	Dreiehjul med brems	2	17.10	Kryssbelysning	3
7	Dørskillevegg	1	17.11	R Pin	6
8	Sidepanel, venstre	1	17.12	Bakbrenner Tenner Kabel	1
8.1	Sidepanel, venstre	1	17.13	Hovedbrenner	4
8.2	Venstre listpanel for vogn	1	17.14	Tennerkabel A	1
9	Sidepanel, høyre	1	17.15	Tennerkabel B	1
9.1	Sidepanel, høyre	1	17.16	Tennerkabel C	1
9.2	Høyre listpanel for vogn	1	17.17	Tennerkabel D	1
10	Øvre feste for stekepanne	1	17.18	Fleksigasslange for bakbrenner	1
11	stekebord nedre brakett	1	17.19	Ildrom	1
12	Bakpanel	1	17.20	Varmeskjold på sidehyllen	1
13	Vognramme	1	17.21	Sidebrenner tennerkabel	1
13.1	Vognramme	1	17.22	Varmebeskyttelse for kontrollpanel	1
13.2	magnet	2	17.23	Ledning til tennknapp	2
14	Dørhåndtak	2	17.24	LED-lysbryter	1
15	Dør, venstre	1	17.25	LED-lyskoblingsledning	1
16	Dør, høyre	1	17.26	Hovedgassventil	4
17	Ildkasse og lokk	1	17.27	Gassventil til bakbrenner	1
17.1	Lokk	1	17.28	manifold	1

Deleliste

Nr.	Del (beskrivelse)	Antall	Nr.	Del (beskrivelse)	Antall
17.29	Fleksibel gasslange	1	26	Varmehylle	1
17.30	Gassventil til sidebrenner	1	27	Fettbrett	1
17.31	Regulator	1	28	Tankens varmeskjold	1
17.32	Kontrollpanel	1	29	Fettbrettbrakett	1
17.33	Tennbryter	1	30	Smøreboks	1
17.34	Sete for bakkbrennerknapp	1	31	Tenntråd for sidebrenner	1
17.35	Hovedknappsete	4	32	LED-lys for sidebrenner	1
17.36	LED-lys	5	33	Ledningspanel for sidebrennertenner	1
17.37	Sidebrennerknapp	1			
17.38	Hovedknapper	4			
17.39	Elektronisk tenner	1			
18	Sideshylle, venstre	1			
18.1	Sideshylle, venstre	1			
18.2	Sideshyllekontrollpanel, venstre	1			
18.3	Kroker	4			
19	Sidebrennerhylle	1			
19.1	Kontrollpanel for sidebrenner	1			
19.2	Sidebrennerhylle	1			
19.3	Sidebrenner	1			
19.4	Hengsel på sidebrennerlokket	2			
19.5	Lokk på sidebrenneren	1			
20	Sidebrennergitter	1			
21	Fettbrett til sidebrenner	1			
22	tenningspanel	1			
23	Flame tamer	4			
24	Grille	2			
25	Stekeplate	1			

Osaluettelo

Nro.	Osa (kuvaus)	Määrä	Nro.	Osa (kuvaus)	Määrä
1	Alapaneeli	1	17.2	Pääkannen ruuvi	2
1.1	Alapaneeli	1	17.3	Lämpömittari	1
1.2	Kääntöpyörän istuin	2	17.4	Merkki	1
1.3	Alapaneelin etureunus	1	17.5	Kansikuvun puskuri	2
2	Kaasusäiliön kiinnike	2	17.6	Kansikahva	1
3	Paristokotelo	1	17.7	Takapolttin	1
4	Sivupolttimen nuppi	1	17.8	Tulipesän takajakolevy	1
5	Kääntyvä pyörä	2	17.9	Takapolttimen paneeli	1
6	Jarrullinen kääntöpyörä	2	17.10	Ristivalo	3
7	Oven ohjainlevy	1	17.11	R Pin	6
8	Sivupaneeli, vasen	1	17.12	Takapolttimen sytytys	1
8.1	Sivupaneeli, vasen	1	17.13	Pääpolttin	4
8.2	Vaunun koristelista, vasen	1	17.14	Sytytysjohto A	1
9	Sivupaneeli, oikea	1	17.15	Sytytysjohto B	1
9.1	Sivupaneeli, oikea	1	17.16	Sytytysjohto C	1
9.2	Vaunun koristelista, oikea	1	17.17	Sytytysjohto D	1
10	Parilan yläkannake	1	17.18	Takapolttimen joustava kaasulinja	1
11	Parilan alempi kannake	1	17.19	Tulipesä	1
12	Takapaneeli	1	17.20	Sivuhyllyn lämpökilpi	1
13	Kärryn runko	1	17.21	Sivupolttimen sytytysjohdin	1
13.1	Kärryn runko	1	17.22	Ohjauspaneelin lämpösuoja	1
13.2	Magneetti	2	17.23	Sytytyskytkimen johto	2
14	Oven kahva	2	17.24	LED-valokytkin	1
15	Ovi, vasen	1	17.25	LED-valon liitäntäjohto	1
16	Ovi, oikea	1	17.26	Pääkaasuventtiili	4
17	Tulipesä ja kansi	1	17.27	Takapolttimen kaasuhana	1
17.1	Kansi	1	17.28	Jakotukki	1

Osaluettelo

Nro.	Osa (kuvaus)	Määrä	Nro.	Osa (kuvaus)	Määrä
17.29	Joustava kaasulinja	1	26	Lämmitysteline	1
17.30	Side burner gas valve	1	27	Rasvakouru	1
17.31	Paineensäädin	1	28	Säiliön lämmönsuoja	1
17.32	Ohjauspaneeli	1	29	Rasvakourun kiinnike	1
17.33	Sytytyskytkin	1	30	Rasvalaatikko	1
17.34	Takapolttimen nupin istuin	1	31	Sivupolttimen sytytysjohdin	1
17.35	Pääsäätimien istuin	4	32	Sivupolttimen LED-valo	1
17.36	LED-valo	5	33	Sivupolttimen sytytysjohtopaneeli	1
17.37	Sivupolttimen nuppi	1			
17.38	Pääsäätimet	4			
17.39	Sähkösytytin	1			
18	Sivuhylly, vasen	1			
18.1	Sivuhylly, vasen	1			
18.2	Sivuhyllyn ohjauspaneeli, vasen	1			
18.3	Koukut	4			
19	Sivupolttimen hylly	1			
19.1	Sivupolttimen ohjauspaneeli	1			
19.2	Sivupolttimen hylly	1			
19.3	Sivupoltin	1			
19.4	Sivupolttimen kannen sarana	2			
19.5	Sivupolttimen kansi	1			
20	Sivupolttimen ritilä	1			
21	Sivupoltin Rasva-astia	1			
22	sytyttimen lämpösuoja	1			
23	Flame tamer	4			
24	Grid	2			
25	Griddle	1			

Lista de Peças

N.º	Peça (Descrição)	QTD.	N.º	Peça (Descrição)	QTD.
1	Painel inferior	1	17.1	Tampa	1
1.1	Painel inferior	1	17.2	Parafuso principal da tampa	2
1.2	Base do rodízio	2	17.3	Indicador de temperatura	1
1.3	Friso frontal do painel da base	1	17.4	Emblema	1
2	Suporte do depósito de gás	2	17.5	Amortecedor da tampa	2
3	Caixa da bateria	1	17.6	Puxador da tampa	1
4	Botão do queimador lateral	1	17.7	Queimador traseiro	1
5	Roda giratória	2	17.8	Painel defletor traseiro da caixa de fogo	1
6	Roda giratória com travão	2	17.9	Painel do queimador traseiro	1
7	Defletor da porta	1	17.10	Iluminação cruzada	3
8	Painel lateral esquerdo	1	17.11	R Pin	6
8.1	Painel lateral esquerdo	1	17.12	Ignição do queimador traseiro	1
8.2	Painel de acabamento esquerdo do carrinho	1	17.13	Queimador principal	4
9	Painel lateral direito	1	17.14	Fio do ignitor A	1
9.1	Painel lateral direito	1	17.15	Fio do ignitor B	1
9.2	Painel de acabamento do carrinho direito	1	17.16	Fio do ignitor C	1
10	Suporte superior do grelhador	1	17.17	Fio do ignitor D	1
11	Suporte inferior do grelhador	1	17.18	Linha flexível de gás do queimador traseiro	1
12	Painel traseiro	1	17.19	Câmara de combustão	1
13	Estrutura do carrinho	1	17.20	Protetor térmico da prateleira lateral	1
13.1	Estrutura do carrinho	1	17.21	Fio do ignitor do queimador lateral	1
13.2	Íman	2	17.22	Escudo térmico do painel de controlo	1
14	Puxador da porta	2	17.23	Fio do interruptor do ignitor	2
15	Porta esquerda	1	17.24	Interruptor da luz LED	1
16	Porta direita	1	17.25	Fio conector da luz LED	1
17	Câmara de combustão e tampa	1	17.26	Válvula principal de gás	4

Lista de Peças

N.º	Peça (Descrição)	QTD.	N.º	Peça (Descrição)	QTD.
17.27	Válvula de gás do queimador traseiro	1	20	Grelha do queimador lateral	1
17.28	Coletor	1	21	Bandeja de gordura do queimador lateral	1
17.29	Mangueira flexível de gás	1	22	Escudo térmico pulsado	1
17.30	Válvula de gás do queimador lateral	1	23	Atenuador de chama	4
17.31	Regulador	1	24	Grelha	2
17.32	Painel de controlo	1	25	Chapa	1
17.33	Interruptor do acendedor	1	26	Grelha de aquecimento	1
17.34	Suporte do botão do queimador traseiro	1	27	Bandeja de gordura	1
17.35	Base dos botões principais	4	28	Escudo térmico do depósito	1
17.36	Luz LED	5	29	Suporte da bandeja de gordura	1
17.37	Botão do queimador lateral	1	30	Caixa de gordura	1
17.38	Botões principais	4	31	Fio do ignitor do queimador lateral	1
17.39	Interruptor do acendedor	1	32	Luz LED do queimador lateral	1
18	Prateleira lateral esquerda	1	33	queimador lateral painel de fios do acendedor	1
18.1	Prateleira lateral esquerda	1			
18.2	Painel de controlo da prateleira lateral, esquerdo	1			
18.3	Ganchos	4			
19	Prateleira do queimador lateral	1			
19.1	Painel de controlo do queimador lateral	1			
19.2	Tampa do queimador lateral	1			
19.3	Queimador lateral	1			
19.4	Dobradiça da tampa do queimador lateral	2			
19.5	Tampa do queimador lateral	1			

Lista de piezas

Núm.	Pieza (Descripción)	CANTIDAD	Núm.	Pieza (Descripción)	CANTIDAD
1	Panel inferior	1	17	Cámara de combustión y tapa	1
1.1	Panel inferior	1	17.1	Tapa	1
1.2	Asiento con ruedas	2	17.2	tornillo de la tapa principal	2
1.3	moldura frontal del panel base	1	17.3	termómetro	1
2	Soporte del tanque de gas	2	17.4	insignia	1
3	caja de baterías	1	17.5	Tapa del capó amortiguador	2
4	Perilla del quemador lateral	1	17.6	asa de la tapa	1
5	Rueda giratoria	2	17.7	Quemador trasero	1
6	Rueda giratoria con freno	2	17.8	panel deflector trasero de la caja de fuego	1
7	Deflector de puerta	1	17.9	panel posterior del quemador trasero	1
8	Panel lateral izquierdo	1	17.10	iluminación cruzada	3
8.1	Panel lateral izquierdo	1	17.11	R Pin	6
8.2	panel embellecedor del carrito izquierdo	1	17.12	cable del encendedor del quemador trasero	1
9	Panel lateral derecho	1	17.13	quemador principal	4
9.1	Panel lateral derecho	1	17.14	cable del encendedor A	1
9.2	Panel embellecedor del carrito derecho	1	17.15	cable del encendedor B	1
10	soporte superior de la plancha	1	17.16	cable del encendedor C	1
11	soporte inferior de la plancha	1	17.17	cable del encendedor D	1
12	Panel posterior	1	17.18	Línea de gas flexible del quemador trasero	1
13	Estructura del carrito	1	17.19	caja de fuego	1
13.1	Estructura del carrito	1	17.20	protector térmico del estante lateral	1
13.2	imán	2	17.21	Cable del encendedor del quemador lateral	1
14	Manija de la puerta	2	17.22	Protector térmico del panel de control	1
15	Puerta, izquierda	1	17.23	cable del interruptor de encendido	2
16	puerta, derecha	1	17.24	interruptor de luz LED	1

Lista de piezas

Núm.	Pieza (Descripción)	CANTIDAD	Núm.	Pieza (Descripción)	CANTIDAD
17.25	cable conector de luz LED	1	21	bandeja de grasa del quemador lateral	1
17.26	válvula principal de gas	4	22	panel de encendido	1
17.27	Válvula de gas del quemador trasero	1	23	Domadora de llamas	4
17.28	múltiple	1	24	parrilla	2
17.29	Línea de gas flexible	1	25	plancha	1
17.30	válvula de gas del quemador lateral	1	26	rejilla calentadora	1
17.31	reguladora	1	27	bandeja de grasa	1
17.32	Panel de control	1	28	escudo térmico del tanque	1
17.33	interruptor de encendido	1	29	soporte de bandeja de grasa	1
17.34	asiento de perilla del quemador trasero	1	30	caja de grasa	1
17.35	perillas del asiento	4	31	cable del encendedor del quemador lateral	1
17.36	luz LED	5	32	luz LED del quemador lateral	1
17.37	perilla del quemador lateral	1	33	panel de cables del encendedor del quemador lateral	1
17.38	perilla	4			
17.39	encendedor electrónico	1			
18	Estante lateral, izquierdo	1			
18.1	Estante lateral, izquierdo	1			
18.2	Panel de control del estante lateral, izquierdo	1			
18.3	manos	4			
19	estante del quemador lateral	1			
19.1	panel de control del quemador lateral	1			
19.2	estante del quemador lateral	1			
19.3	quemador lateral	1			
19.4	bisagra de la tapa del quemador lateral	2			
19.5	tapa del quemador lateral	1			
20	parrilla de quemador lateral	1			



QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS? PLEASE CALL:
SPØRGSMÅL, PROBLEMER, MANGLENDE DELE? RING VENLIGST:
SPØRSMÅL, PROBLEMER, MANGLENDE DELER? RING:
KYSYMYKSIÄ, ONGELMIA TAI PUUTTUVIA OSIA? SOITA:
DÚVIDAS, PROBLEMAS, PEÇAS EM FALTA? LIGUE PARA:
¿PREGUNTAS, PROBLEMAS, PIEZAS FALTANTES? LLAME AL:

+49 5251 875 6174 | ServiceDE@nexgrill.de (DE)
+45 60 20 60 71 | ServiceDK@nexgrill.com (DK)

MODEL / MODELL / MODEL / MODELL / MALLI / MODELO
720-1126DB

NEXGRILL® 

Part Number:
19001234A0



2531DP-0191
2531-25

NEXGRILL
GOURMET
PRO

720-1126D



OWNER'S GUIDE
BENUTZERHANDBUCH
EJERVEJLEDNING
ÄGARGUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL PROPIETARIO

4 MAIN BURNERS
WITH 1 SIDE BURNER

4 HAUPTBRENNER MIT
1 SEITENBRENNER

4 HUVUDBRÄNNARE
MED 1 SIDOBRÄNNARE

4 HUVUDBRÄNNARE MED
1 SIDOBRÄNNARE

4 BRÔLEURS PRINCIPAUX
ET 1 BRÔLEUR LATÉRAL

4 QUEMADORES PRINCIPALES
Y 1 QUEMADOR LATERAL



2531DQ-0002
2531-25

19001160A0

SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____

- Use Outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.**



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at +49 5251 875 6174 (In Germany). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia) or ServiceDE@nexgrill.de (In Germany) or ServiceFR@nexgrill.com (In France).

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- **WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.**



Fragen, Probleme, fehlende Teile? Bevor Sie das Produkt zurückgeben, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice unter +49 5251 875 6174 (in Deutschland). Montag – Donnerstag 7:30 – 17:00 Uhr, Freitag 7:30 – 14:00 Uhr, GMT+2. Sie können uns auch per E-Mail unter ServiceDK@nexgrill.com (in Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (in Deutschland) oder ServiceFR@nexgrill.com (in Frankreich) erreichen.

- Brug kun udendørs.
- Læs vejledningen før apparatet bruges.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold mindre børn på afstand.



Spørgsmål, problemer, manglende dele? Inden du vender tilbage til din forhandler, skal du ringe til vores kundeservice på +49 5251 875 6174 (I Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 7:30 - 14:00, GMT+2. Du kan også kontakte os via e-mail på ServiceDK@nexgrill.com (I Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (I Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (I Frankrig).

- Endast för utomhusbruk.
- Läs instruktionerna noga före användning av produkten.
- **WARNING:** Grillens delar kan bli väldigt varma. Håll små barn på avstånd.



Frågor, problem, saknade delar? Innan du kontaktar din återförsäljare, ring vår kundtjänst på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag-torsdag 7:30-17:00, fredag 7:30-14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien) eller ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrike).

- Utiliser uniquement à l'extérieur.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** Les pièces accessibles peuvent être particulièrement chaudes. Tenir les jeunes enfants éloignés.



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes ? Avant de retourner chez votre revendeur, appelez notre service client au +49 5251 875 6174 (en Allemagne). Du lundi au jeudi de 7h30 à 17h00, le vendredi de 7h30 à 14h00, GMT+2. Vous pouvez également nous joindre par email à ServiceDK@nexgrill.com (en Scandinavie) ou ServiceDE@nexgrill.de (en Allemagne) ou ServiceFR@nexgrill.com (en France).

- **USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE.**
- Lee las instrucciones antes de usar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.



¿PREGUNTAS, PROBLEMAS, PIEZAS QUE FALTAN? Antes de devolver a su distribuidor, llame a nuestro departamento de atención al cliente al +49 5251 875 6174 (en Alemania). Lunes - jueves 7:30 a.m. - 5:00 p.m., viernes 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. También puede contactarnos por correo a ServiceDK@nexgrill.com (en Escandinavia), ServiceDE@nexgrill.de (en Alemania) o ServiceFR@nexgrill.com (en Francia).

Safety Instruction	4	Operating Instruction	11
European Gas Pressures and Specifications	6	Care and Maintenance	12
Gas Connection Requirements	7	Troubleshooting	13
Leak Testing	8	Ordering Parts	14
Installer Final Check List	9	Limited Warranty	15
Important Battery Information	9	Exploded View	84
Component Identification	10	Parts List	85
Lighting Instructions	10		

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **A liquefied petroleum gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Use Outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- If the appliance is stored indoors the gas cylinder must be disconnected and removed from the appliance.
- Check and clean burner/ venturi tubes for insects and insect nests.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER SUPPLY SYSTEM

- Gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The gas cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Never connect an unregulated gas cylinder to your gas grill.
- Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. 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+A3:2020.
- This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance.
- If a leak is found, turn the gas cylinder valve off, disconnect fuel line from grill, and do not use the grill.
- Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the gas supply cylinder. See "Gas Connection Requirements" section.
- It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.
- Make sure that the gas hose is not subjected to twisting.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapor and liquid.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the storage enclosure free and clear from debris.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
- When changing the gas cylinder, make sure you are away from any source of ignition.
- **CLEAN GRILL BEFORE EACH USE TO PREVENT GREASE BUILDUP AND REDUCE THE RISK OF GREASE FIRES.**
- 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.
- Parts sealed by the manufacture shall not be altered by the user.
- Do not modify the appliance. Any modification of the appliance may be dangerous.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see "Location Requirements" section on p.4.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Store the appliance in a dry, cool place when it is not use in a period time.

⚠ WARNING

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

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

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

The size of the saucepan suitable for usage on the side burner is between 18–22 cm (7–8.6 in) in diameter. Do not place heavy item on the side table. Maximum weight is 5 kg (11 lb).

Location Requirements

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

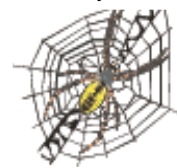
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for the grill:

- A minimum of 1 meter must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- Minimum clearance of 1 meter must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.
- Maintain a clearance of 3 meters from objects that can catch fire or sources of ignition, such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

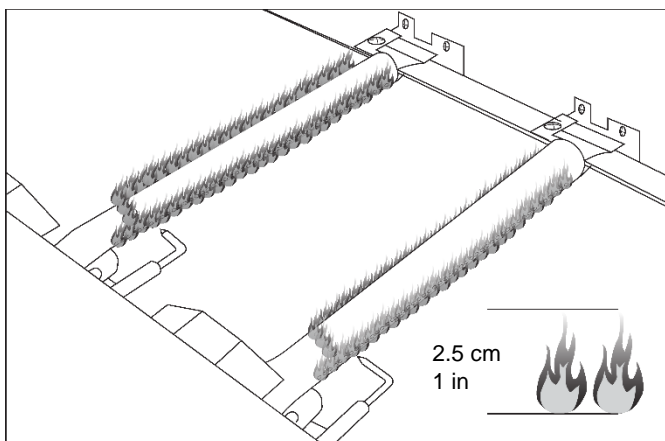
CAUTION: Beware of Flashback

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



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

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



CHECK AND ADJUST BURNERS

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary.

- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for propane gas. The flames should be approximately 2.5 cm (1 in) high.
- Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.
- It is recommended that a qualified person make burner adjustments.

Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary. If they are clean, adjust air shutters as needed.

European Gas Pressures and Specifications

Manufacturer	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Model	720-1126D				
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	28-30	37	50
Main Burner Injector size (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Side Burner Injector size (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 16.5				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 1,201				
	Propane - Total: 1,179				

NOTE:

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

Marking on the injector indicate the injector size. For example, "0.90" means the injector size is 0.90 mm.

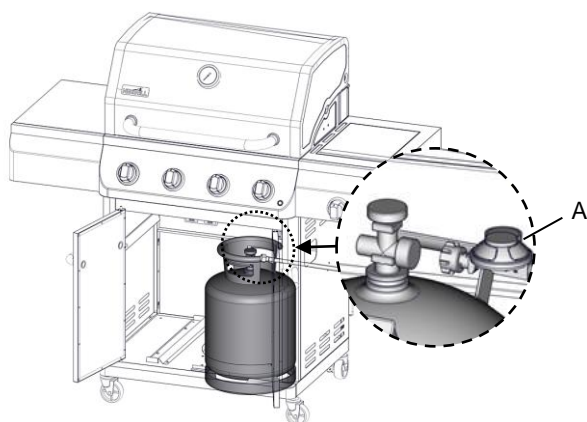
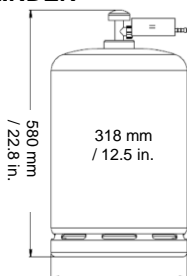
Country	Gas Type	Pressure
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I ₃₊	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I _{3B/P}	28-30 mbar
PL	I _{3B/P}	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I _{3B/P}	50 mbar

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

Gas Connection Requirements

LIQUEFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

Only use gas cylinders with a minimum capacity of 5 kg (11 lb) and a maximum capacity of 15 kg (33 lb). A gas cylinder of approximately 318 mm (12.5 in) in diameter by 580 mm (22.8 in) in height shall be the maximum size cylinder which can be used. A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENT

- A dented or rusty gas cylinder may be hazardous and should be checked by your liquefied petroleum gas cylinder supplier. Never use a gas cylinder with a damaged valve.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the gas cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the gas cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of gas.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

IMPORTANT: An gas fuel cylinder must be purchased separately.

IMPORTANT: The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

To Connect the Gas Fuel Cylinder:

1. Check gas fuel cylinder is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position.
3. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local propane gas dealer for repair.

NOTE: Always keep the gas cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

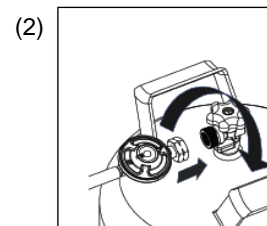
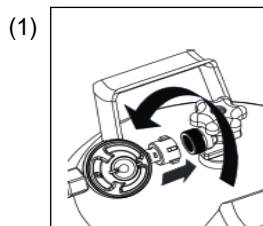
4. Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. IDENTIFY YOUR REGULATOR TYPE AND FOLLOW THE CONNECTION INSTRUCTIONS SPECIFIC TO THAT REGULATOR.

(1) Connect by Turning Clockwise

Screw regulator onto gas cylinder by turning the connecting nut clockwise.

(2) Connect by Turning Anti-Clockwise

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



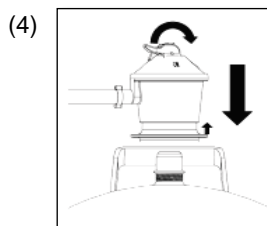
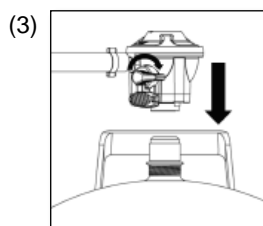
(3) Connect by Turning Lever/Snapping into Position

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.

(4) Connect by Sliding Collar

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.



Gas Connection Requirements

Make sure that the gas cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

5. 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 gas cylinder, anti-clockwise.
 - Clip-on regulator**
Move the regulator lever to the ON position.
6. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
7. If a leak is found, turn the cylinder valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
8. Go to "Check and Adjust the Burners" section.

To Disconnect the Gas Fuel Cylinder:

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the grill is cool.
2. Check that the gas fuel cylinder is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from gas cylinder by following the instructions specific to that regulator.
 - Disconnect by Turning Anti-Clockwise**
Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from gas cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.
 - Disconnect by Turning Clockwise**
Turn the valve handwheel, located at the gas cylinder, clockwise. Unscrew regulator from gas cylinder by turning the connecting nut clockwise.
 - Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position**
Move the regulator lever to the OFF position. Push in on regulator lever until it releases from gas cylinder.
 - Disconnect by Sliding Collar**
Move the regulator lever to the OFF position. Pull up on the retaining ring to disengage regulator from gas cylinder valve. Lift regulator away from the cylinder valve.
4. Place dust cap on gas cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of liquified petroleum gas.
5. Allow the grill body to cool at least 30 minutes before attempting to move or transport.

Leak Testing

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak test check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

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

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

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

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "O" position and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the L.P. gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soapy bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS CYLINDER CHANGE

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

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call **customer service**.

Installer Final Check List

- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 1 meter from sides and 1 meter from back.
- ✓ All internal packaging removed.
- ✓ Knobs turn freely.
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices.
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided.
- ✓ Unit tested and free of leaks.
- ✓ User informed of gas supply shut off valve location

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER CAUTIONS

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

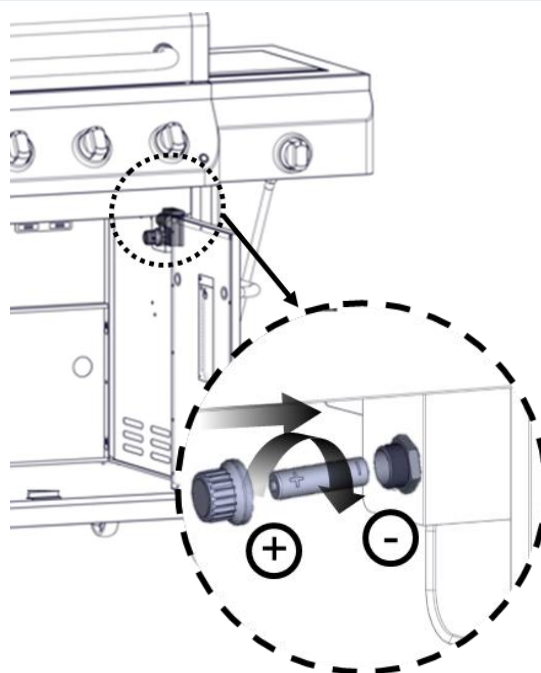
Important Battery Information

To reduce the probability of exposing the battery to conditions of misuse and/or abuse, please follow battery installation instructions below.

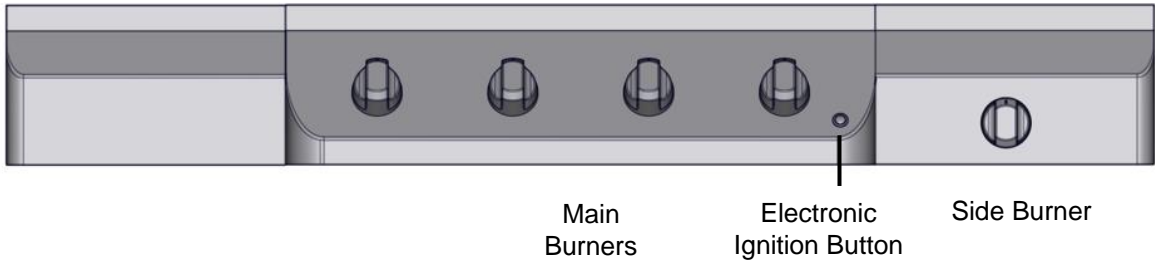
- a) Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- b) Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- c) Do not mix old and new batteries.
- d) Exhausted batteries are to be removed from the product.

- 1 DC 1.5 V Type AA battery included.

Battery is to be inserted with the correct polarity as shown to the right.



Important: Remove all packaging, including straps, before using the grill.



Lighting Instructions

⚠ WARNING: IMPORTANT!

BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

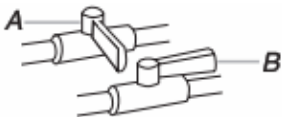
⚠ WARNING

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

LIGHTING THE MAIN / SIDE BURNER

Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the gas cylinder. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

For added safety, open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve
B. Open valve

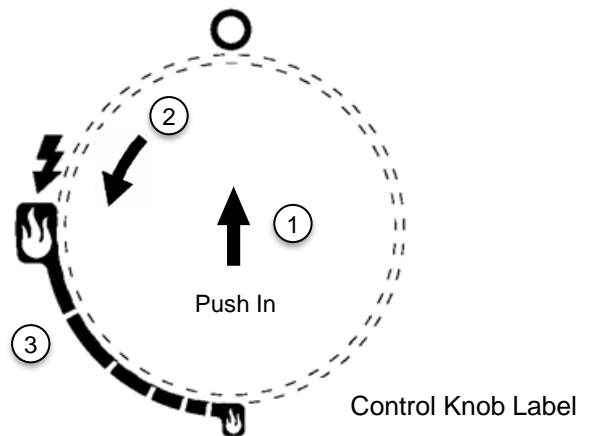
To light your main burners, push and turn main burner knob to , at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner.

Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate before relighting.

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



Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service call customer service at +49 5251 875 6174 (In Germany). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia), or ServiceFR@nexgrill.com (In France).

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

CAUTIONS

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

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

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

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 3.5 kW. The side burner is rated at 2.5 kW. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The knobs are located on the lower center portion of the control panel. Each knob is labeled on the control panel.

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

Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

INSPECT THE GAS CYLINDER SUPPLY HOSE

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.

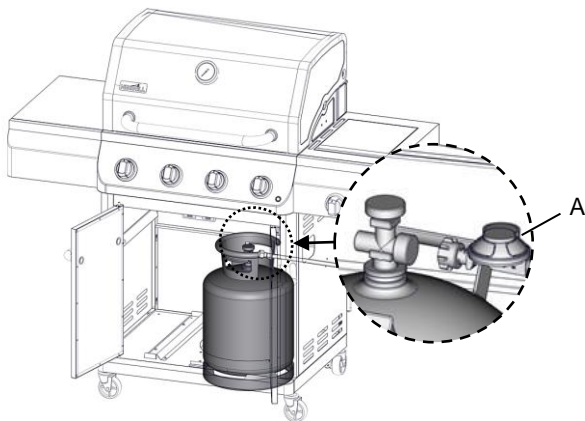
Contact the manufacturer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

USING THE GRILL

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

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

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



A. Gas pressure regulator/hose assembly

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

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

GRILL BURNERS

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

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "O" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line.

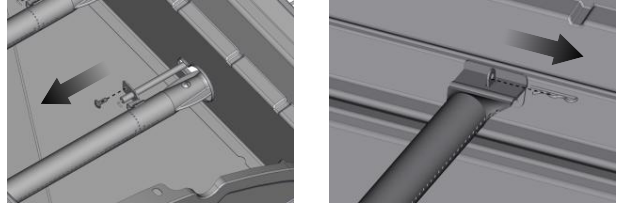
GREASE TRAY CLEANING

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

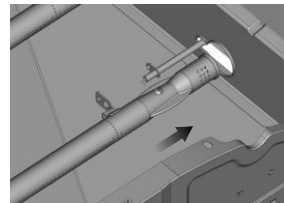
Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

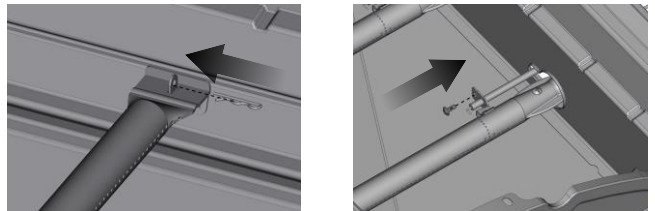
Step 1. Remove the screw and the cotter pin that hold the igniter wire in place. Set aside the screw and pin. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.



Step 2. Reinsert the new burner onto the orifice, as shown below, make sure burner hole aim at orifice. Repeat the procedure for each burner.



Step 3. Reattach gas burner using screw and pin.



CAUTION

1. Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the gas cylinder enclosure free and clear from debris.

SPIDER AND INSECT WARNING

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

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

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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

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

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	Ensure the igniter produces a spark while attempting to light the burner. If there is no spark, check that the battery is installed correctly. Verify that the wire is securely connected to the electrode assembly. Clean the wire(s) and electrode with rubbing alcohol using a clean swab, then wipe dry with a cloth. Test other burners to see if they are functioning. If other burners work, inspect the gas orifice of the malfunctioning burner for any obstructions.
Rotisserie burner will not light when the igniter button is pushed.	Check to see if debris is blocking the electrode. Check to see if there is a spark that jumps to the burner from the electrode. If no spark is seen, check the battery located inside the igniter box. To open turn counter Does the infrared back burner light when attempting to light with a match ? If not, check to ensure the gas is on.
Regulator makes noise.	Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start. Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.
Full size cover does not fit the grill.	Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit. Ensure the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement. Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.

PROBLEM	SOLUTION
Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F.	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked. Make sure the grill area is clear of dust. Make sure the burner and orifices are clean. Check for spiders and insects. The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the gas cylinder valve. Disconnect the regulator from the gas cylinder and wait one minute. Reconnect the regulator to the gas cylinder and slowly open the gas cylinder valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
Grill takes a long time to preheat.	<p>Normal preheat 260-316°C / 500-600°F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time. If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
Burner flames are not light blue.	<p>Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.</p>

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

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

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

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline.

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of non-authorized components can be dangerous and will void your warranty. Retain the assembly and operating instructions manual for easy reference and for ordering replacement parts.

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-1126D*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Global Leisure Group Deutschland GmbH's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Global Leisure Group Deutschland GmbH.

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

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

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

**Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance
+49 5251 875 6174 (In Germany).*

Monday - Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2.

*You can also reach us by email at ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia),
or ServiceFR@nexgrill.com (In France).*

Sicherheitshinweise.	17	Anleitung zum Anzünden.	25
Europäische Gasdrücke und Spezifikationen.	19	Pflege und Wartung.	26
Anforderungen für den Gasanschluss	20	Fehlerbehebung.	27
Dichtheitsprüfung.	22	Ersatzteilbestellung.	28
Abschließende Checkliste für den Installateur	23	Beschränkte Garantie	29
Wichtige Informationen zur Batterie.	23	Explosionszeichnung.	84
Komponentenidentifikation.	24	Stückliste.	86
Betriebsanleitung	24		

⚠ GEFAHR

Wenn es nach Gas riecht:

- **Gaszufuhr zum Gerät abschalten.**
- **Flammen löschen.**
- **Deckel öffnen.**
- **Falls der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr an.**

⚠ WARNUNG

1. **Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.**
2. **Eine Flüssiggasflasche, die nicht angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes gelagert werden.**

WARNUNG: Um die Gefahr von Feuer, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden bei der Verwendung des Gaskochgeräts im Freien zu vermeiden, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Wenn das Gerät im Innenbereich gelagert wird, muss die Gasflasche abgeklemt und aus dem Gerät entfernt werden.
- Überprüfen und reinigen Sie Brenner- und Venturirohre auf Insekten und Insektenester.

FLÜSSIGGAS-FLASCHENVERSORGUNGSSYSTEM

- Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einer anderen geschlossenen Umgebung gelagert werden.
- Die Versorgung der Gasflaschen muss für den Dampfaustritt eingerichtet sein.
- Gasflaschen müssen einen Kragen zum Schutz des Ventils haben.
- Schließen Sie niemals eine unregulierte Gasflasche an Ihren Gasgrill an.
- Nur der mitgelieferte Druckregler und die mitgelieferte Schlauchleitung dürfen verwendet werden. Jegliche Ersatzdruckregler und -schlauchleitungen müssen der EN 16129:2013 und der nationalen Regelung entsprechen.
- Der verwendete flexible Schlauch, der nicht länger als 1,50 Meter sein darf, sollte der EN 16436-1:2014+A3:2020 entsprechen.
- Dieser Grill ist für Flüssiggas ausgelegt. Verwenden Sie kein Erdgas.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gaskochgeräts für den Außenbereich den Versorgungsschlauch der Gasflasche. Wenn der Schlauch übermäßigen Abrieb oder Verschleiß aufweist oder Schnitte aufweist, MUSS er vor der Verwendung des Gaskochgeräts im Freien ausgetauscht werden.
- Falls Sie ein Leck finden, schließen Sie das Ventil der Gasflasche, trennen Sie die Brennstoffleitung vom Grill und verwenden Sie den Grill nicht.
- Wenden Sie sich an Ihren Händler und verwenden Sie nur Ersatzschläuche, die für die Verwendung mit dem Gaskochgerät für den Außenbereich vorgesehen sind.
- Einen Ersatzdruckregler und einen Schlauchsatz speziell für Ihr Modell erhalten Sie bei Ihrem Händler für Outdoor-Gaskochgeräte.
- Überprüfen Sie bei jedem Anschließen und Trennen der Gasflasche die Anschlüsse auf Dichtheit. Siehe Abschnitt „Anforderungen an den Gasanschluss“.
- Es wird empfohlen, den flexiblen Schlauch auszutauschen, wenn die Bedingungen dies erfordern.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch keinem Verdrehen ausgesetzt wird.

SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON PERSONENSCHÄDEN

- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie den Bereich um Gaskochgeräte im Freien frei von brennbarem Material, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung. Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Speichergehäuses frei von Schmutz.
- Das Gaskochgerät im Freien darf nicht unter ungeschützter brennbarer Überkonstruktion stehen.
- Dieses Gaskochgerät für den Außenbereich darf nur im Freien und nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden.

Wenn die folgenden Informationen nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen auftreten.

- Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Gaskochgeräts für den Außenbereich.
- Füllen Sie die Gasflasche niemals mehr als zu 80 Prozent.
- Beim Wechseln der Gasflasche ist darauf zu achten, dass Sie sich nicht in der Nähe jeglicher Zündquelle aufhalten.
- **REINIGEN SIE DEN GRILL VOR JEDEM GEBRAUCH, UM FETTABLAGERUNGEN ZU VERHINDERN UND DAS RISIKO VON FETTBRÄNDEN ZU REDUZIEREN.**
- Dieses Gerät ist während und nach der Verwendung heiß. Verwenden Sie Grill- oder Isolierhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Kochflüssigkeitsspritzern.
- Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch. Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Wenn das Gaskochgerät im Freien nicht verwendet wird, muss das Gas an der Vorratsflasche abgestellt werden.
- Installieren Sie keine tragbaren oder eingebauten Gasgeräte zum Kochen im Freien in oder auf einem Wohnmobil, einem tragbaren Anhänger, einem Boot oder einer anderen beweglichen Installation.
- Halten Sie immer den Mindestabstand zu brennbaren Konstruktionen ein, siehe Abschnitt „Standortanforderungen“ auf S. 4.
- Halten Sie Stromkabel und Kraftstoffzufuhrschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.

⚠️ WARNUNG

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät anzuzünden, ohne den Abschnitt „ANZÜNDUNGSANLEITUNG“ in diesem Handbuch zu lesen.

GETESTET GEMÄSS DEN NORMEN EN 498 UND EN 484 FÜR GASGERÄTE ZUM KOCHEN IM FREIEN. DIESER GRILL IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT.

HINWEIS: Der normale Gasfluss durch den Regler und die Schlauchleitung kann ein summendes Geräusch erzeugen. Eine geringe Lautstärke ist völlig normal und beeinträchtigt den Grillbetrieb nicht. Wenn das Brummgeräusch laut und übermäßig ist, müssen Sie möglicherweise Luft aus der Gasleitung entfernen oder die Vorrichtung des Reglers zur Vermeidung übermäßigen Gasdurchflusses zurücksetzen. Dieser Spülvorgang sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn eine neue Flüssiggasflasche an Ihren Grill angeschlossen wird.

Die Größe eines für die Nutzung auf dem Seitenbrenner geeigneten Topfes sollte zwischen 18 und 22 cm (7–8,6 Zoll) im Durchmesser liegen. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Beistelltisch. Das maximale Gewicht beträgt 5 kg (11 lb).

Standortanforderungen

Wählen Sie einen Standort, der so wenig wie möglich Wind und Verkehrswegen ausgesetzt ist. Der Standort sollte abseits von stark zugigen Bereichen liegen.

Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.

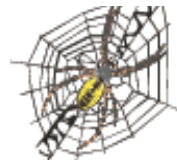
Abstand zu brennbaren Konstruktionen für den Grill:

- Ein Mindestabstand von 1 meter muss zwischen der Vorderseite der Grillhaube, den Seiten, der Rückseite des Grills und irgendwelchen brennbaren Konstruktionen eingehalten werden.
- Auch unter der Kochfläche muss ein Mindestabstand von 1 meter eingehalten werden, und der Grill darf nicht unter überdachten, brennbaren Konstruktionen genutzt werden.
- Halten Sie einen Abstand von 3 Metern zu Gegenständen ein, die Feuer fangen können, oder zu Zündquellen, wie z. B. Kontrollleuchten an Warmwasserbereitern, stromführenden Elektrogeräten usw.

ACHTUNG: Vorsicht vor Flammenrückschlag

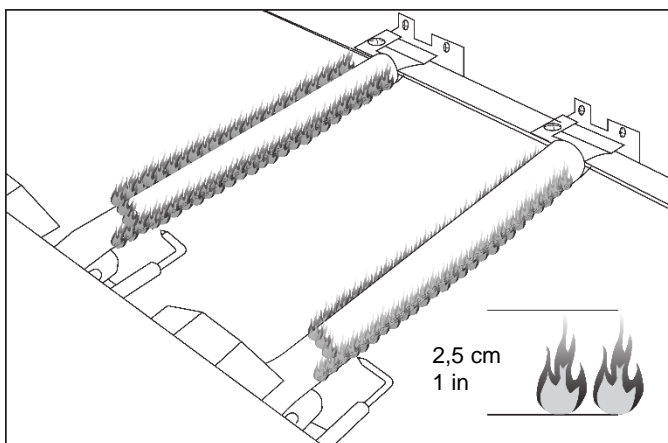
ACHTUNG: Gelegentlich spinnen Spinnen und kleine Insekten

Netze oder bauen Nester im Grill in den Brennerrohren während des Transports und der Lagerung. Diese Netze können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, die einen Brand im und um den Brenner herum verursachen kann. Dieser Typ von Feuer wird als „FLASH-BACK“ bezeichnet und kann zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen.



Obwohl ein verstopfter Brenner nicht die einzige Ursache für einen „FLASH-BACK“ ist, ist er die häufigste.

Um die Gefahr eines „FLASHBACKS“ zu verringern, müssen Sie die Brennerrohre vor dem Zusammenbau Ihres Grills reinigen und mindestens einmal pro Monat im Spätsommer oder Frühherbst, wenn Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diese Reinigung der Brennerrohre auch durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde. Ein verstopfter Schlauch kann zu einem Brand unter dem Grill führen.



BRENNER PRÜFEN UND EINSTELLEN

Die Brenner sind getestet und im Werk auf eine möglichst effiziente Arbeitsweise eingestellt. Schwankungen in der Gaszufuhr und andere Bedingungen können jedoch kleine Anpassungen der Luftklappe oder der niedrigen Flammeneinstellung notwendig machen.

- Führen Sie eine Sichtprüfung der Brennerflammen durch. Sie sollten blau sein. Eine leichte Gelbspitze ist bei Propangas normal. Die Flammen sollten ca. 2,5 cm hoch sein.
- Für die Kontrolle und Einstellung der Grillbrennerflammen müssen die Roste und Flammenbänder entfernt werden.
- Es wird empfohlen, die Brenneinstellungen von einer qualifizierten Fachkraft vornehmen zu lassen. Prüfen Sie, dass die Brenner nicht durch Schmutz, Ablagerungen, Insektenester etc. blockiert sind, und reinigen Sie sie bei Bedarf. Wenn sie sauber sind, stellen Sie die Luftklappen nach Bedarf ein.

Europäische Richtlinien zum Gasdruck und Spezifikationen

Hersteller	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz-Straße 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modell	720-1126D				
Gerätekategorie	I3+(28-30V37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch		
Gasdruck (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Injektorgröße des Hauptbrenners (Ø mm)	0,92		0,92	0,84	0,81
Seitenbrenner-Injektorgröße (Ø mm)	0,78		0,78	0,72	0,69
Nennwärmebelastung (Hs) (kW)	Gesamt: 16,5				
Gasverbrauch (g/h) (gesamt)	Butan - gesamt: 1,201				
	Propan - gesamt: 1,179				

HINWEIS:

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsendgröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I3B/P(30).

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsendgröße für Butangas unter der Kategorie I3+(28-30/37).

Verwenden Sie einen 37-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsendgröße für Propangas unter der Kategorie I3+(28-30/37).

Verwenden Sie einen 50-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsendgröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I3B/P(50).

Markierungen auf dem Injektor geben die Größen der Injektoren an. Beispielsweise steht „0.90“ für die Düsendgröße 0,90 mm.

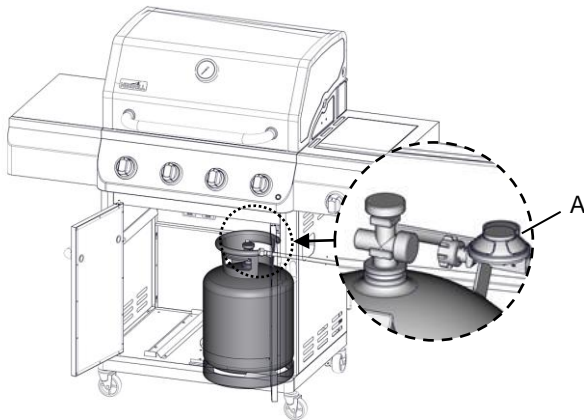
Land	Gasart	Druck
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30V37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3BVP	28-30 mbar
PL	I3BVP	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I3BVP	50 mbar

*Ländercodes gemäß EN ISO 3166-1:2006.

Anforderungen an den Gasanschluss

Flüssiggas-Kraftstoffflasche

Verwenden Sie nur Gasflaschen mit einer Mindestkapazität von 5 kg (11 lb) und höchstens 15 kg (33 lb). Eine Gasflasche mit etwa 318 mm (12,5 Zoll) Durchmesser und 580 mm (22,8 Zoll) Höhe stellt die maximal verwendbare Größe dar. Ein Gasdruckregler-VSchlauchset wird mitgeliefert.



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

ANFORDERUNG AN FLÜSSIGGASFLASCHEN

- Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Flüssiggaslieferanten überprüft werden. Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilausgang der Flasche auf, wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur die Staubkappe am Gasflaschenventilausgang, die mit dem Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen könnten zu Gaslecks führen.

FLÜSSIGGASANSCHLUSS

Achten Sie darauf, dass die schwarzen Kunststoffüllen am Gasflaschenventil korrekt sitzen und der Schlauch nicht mit der Fettschale oder dem Grillkopf in Berührung kommt.

ANSCHLUSS

WICHTIG: Eine Gasbrennstoff-Flasche muss separat erworben werden.

WICHTIG: Die Gasdruckregler-VSchlauchbaugruppe Es muss das mit dem Grill mitgelieferte Zubehör verwendet werden. Ersatz-Gasdruckregler/VSchlauchbaugruppen speziell für Ihr Modell sind bei Ihrem Gartengrillhändler erhältlich.

Zum Anschließen der Gasflasche:

1. Überprüfen Sie, dass die Gasflasche in der "AUS"-Position ist. Falls nicht, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe der Brenner in der "OFF"-Position sind.
3. Entfernen Sie sämtliche Rückstände und überprüfen Sie die Ventilverbindungen, die Anschlüsse und das Druckregler-VSchlauchset auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals, beschädigte oder blockierte Geräte zu verwenden. Wenden Sie sich für Reparaturen an Ihren örtlichen Propangashändler.

HINWEIS: Halten Sie die Gasflasche immer in einer aufrechten 90°-Position, um die Verdampfung sicherzustellen.

4. Bei manchen Reglern drückt man auf „ON“, um eine Verbindung herzustellen, und zieht sie ab, um sie zu trennen, während andere über eine Mutter mit Links- oder Rechtsgewinde verfügen, die mit dem Flaschenventil verbunden wird. IDENTIFIZIEREN SIE IHREN REGLERTYP UND BEFOLGEN SIE DIE FÜR DIESEN REGLER SPEZIELL GEBRAUCHTEN ANSCHLUSSANWEISUNGEN.

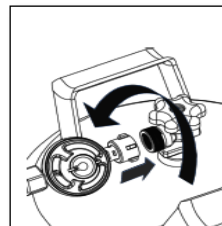
(1) Verbinden durch Drehen im Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler durch Drehen der Anschlussmutter im Uhrzeigersinn auf die Gasflasche.

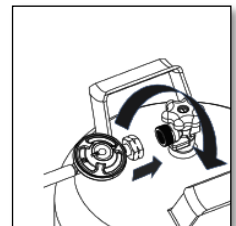
(2) Verbinden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler auf die Gasflasche, indem Sie die Anschlussmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

(1)



(2)



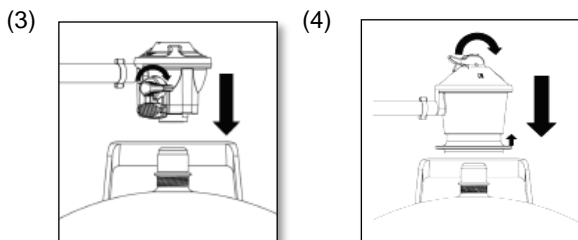
(3) Verbinden durch Drehen des Hebels/Einrasten

Drehen Sie den Hebel des Druckreglers im Uhrzeigersinn in Position „OFF“. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Behälterventil, bis sie ein Klickgeräusch hören. Überprüfen Sie, ob der Regler vollständig verriegelt und an seinem Platz ist, indem Sie ihn vorsichtig nach oben ziehen. Falls sich der Regler löst, Vorgang wiederholen.

(4) Verbindung durch Schiebemuffe

Stellen Sie sicher, dass sich der Hebel des Reglers in „OFF“-Position befindet. Schieben Sie den Sicherungsring des Reglers nach oben. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Flaschenventil und halten Sie den Druck auf den Regler aufrecht. Schieben Sie den Haltering nach unten, um den Regler auf dem Behälterventil zu arretieren. Vergewissern Sie sich, dass der Regler fest sitzt. Wenn der Regler auslöst, wiederholen Sie den Vorgang.

Hinweis: Falls Ihr Grill mit keinem Schlauch und keiner Reglereinheit ausgestattet ist, sehen Sie bitte in der Tabelle „Europäische Richtlinien zum Gasdruck und Spezifikationen“ nach, um abzuklären, welchen Gasdruck und welche Düsengröße für den Regler notwendig sind.



Stellen Sie sicher, dass die Anschlussvorrichtung des Gasflaschenventils richtig mit der Anschlussvorrichtung übereinstimmt, die am Einlass des Druckreglers angebracht ist.

- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ein, indem Sie die spezifischen Anweisungen für diesen Regler befolgen.

Schraubbarer Druckregler

Drehen Sie das Ventilhandrad an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn.

Anklammerbarer Druckregler

Hebel des Druckreglers in „ON“-Position bringen.

- Bevor Sie den Grill anzünden, testen Sie alle Verbindungen, indem Sie eine zugelassene, nicht korrosive Lösung zur Lecksuche auftragen. Blasen weisen auf ein Leck hin.
- Wenn Sie ein Leck finden, schließen Sie das Flaschenventil und verwenden Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich für die Reparatur an einen qualifizierten Gastechniker.
- Gehen Sie zum Abschnitt „Überprüfen und Einstellen der Brenner“.

So trennen Sie die Gasflasche:

- Überprüfen Sie, ob die Bedienknöpfe der Brenner auf „OFF“ stehen und der Grill abgekühlt ist.
- Prüfen Sie, ob sich die Gasflasche in der Position „AUS“ befindet. Falls nicht, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Druckregler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Befolgen Sie dabei die für diesen Regler spezifischen Anweisungen.

Trennen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn

Drehen Sie das an der Gasflasche befindliche Ventil-Handrad im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Regler von der Gasflasche ab, indem Sie die Anschlussmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Trennen durch Drehen im Uhrzeigersinn

Drehen Sie das Ventilhandrad an der Gasflasche im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Regler durch Drehen der Anschlussmutter im Uhrzeigersinn von der Gasflasche ab.

Trennen durch Drehen des Hebels/Einrasten in Position

Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in „OFF“-Position. Drücken Sie den Reglerhebel hinein, bis er sich von der Gasflasche löst.

Trennen durch Schiebemannschette

Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in „OFF“-Position. Ziehen Sie den Sicherungsring nach oben, um den Regler vom Gasflaschenventil zu lösen. Heben Sie den Regler vom Flaschenventil weg.

- Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilauslass der Gasflasche, wenn diese nicht verwendet wird. Montieren Sie auf dem Ventilausgang nur den Staubkappentyp, der mit dem Flaschenventil mitgeliefert wird. Bei Verwendung anderer Kappen- oder Stopfenarten kann es zum Austreten von Flüssiggas kommen.
- Lassen Sie das Gehäuse des Grills mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie versuchen, den Grill zu bewegen oder zu transportieren.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Obwohl alle Gasanschlüsse am Grill vor dem Versand im Werk auf Dichtheit geprüft werden, muss am Installationsort eine vollständige Prüfung auf Gasdichtheit durchgeführt werden, da es beim Transport zu möglicher falscher Handhabung oder versehentlichem Ausüben von zu hohem Druck auf das Gerät kommen kann. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Lecks. Gehen Sie hierzu wie unten beschrieben vor. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, sollten Sie das gesamte System sofort auf Lecks überprüfen.

VOR ÜBERPRÜFUNG

Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial einschließlich der Zurrgurte vom Grill entfernt wurde.

WÄHREND DER PRÜFUNG NICHT RAUCHEN! FÜHREN SIE DEN DICHTIGKEITSTEST NIEMALS MIT EINER OFFENEN FLAMME DURCH.

Machen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser. Zum Auftragen der Lösung auf die Armaturen benötigen Sie eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen. Stellen Sie beim ersten Dichtheitstest sicher, dass die Gasflasche zu 80 % gefüllt ist.

ÜBERPRÜFUNG

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Steuerventile in der Position „O“ befinden, und schalten Sie die Gaszufuhr ein.
2. Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Flüssiggasregler und Versorgungsventil bis einschließlich der Verbindung zur Verteilerrohrbaugruppe (das Rohr, das zu den Brennern führt). An den Stellen, an denen ein Leck vorhanden ist, bilden sich Seifenblasen.
3. Wenn ein Leck vorhanden ist, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Armaturen fest.
4. Gas wieder aufdrehen und erneut prüfen.
5. Sollte weiterhin Gas aus einer der Armaturen austreten, schalten Sie die Gaszufuhr ab und kontaktieren Sie den Kundenservice.

NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL IMMER AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Gasversorgungsarmaturen auf Dichtheit. Es ist praktisch, eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Absperrventils der Gaszuleitung aufzubewahren. Besprühen Sie alle Anschlüsse/Verbindungen. Blasen weisen auf Lecks hin.

Für den Grill sollten nur die vom Hersteller empfohlenen Teile verwendet werden.

Bei Ersatz erlischt die Garantie. Benutzen Sie den Grill erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Dichtheit vorliegt.

PRÜFUNG DES GASDURCHSATZES

Jeder Grillbrenner wird vor der Auslieferung im Werk geprüft und eingestellt. Schwankungen in der örtlichen Gasversorgung können jedoch eine Einstellung der Brenner erforderlich machen. Die Flammen der Brenner sollten einer Sichtprüfung unterzogen werden.

Die Flammen sollten blau und stabil sein und dürfen keine gelben Spitzen, übermäßigen Lärm oder Flammenauftrieb aufweisen. Wenn eine dieser Bedingungen vorliegt, prüfen Sie, ob die Luftklappe oder die Brenneröffnungen durch Schmutz, Ablagerungen, Spinnweben usw. blockiert sind. Bei Fragen zur Flammenstabilität rufen Sie bitte den Kundendienst.

Abschließende Checkliste für den Installateur

- ✓ Mindestabstand von den Seiten und der Rückseite des Geräts zu brennbaren Konstruktionen: 1 meter an den Seiten und 1 meter an der Rückseite.
- ✓ Die gesamte Innenverpackung wurde entfernt.
- ✓ Die Knöpfe lassen sich frei drehen.
- ✓ Die Brenner sind fest und sitzen richtig auf den Öffnungen.
- ✓ Druckregler angeschlossen und eingestellt. Gasanschlüsse zum Grill über den mitgelieferten Schlauch und Regler.
- ✓ Gerät geprüft und dicht.
- ✓ Benutzer wird über die Lage des Gasabsperrentils informiert

BENUTZER, BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR PROPANFLASCHEN

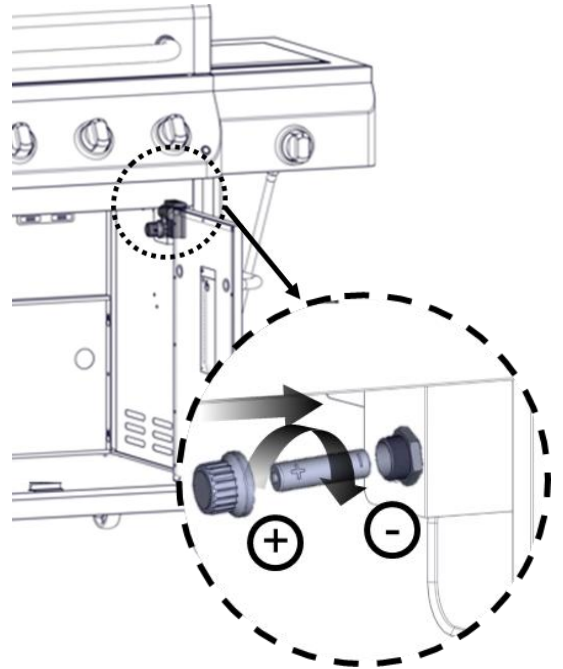
- a) Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- b) Füllen Sie die Gasflasche **NIEMALS** mehr als zu 80 Prozent.
- c) Wenn die Informationen in „a“ und „b“ nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen.

Wichtige Informationen zur Batterie

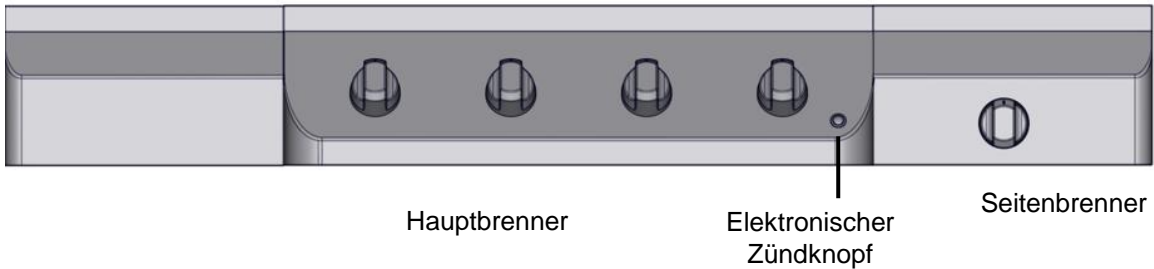
Um die Wahrscheinlichkeit zu verringern, dass die Batterie unsachgemäß verwendet und/oder zweckentfremdet wird, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen zum Installieren der Batterie.

- a) Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wiederaufgeladen werden.
- b) Mischen Sie nicht verschiedene Batterietypen wie Alkali-, Zink-Kohle- oder wiederaufladbare Batterien.
- c) Mischen Sie keine alten und neuen Batterien.
- d) Verbrauchte Batterien sind aus dem Produkt zu entfernen.
 - 1 DC 1,5 V Typ AA Batterie im Lieferumfang enthalten.

Die Batterie muss mit der richtigen Polarität eingelegt werden, wie rechts gezeigt.



Wichtig: Entfernen Sie vor der Verwendung des Grills sämtliche Verpackungsmaterialien, einschließlich der Gurte.



Bedienungsanleitung

ALLGEMEINE VERWENDUNG DES GRILLS

Die Nennleistung jedes Hauptbrenners beträgt 3,5 kW. Die Leistung des Seitenbrenners beträgt 2,5 kW. Die Hauptgrillbrenner umfassen die gesamte Kochfläche und sind seitlich angebracht, um eine Verstopfung durch herabfallendes Fett und Schmutz zu minimieren. Die Knöpfe befinden sich im unteren mittleren Bereich des Bedienfelds. Jeder Knopf ist auf dem Bedienfeld beschriftet.

Dieser Grill wurde so konzipiert, dass er effizient ohne die Verwendung von Lavasteinen oder Briketts jeglicher Art grillt. Die Wärme wird durch die aus Edelstahl gefertigten Flammenabweiser über jedem Brenner ausgestrahlt.

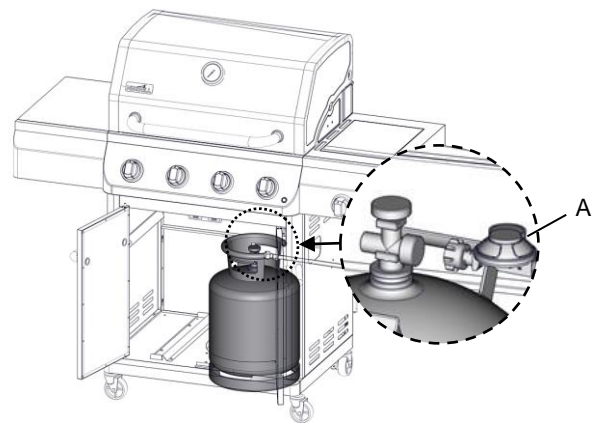
Minimale Umgebungstemperatur im Betrieb: 0 °F, (-17,8 °C)

ÜBERPRÜFEN SIE DEN GASFÜHRUNGSSCHLAUCH DER FLASCHE

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit.

1. Linke Schranktür öffnen.
2. Überprüfen Sie die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit auf Risse, Abschürfungen oder übermäßigen Verschleiß.
3. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Gasdruckregler-/schlaucheinheit vor der Benutzung des Grills zusammen.

Wenden Sie sich an den Hersteller und verwenden Sie nur Ersatzschläuche, die speziell für diesen Grill bestimmt sind.



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

VERWENDUNG DES GRILLS

Grillen erfordert hohe Hitze zum Anbraten und für die richtige Bräunung. Die meisten Speisen werden während der gesamten Garzeit bei der hohen Hitzeeinstellung zubereitet. Beim Grillen großer Fleisch- oder Geflügelstücke kann es jedoch notwendig sein, die Temperatur nach der ersten Bräunung zu verringern. So wird das Essen durchgegart, ohne dass die Außenseite verbrennt. Speisen, die lange gekocht werden oder mit einer zuckerhaltigen Marinade überzogen sind, erfordern möglicherweise gegen Ende eine niedrigere Temperatureinstellung.

LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT UNBEAUFICHTIGT.

HINWEIS: Der heiße Grill brät das Essen an und versiegelt die Säfte im Gargut. Je besser der Grill vorgeheizt ist, desto schneller bräunt das Fleisch und desto dunkler werden die Grillstreifen.

⚠️ **WARNUNG: WICHTIG!**

VOR DEM ANZÜNDEN

Überprüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie das Gas aufdrehen. Wenn er Schnitte, Abschürfungen oder andere Verschleißzeichen aufweist, muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn es nach Gas riecht. Nur der mitgelieferte Druckregler und das mitgelieferte Schlauch-Set dürfen verwendet werden. Ersetzen Sie niemals die mit dem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch-Sets durch Fremtteile. Wenn ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an den Hersteller für den richtigen Ersatz. Das Ersatzteil muss den Angaben in der Bedienungsanleitung entsprechen.

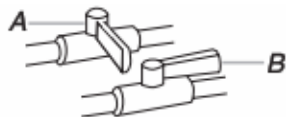
⚠️ **WARNUNG**

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

ANZÜNDEN DES HAUPT- / SEITENBRENNERS

Achten Sie darauf, dass alle Knöpfe ausgeschaltet sind, und schalten Sie dann die Gaszufuhr aus der Gasflasche ein. Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihren Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt.

Öffnen Sie zur zusätzlichen Sicherheit das manuelle Absperrventil in der Gasleitung. Das Ventil ist geöffnet, wenn der Griff parallel zur Gasleitung steht.



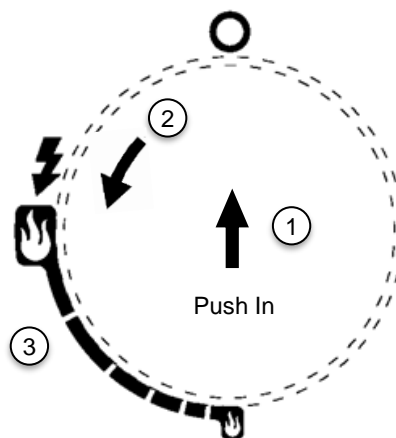
A. Geschlossenes Ventil
B. Ventil öffnen

Um Ihre Hauptbrenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Hauptbrennerknopf auf ⚡ und halten gleichzeitig den elektronischen Zündknopf gedrückt, um den Brenner zu zünden.

Sobald der Brenner zündet, lassen Sie die elektronische Zündtaste und den Drehknopf los.

WICHTIG:

Falls der Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie den Brennerknopf auf „O“ und warten 5 Minuten, bis überschüssiges Gas verflogen ist, bevor Sie erneut entzünden.



Beschriftung der Drehknöpfe

Bewahren Sie eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Gaszufuhrventils auf und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.

Nehmen Sie den Grill nicht in Betrieb, wenn es nach Gas riecht. Rufen Sie bei Problemen den Kundenservice unter +49 5251 875 6174 an (in Deutschland). Montag – Donnerstag 7:30 – 17:00 Uhr, Freitag 7:30 – 14:00 Uhr, GMT+2. Sie können uns auch per E-Mail unter ServiceDK@nexgrill.com (in Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (in Deutschland) oder ServiceFR@nexgrill.com (in Frankreich) erreichen.

Jeder Brenner wird vor der Auslieferung eingestellt. Abweichungen in der örtlichen Gasversorgung können jedoch kleinere Anpassungen erforderlich machen.

VORSICHT

Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilauslass der Gasflasche, wenn diese nicht verwendet wird. Montieren Sie am Flaschenventil nur den Staubkappentyp, der mit dem Gasflaschenventil mitgeliefert wird. Andere Arten von Kappen und Stopfen können dazu führen, dass Gas austritt.

Bei Nichtgebrauch des Geräts muss die Gaszufuhr an der Vorratsflasche abgestellt werden.

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

EDELSTAHL

Es gibt viele verschiedene Edelstahlreiniger. Wenden Sie immer zuerst die schonendste Reinigungsmethode an und schrubben Sie in Richtung der Maserung. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzt. Um auffällige Kratzer im Edelstahl auszubessern, schleifen Sie ganz leicht mit trockenem Schmirgelpapier der Körnung 100 in Richtung der Maserung. Auf der Oberfläche des Edelstahls können sich Fettflecken ansammeln, einbrennen und den Anschein von Rost erwecken. Verwenden Sie zum Entfernen ein mildes Scheuerschwamm in Verbindung mit einem Edelstahlreiniger.

GRILLROST

Am einfachsten reinigen Sie den Grill unmittelbar nach dem Grillen und nachdem Sie die Flamme ausgeschaltet haben. Tragen Sie einen Grillhandschuh, um Ihre Hände vor Hitze und Dampf zu schützen. Tauchen Sie eine Grillbürste mit Messingborsten in Wasser und schrubben Sie den heißen Grill. Tauchen Sie die Bürste häufig in die Schüssel mit Wasser. Dampf, der entsteht, wenn das Wasser mit dem heißen Grill in Berührung kommt, unterstützt den Reinigungsvorgang, indem er sämtliche Speisereste aufweicht. Wenn der Grill vor der Reinigung abkühlen darf, gestaltet sich die Reinigung schwieriger.

STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE GASZUFUHR UND DIE KNÖPFE IN DER POSITION „O“ BEFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass der Brenner vor dem Entfernen abgekühlt ist.

GRILLBRENNER

Beim Bewegen eines Brenners ist äußerste Vorsicht geboten, da dieser korrekt auf der Öffnung zentriert sein muss, bevor versucht wird, den Grill erneut anzuzünden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie den Grill benutzen.

Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr abgestellt ist und sich die Knöpfe in der Position „O“ befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Entfernen Sie hartnäckigen Kalk mit einem Metallschaber. Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einer gerade gebogenen Büroklammer. Keinesfalls hölzerne Zahnstocher benutzen, da diese abbrechen und die Öffnung verstopfen können. Bitte achten Sie darauf, ob Insekten oder andere Hindernisse den Gasfluss durch den Brenner blockieren. In diesem Fall müssen Sie unsere Kundenservice-Hotline.

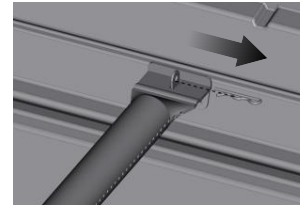
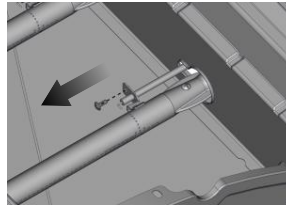
AUFFANGSCHALE REINIGEN

Um Fettbrände zu vermeiden, sollte die Fettauffangschale häufig geleert und ausgewischt werden. Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser waschen. Um das Fett aufzusaugen, können Sie auf den Boden der Fettauffangschale eine kleine Menge Sand geben. Prüfen Sie die Fettauffangschale regelmäßig und achten Sie darauf, dass sich kein überschüssiges Fett ansammelt und aus der Fettauffangschale überläuft.

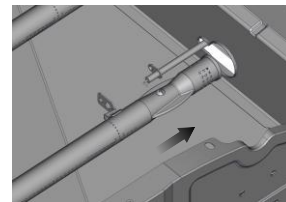
Warnung: Wenn Sie den Hauptbrenner austauschen möchten, empfehlen wir Ihnen dringend, einen professionell ausgebildeten Techniker mit dem Austausch zu beauftragen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Haftungs-, Personen- und Sachschäden, die durch einen unsachgemäß montierten Brenner entstehen, keine Haftung übernehmen.

SO ERSETZEN SIE DEN HAUPTBRENNER

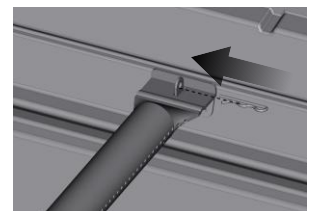
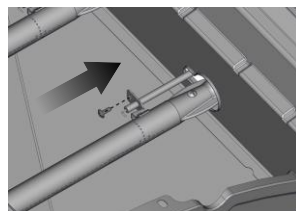
Schritt 1. Entfernen Sie mit einer Spitzzange den „R“-Stift des Hauptbrenners an der Rückwand der Feuerkammer. Entfernen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Abdeckung des Brennerstifts und anschließend den Brenner an der Vorderseite der Brennkammer, wie unten gezeigt.



Schritt 2 Setzen Sie den Brenner auf die Düse und befestigen Sie die Brennerstiftabdeckung am Brenner, wie unten gezeigt. Achten Sie darauf, dass das Brennerloch auf die Düse ausgerichtet ist.



Schritt 3 Befestigen Sie den Hauptbrenner mit einem „R“-Stift an der Rückwand der Brennkammer.



ACHTUNG

1. Halten Sie den Bereich um Gaskochgeräte im Freien frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
2. Blockieren Sie nicht die Strömung von Verbrennungsluft und Belüftungsluft.
3. Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei von Schmutz.

VORSICHT VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Überprüfen und reinigen Sie Brenner- und Venturirohre auf Insekten und Insektenester. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Grill führen. Obwohl ein verstopfter Brenner nicht die einzige Ursache für einen „FLASH-BACK“ ist, ist er die häufigste. Um die Gefahr eines „FLASHBACKS“ zu verringern, müssen Sie die Brennerrohre vor dem Zusammenbau Ihres Grills reinigen und mindestens einmal pro Monat im Spätsommer oder Frühherbst, wenn Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diese Reinigung der Brennerrohre auch durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

WANN MAN NACH SPINNEN SCHAUEN SOLLTE

Sie sollten die Brenner mindestens einmal jährlich oder unmittelbar nach Eintritt der folgenden Situationen inspizieren:

1. Gasgeruch in Verbindung mit gelblichen Flammen.
2. Der Grill erreicht seine Temperatur nicht.
3. Der Grill heizt ungleichmäßig auf.
4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, nutzen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie sich an den Hersteller wenden. Sie könnten sich die Kosten für einen Service-Anruf sparen.

VORHEIZEN: Der Grilldeckel sollte während der Vorheizzeit geschlossen bleiben. Je nach Art der Lebensmittel und der Gartemperatur ist es notwendig, den Grill vor dem Garen bestimmter Speisen vorzuheizen. Lebensmittel, die eine hohe Gartemperatur benötigen, müssen vorgeheizt werden. Für diese Speisen beträgt die Vorheizzeit fünf Minuten; für Speisen, die eine niedrigere Gartemperatur benötigen, genügt eine Vorheizzeit von zwei bis drei Minuten.

KOCHTEMPERATUREN

Hochstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für schnelles Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Grillen.
Niedrigstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für alle Braten, Backen und beim Garen sehr magerer Stücke wie Fisch.
Diese Temperaturen variieren je nach Außentemperatur und Wind.
Kochen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills langsam zur Perfektion garen, indem Sie die indirekte Hitze des Brenners auf der anderen Seite nutzen. Die Hitze des eingeschalteten Brenners zirkuliert sanft im gesamten Grill und gart das Fleisch oder Geflügel, ohne dass es direkt mit der Flamme in Kontakt kommt. Diese Methode reduziert stark das Risiko von Stichflammen beim Garen besonders fetter Stücke, da keine direkte Flamme vorhanden ist, die das heruntertropfende Fett und die Säfte entzünden könnte.

ACHTUNG: Wenn Brenner während des Betriebs ausgehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und drehen Sie alle Gasventile zu. Deckel öffnen und fünf Minuten warten, bevor Sie versuchen, erneut zu zünden (dies ermöglicht das Entweichen angesammelter Gasdämpfe).

ACHTUNG: Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.

ACHTUNG: Versuchen Sie NIEMALS, Gasanschlüsse zu lösen, während Ihr Grill in Betrieb ist. Wie bei allen Geräten bleiben sie durch die richtige Pflege und Wartung in einem optimalen Betriebszustand und haben eine verlängerte Lebensdauer. Das gilt auch für Ihren Gasgrill.

ACHTUNG: Der Deckel des Seitenbrenners wird heiß, wenn er bei geschlossenem Deckel verwendet wird.

PROBLEM	LÖSUNG
Beim Versuch, meinen Grill anzuzünden, zündet er nicht sofort.	Stellen Sie sicher, dass der Zünder beim Versuch, den Brenner anzuzünden, einen Funken erzeugt. Wenn kein Funke vorhanden ist, überprüfen Sie, ob die Batterie korrekt eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass das Kabel fest mit der Elektrodenbaugruppe verbunden ist. Reinigen Sie die Kabel und die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer und wischen Sie sie anschließend mit einem Tuch trocken. Testen Sie andere Brenner, um festzustellen, ob sie funktionieren. Wenn andere Brenner funktionieren, überprüfen Sie die Gasöffnung des defekten Brenners auf Verstopfungen.
Der Rotisserie-Brenner zündet nicht, wenn der Zündknopf gedrückt wird.	Überprüfen Sie, ob Schmutz die Elektrode blockiert. Prüfen Sie, ob ein Funke von der Elektrode auf den Brenner überspringt. Wenn kein Funke zu sehen ist, überprüfen Sie die Batterie im Zündkasten. Zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zündet der Infrarot-Hinterbrenner, wenn man versucht, ihn mit einem Streichholz anzuzünden? Wenn nicht, überprüfen Sie, ob das Gas eingeschaltet ist.

PROBLEM	LÖSUNG
Regler macht Geräusche.	Der Entlüftungsschlauch am Regler ist möglicherweise verstopft oder der Regler defekt. Sicherstellen, dass die Entlüftungsöffnung am Regler nicht verstopft ist. Loch freimachen, Gasregelventile schließen. Warten Sie zehn Minuten und starten Sie neu. Überprüfen Sie das Flammenbild. Wenn die Flammen nicht korrekt sind, ersetzen Sie den Regler.
Die Abdeckhaube passt nicht auf den Grill.	Die Abdeckhaube ist möglicherweise nicht die richtige für Ihren Grill. Sie könnte zu eng sein. Stellen Sie sicher, dass die Haube die richtige Länge für Ihren Grill hat. Messen Sie sie von links nach rechts. Vergleichen Sie mit den Abmessungen ihres Grills. Vergleichen Sie die Position und Größe der Haube mit Ihrem Grill. Breiten Sie die Abdeckung aus und lassen Sie sie ruhen, am besten in der warmen Sonne oder in einem warmen Raum. Bei Grills mit Seitenablage falten Sie die Abdeckung wie eine Socke zusammen und ziehen sie von links nach rechts an.
Der Grill heizt nur auf 93–149 °C / 200–300 °F.	Überprüfen Sie, ob der Kraftstoffschlauch verbogen oder geknickt ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Grill herum frei von Staub ist. Stellen Sie sicher, dass Brenner und Öffnungen sauber sind. Suchen Sie nach Spinnen und Insekten. Der Regler hat eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Lecks den Gasfluss einschränkt. Diese Sicherheitsvorrichtung kann ausgelöst werden, ohne dass ein Gasleck auftritt. Um die Sicherheitsvorrichtung zurückzusetzen, schalten Sie alle Brenner aus und schließen Sie das Gasflaschenventil. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche und warten Sie eine Minute. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an und öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam, bis es vollständig geöffnet ist. Zünden Sie alle Brenner an und beobachten Sie die Temperatur.
Das Vorheizen des Grills dauert lange.	Normales Vorheizen 260–316 °C / 500–600 °F, dauert etwa 10–15 Minuten. Kaltes Wetter und Wind können die Vorheizzeit beeinflussen. Wenn Sie Vulkangestein oder Briketts verwenden, kann dies die Vorheizzeit und die maximale Temperatur erhöhen.
Brennerflammen sind nicht hellblau.	Zu viel oder zu wenig Luft für die Flamme. Die Hauptursache ist die Höhenlage, jedoch kann auch kaltes Wetter die Mischung beeinflussen. Möglicherweise ist eine Brennereinstellung erforderlich. Der Grill ist an einem windigen Standort.

Ersatzteilbestellung

ERSATZTEILBESTELLUNG

Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill erhalten. Um sicherzustellen, dass Sie das richtige Teil erhalten, sind die folgenden Informationen erforderlich. Bitte beachten Sie, dass Sie die Versandkosten für die Lieferung etwaiger Ersatzteile selbst tragen.

- Modellnummer des Gasgrills (siehe Datenaufkleber an der Innenseite der Grilltür).
- Es wird die Teilenummer des Ersatzteils benötigt.
- Beschreibung des Ersatzteils wird benötigt.
- Anzahl der benötigten Teile.

Zur Beschaffung von Ersatzteilen kontaktieren Sie bitte unsere Kundenservice-Hotline.

WICHTIG

Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Bauteile. Die Verwendung nicht autorisierter Komponenten kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen Ihrer Garantie. Bewahren Sie die Montage- und Betriebsanleitung auf, um jederzeit darauf zurückgreifen und Ersatzteile bestellen zu können.

Der Hersteller garantiert dem ursprünglichen Verbraucher/Käufer nur, dass dieses Produkt (*Modell-Nr. 720-1126D*) nach korrekter Montage und bei normaler und angemessener Verwendung im Privatbereich für die unten angegebenen Zeiträume ab dem Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Beweisfotos von Schäden anzufordern oder die Rücksendung defekter Teile zu verlangen (Porto und/oder Fracht vom Kunden im Voraus bezahlt), um eine Überprüfung und Untersuchung durchführen zu können. Global Leisure Group Deutschland GmbH's Verpflichtungen sind auf Reparatur, Ersatz oder Wertminderung beschränkt, im Ermessen von Global Leisure Group Deutschland GmbH.

- **ROHRBRENNER:** 5 Jahre *BESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation.
- **Grillroste und Flammenbändiger:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie; *deckt keine Stürze, Absplitterungen, Kratzer oder Oberflächenschäden ab.*
- **EDELSTAHLTEILE:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation; *deckt keine kosmetischen Probleme wie Oberflächenkorrosion, Kratzer und Rost ab.*
- **ALLE ANDEREN TEILE:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie (umfasst, ist aber nicht beschränkt auf Ventile, Rahmen, Gehäuse, Wagen, Bedienfeld, Zünder, Regler, Schläuche) **Absplitterungen, Kratzer, Rissbildung, Oberflächenkorrosion, Schrammen oder Rost sind nicht abgedeckt.*

Unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher den Kauf gemäß den hier festgelegten Bedingungen nachweist, repariert oder ersetzt der Hersteller die Teile, die sich während der entsprechenden Garantiezeit als defekt erwiesen haben. Die Reparatur oder der Austausch der Teile ist für Sie kostenlos, abgesehen von den Versandkosten, solange Sie als Käufer innerhalb der Garantiezeit ab dem ursprünglichen Kaufdatum liegen. Der Originalkäufer ist für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich. Diese eingeschränkte Garantie gilt nur im Deutschland & Skandinavien, steht nur dem ursprünglichen Besitzer des Produkts zu und ist *nicht übertragbar*. Der Hersteller verlangt einen angemessenen Nachweis des Kaufdatums. Aus diesem Grund sollten Sie Ihre Quittung und/oder Ihre Rechnung aufbewahren. Falls Sie diese Einheit als Geschenk erhalten haben, bitten Sie bitte den/die Schenkende/n, die Quittung in Ihrem Namen an folgende Adresse zu schicken. Defekte oder fehlende, unter diese eingeschränkte Garantie fallende Teile werden ohne Beleg oder Kaufnachweis nicht ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie bezieht sich **NUR** auf die Funktionalität des Produkts und deckt keine kosmetischen Probleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel oder jegliche bei der Montage oder Installation des Geräts verwendeten Werkzeuge, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Edelstahloberflächen ab. Oberflächenrost, Korrosion oder abgeplatzte Stellen im Pulverlack auf Metallteilen, welche diebauliche Unversehrtheit des Produkts nicht beeinträchtigen, gelten nicht als Mängel in der Verarbeitung oder im Material und werden durch diese Garantie nicht abgedeckt. Diese eingeschränkte Garantie ersetzt Ihnen nicht die Kosten von Nachteilen, Lebensmittel-, Personen- oder Sachschäden. Falls ein Originalersatzteil nicht verfügbar ist, schicken wir Ihnen ein vergleichbares Ersatzteil. Sie sind für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich.

DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

- Serviceeinsätze bei Ihnen zu Hause
- Reparaturen, falls Ihr Produkt zu anderen Zwecken zum Einsatz kommt als der Verwendung in normalen Einfamilienhaushalten oder Wohnzwecken
- Schäden, die durch Unfälle, Veränderungen am Gerät, Fehlanwendung, unzureichende Wartungs-/Reinigungsarbeiten, Missbrauch, Brand, Überschwemmung, höhere Gewalt, unsachgemäße Installationen und Installationen, die nicht den Elektrik- und Sanitärvorschriften entsprechen.
- Lebensmittelverluste aufgrund von Produktfehlern.
- Kosten für Ersatzteile oder Reparaturarbeit für Geräte, die außerhalb des Deutschland & Skandinavien betrieben werden.
- Abholung und Lieferung Ihres Produkts.
- Versandgebühren und Entwicklungskosten von Fotos, die zur Dokumentation eingesandt werden.
- Durch nicht autorisierte Modifikationen des Produkts veranlasste Reparaturen an Teilen oder Systemen.
- Die Entfernung und/oder Neuinstallation Ihres Produkts.
- Versandkosten, egal ob Standard oder Eilzustellung, für Garantie-/Nichtgarantie- und Ersatzteile.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS ZU STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHRÄNKUNG DER RECHTSMITTEL

Die Reparatur oder der Austausch defekter Teile *ist Ihr exklusives Rechtsmittel gemäß dieser eingeschränkten Garantie*. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für irgendwelche indirekten oder zufälligen Schäden, die durch den Verstoß gegen diese eingeschränkte Garantie oder irgendeine anwendbare stillschweigende Gewährleistung oder aufgrund von Ausfällen oder Schäden durch höhere Gewalt, unsachgemäße Pflege und Wartung, Fettbrand, Unfälle, Änderungen, den Austausch von Teilen durch jemand anderen als den Hersteller, Fehlanwendung, Transport, gewerbliche Nutzung, Missbrauch, produktfeindliche Umgebungen (einschließlich Wetter, Naturereignisse und Manipulationen am Gerät durch Tiere), unsachgemäße Installationen oder Installationen, die nicht den örtlichen Vorschriften oder den gedruckten Anweisungen des Herstellers entsprechen, entstehen

DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE IST DIE EINZIGE VERTRAGLICHE GEWÄHRLEISTUNG SEITENS DES HERSTELLERS. KEINE PRODUKTLEISTUNGEN, -SPEZIFIKATIONEN ODER BESCHREIBUNGEN, WO AUCH IMMER SIE AUFTAUCHEN, FALLEN UNTER DIE GEWÄHRLEISTUNG DURCH DEN HERSTELLER, ABGESEHEN VON DEM UMFANG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE. SÄMTLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIESCHUTZ, ENTSTEHEND AUS DEN GESETZEN EINES JEDEN STAATES ODER EINER JEDEN PROVINZ, EINSCHLIEßLICH STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNG VON MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN VERWENDUNGSZWECK, BESCHRÄNKT SICH HIERMIT IN BEZUG AUF DIE DAUER AUF DIE DAUER DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE.

Wenn Sie diese eingeschränkte Garantie in irgendeiner Weise in Anspruch nehmen wollen, schreiben Sie bitte an folgende Adresse:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland

Für Warenrücksendungen, Ersatzteilbestellungen, allgemeine Fragen und Hilfe bei der Fehlerbehebung wenden Sie sich bitte unter einer +49 5251 875 6174 (in Deutschland). Montag – Donnerstag 7:30 – 17:00 Uhr, Freitag 7:30 – 14:00 Uhr, GMT+2.

Sie können uns auch per E-Mail unter ServiceDK@nexgrill.com (in Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (in Deutschland) oder ServiceFR@nexgrill.com (in Frankreich) erreichen.

Sikkerhedsinstruktioner	31	Tændingsvejledning	38
Europæisk gastryk og specifikationer	33	Pleje og vedligeholdelse	39
Krav til gasforbindelse	34	Fejlfinding	40
Lækagetest	35	Bestilling af reservedele	41
Installatørens endelige tjekliste	36	Begrænset garanti	42
Vigtige batterioplysninger	36	Sprængbillede	84
Komponentidentifikation	37	Reservedelsliste	87
Betjeningsvejledning	37		

⚠ FARE

Hvis der lugter af gas:

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

⚠ ADVARSEL

1. **Undgå at opbevare eller brug benzin eller øvrige letantændelige væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.**
2. **En flaske med flydende gas, der ikke er tilsluttet, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.**

ADVARSEL: For at reducere risikoen for brand og elektrisk stød,

personskade eller skade ved brug af gasapparatet, følg de grundlæggende forholdsregler, herunder følgende:

- Brug kun udendørs.
- Læs vejledningen før apparatet bruges.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold mindre børn på afstand.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Hvis apparatet opbevares indendørs, skal gasflasken frakobles og fjernes fra apparatet.
- Tjek og rengør brænder-/venturirør for insekter og insekthuler.

FORSYNINGSSYSTEM TIL FLYDENDE PETROLEUMGASFLASKE

- Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.
- Gasflasker må ikke opbevares i en bygning, garage eller noget andet lukket område.
- Forsyningssystemet til gasflasken skal være indrettet til damp sugning.
- Gasflasken skal have en krave for at beskytte flaskeventilen.
- Tilslut aldrig en ureguleret gasflaske til din gasgrill.
- Brug kun den trykregulator- og slange-enhed, der følger med grillen. Enhver erstatningstrykregulator- og slange-enhed skal overholde EN 16129:2013 og national lovgivning.
- Den fleksible slange, der bruges, må ikke overstige 1,50 meter og skal overholde EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Grillen er konfigureret til flaskegas. Brug ikke en naturgasforsyning.
- Efterse gasforsyningsslangen før hver brug af det udendørs gasapparat. Hvis slangen viser overdreven slitage eller er skåret, SKAL den udskiftes, før apparatet anvendes.
- Hvis der er lækage, skal gas-cylinder-ventilen lukkes, brændstofslangen afbrydes fra grillen, og grillen må ikke anvendes.
- Kontakt din forhandler, og brug kun specifikke udskiftningsslanger for det udendørs gasapparat.
- En udskiftningsregulator og -slange, der passer til din model, er tilgængelig hos forhandleren.
- Kontroller altid for utætheder, hver gang gasforsyningsflasken til- eller frakobles. Se afsnittet "Krav til gasforbindelse".
- Det anbefales at udskifte den fleksible slange, når forholdene er til det.
- Sørg for at gasslangen ikke bliver vredet.

SIKKERHEDSPRAKSIS FOR AT UNDGÅ PERSONSKADE

- Apparatet skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Hold området omkring det udendørs gasapparat fri for brændbare materialer som benzin og andre brændbare væsker.
- Bloker ikke strømmen af forbrændings- og ventilationsluft. Hold ventilationsåbningerne i opbevaringsrummet frie for snavs.
- Det udendørs gasapparat må ikke placeres under overhængende ubeskyttet brændbart materiale.
- Dette udendørs gasapparat må kun bruges udendørs og må ikke bruges i en bygning, garage eller andet lukket rum.

Hvis følgende anvisninger ikke følges nøjagtigt, kan der opstå en brand, der medfører død eller alvorlig personskade.

- Opbevar ikke en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette udendørs gasapparat.
- Fyld aldrig gasflasken mere end 80 procent.
- Når gasflasken skiftes, skal du sørge for at være væk fra alle antændelseskilder.
- **RENGØR GRILLEN FØR HVER BRUG FOR AT FORHINDRE FEDTOPBYGNING OG REDUCERE RISIKOEN FOR FEDTBRAND.**
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede ovenhandsker eller grydelapper til beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra madlavningsvæsker.
- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke modificeres af brugeren.
- Modificer ikke apparatet. Enhver modifikation af apparatet kan være farlig.
- Luk gastilførslen på gasbeholderen efter brug.
- Når du ikke bruger det udendørs gasapparat til madlavning, skal gassen slukkes ved tilførselscylinderen.
- Installer ikke bærbare eller indbyggede udendørs gasapparater til madlavning på eller i et fritidskøretøj, en bærbar trailer, en båd eller enhver anden form for mobil installation.
- Overhold altid minimumsafstande fra brandfarlige konstruktioner, se afsnittet "Placeringskrav" på side 4.
- Hold alle elektriske forsyningsledninger og brændstofslinger væk fra opvarmede overflader.
- Opbevar apparatet på et tørt, køligt sted, når det ikke er i brug i en periode.
- Store the appliance in a dry, cool place when it is not use in a period time.

⚠ ADVARSEL

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

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

BEMÆRK: Normal gennemstrømning af gas igennem regulator- og slangedelen skaber en hvislende lyd. Denne lyd er ved svag lydstyrke helt normal og forstyrrer ikke drift af grillen. Hvis den hvislende lyd er høj og overdreven, skal du muligvis udtømme gas fra gasslangen eller nulstille enheden til overskydende gasgennemstrømning. Rensningsproceduren skal udføres, hver gang du tilslutter en ny gasflaske til din grill.

Grydestørrelsen passende til brug på sidebrænderen er mellem 18 og 22 cm (7-8,6 tommer) i diameter. Undgå at placere tunge genstande på sidebordet. Maksimal vægt er 5 kg (11 lb).

PLACERINGSKRAV

Vælg en placering, der minimerer eksponering for vind og trafikveje. Placeringen skal være væk fra områder med kraftigt træk.

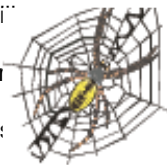
Bloker ikke strømmen af forbrændings- og ventilationsluft.

Afstande til brandbare konstruktioner for grillen:

- Der skal være mindst 1 meter mellem forsiden af grillhætten, siderne og bagsiden af grillen og enhver brandfarlig konstruktion.
- En minimumsafstand på 1 meter skal også opretholdes under kogeoverfladen, og grillen må ikke bruges under overliggende brandbare konstruktioner.
- Hold en afstand på 3 meter fra genstande, der kan antænde eller antændelseskilder, såsom pilotlys på vandvarmere, strømførende elektriske apparater osv.

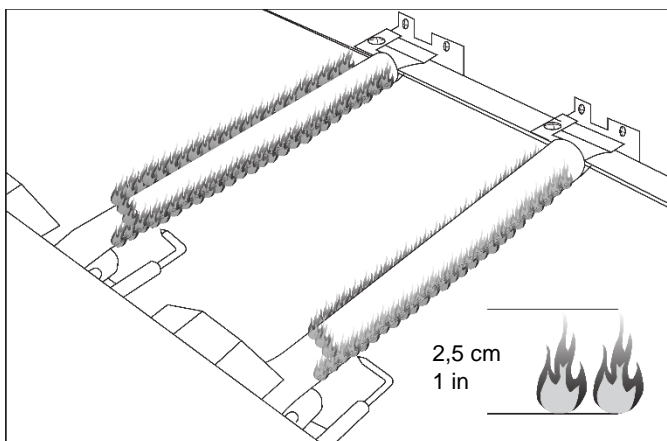
ADVARSEL: Pas på Flashback

ADVARSEL: Edderkopper og små insekter laver af og til lejlighedsvist spind eller bygger reder i grillbrænderrør under transport og opmagasinering. Disse spind kan forhindre gasgennemstrømningen, hvilket kunne resultere i brand i og omkring brænderen: rør. Denne type brand er kendt som "flashback" og kan forårsage alvorlige skader på grillen samt skabe usikre driftsforhold for brugeren.



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

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



KONTROLLER OG JUSTER BRÆNDERNE

Brænderne er testet og indstillet på fabrikken for mest effektiv drift. Men variationer i gasforsyningen og andre forhold kan kræve mindre justeringer af luftskodderne eller lavflammeindstillingen.

- Kontrollér visuelt brænderflammerne. De skal være blå. En svag gul spids er normalt for propangas. Flammerne skal være cirka 2,5 cm (1 in) høje.
- Kontrol og justering af grillbrænderens flammer kræver, at riste og flamedæmpere fjernes.
- Det anbefales, at en kvalificeret person foretager justeringer af brænderen.

Kontroller, at brænderne ikke er blokeret af skidt, snavs, insektereder osv., og rens dem efter behov. Hvis de er rene, skal du justere luftskodderne efter behov.

Europæiske gastryk og specifikationer

Fabrikant	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Tyskland				
Model	720-1126D				
Enhedskategori	I _{3+(28-30V37)}	I _{3BVP(30)}	I _{3BVP(37)}	I _{3BVP(50)}	
Gasttype	Butane	Propan	Butan, Propan eller deres blanding		
Gastryk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm)	0,92		0,92	0,84	0,81
Sidebrænderinjektorstørrelse (Ø mm)	0,78		0,78	0,72	0,69
Nominalt varmeinput (Hs) (kW)	Total: 16,5				
Gasforbrug (g/t) (total)	Butan - Total: 1,201				
	Propan - Total: 1,179				

BEMÆRK:

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

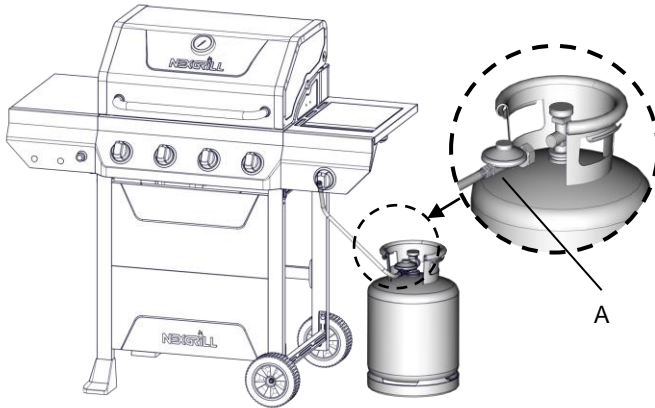
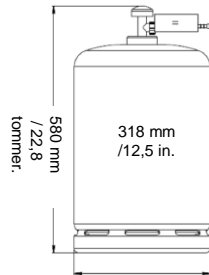
Mærkning på injektoren angiver injektorstørrelsen. For eksempel betyder "0,90", at injektorstørrelsen er 0,90 mm.

Land	Gasttype	Tryk
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I ₃₊	28-30V37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I _{3BVP}	28-30 mbar
PL	I _{3BVP}	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I _{3BVP}	50 mbar

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

FLYDENDE PETROLEUMSGAS BRÆNDSTOF CYLINDER

Brug kun gasflasker med en kapacitet på minimum 5 kg (11 lb) og maksimum 15 kg (33 lb). En gasflaske med ca. 318 mm (12,5 tommer) i diameter og 580 mm (22,8 tommer) i højde er den maksimale størrelse, der kan bruges. En gastrykregulator/slangesamling er inkluderet.



A. Gastryksregulator/slangesamling

KRAV TIL FLYDENDE PETROLEUMSGASFLASKER

- En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og bør kontrolleres af din gasflaskeleverandør. Brug aldrig en gasflaske med beskadiget ventil.
- Sæt støvhætten på flaskeventilens udløb, når gasflasken ikke er i brug. Installer kun den type støvhætte på gasflaskens ventiludløb, der følger med flaskens ventil. Andre typer hætter eller propper kan føre til gaslækage.

TILSLUTNING TIL FLYDENDE PETROLEUMSGAS

Sørg for, at de sorte plastikhylstre på gasflaskens ventil sidder korrekt, og at slangen ikke berører fedtbakken eller grillhovedet.

FORBINDELSE

VIGTIGT: En gasbrændstofcylinder skal købes separat.

VIGTIGT: Gastrykregulator-/slangesamling der følger med grillen, skal anvendes. Udskiftningsgastrykregulator-/slangesamling, der er specifik for din model, fås hos din udendørs grillforhandler.

Sådan tilsluttes gasbrændstofcylinderen:

1. Sørg for, at gasbrændstofcylinderen er i "OFF"-position. Hvis ikke, drej ventilen med uret, indtil den stopper.
2. Kontroller, at brænderens kontrolknapper er i "OFF"-position.
3. Fjern eventuelt snavs og tjek ventilforbindelser, port og gastrykregulator/slangesamling for skader. Forsøg aldrig på at reparere beskadiget eller tilstoppet udstyr. Kontakt din lokale propanforhandler for reparation.

BEMÆRK: Hold altid gasflasken i en 90° (lodret) position for at sikre dampeksport.

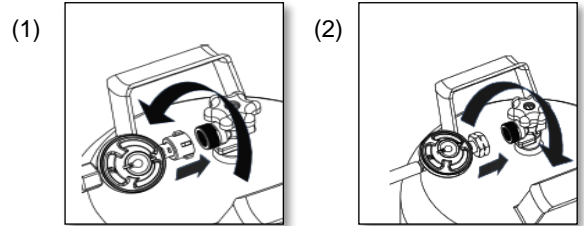
4. Nogle regulatorer har en trykfunktion for tilslutning og en trækfunktion for frakobling, mens andre har en møtrik, med enten en venstrehånds- eller en højrehåndsgevind, som forbinder til gasbeholderens ventil. IDENTIFICER DIN REGULATORTYPE, OG FØLG DE TILSLUTNINGSDIAGRAMMER, DER ER SPECIFIKKE FOR DEN REGULATOR.

(1) Tilslut ved at dreje med uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.

(2) Tilslut ved at dreje mod uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.



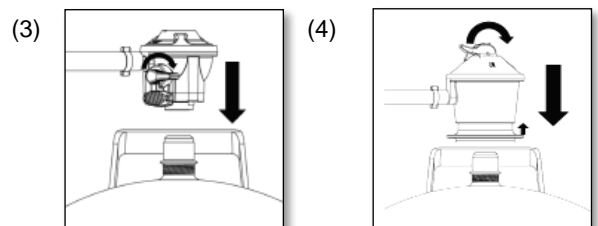
(3) Tilslut ved at dreje håndtaget/snappingen på plads

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.

(4) Forbind med glidende krave

Sørg for at regulatorens håndtag er sat til OFF. Før fastgørelsesringen på regulatoren op. Skub regulatoren ned på gasbeholderens ventil og fasthold et tryk nedad 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.



Sørg for, at gasflaskeventilens tilslutningsanordning passer korrekt med tilslutningsanordningen, der er fastgjort til trykregulatorens indløb.

5. Åbn gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.

Påskruet regulator

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, mod uret.

Clip-on regulator

Flyt regulatorhåndtaget til ON.

6. Før du tænder grillen, test alle forbindelser ved at påføre en godkendt, ikke-ætsende lækagedetektionsopløsning. Bobler vil indikere en lækage.
7. Hvis der opdages en lækage, sluk for cylinderventilen, og anvend ikke grillen. Kontakt en kvalificeret gastekniker for reparation.
8. Gå til afsnittet "Kontroller og juster brænderne".

Sådan afbrydes gasbrændstofbeholderen:

1. Kontroller, at brænderens kontrolknapper er i "OFF" positionen, og at grillen er kølig.
2. Kontroller, at gasbrændstofcylinderen er i "OFF" positionen. Hvis ikke, drej ventilen med uret, indtil den stopper.
3. Identificer din regulatorstype. Sluk for gasforsyningen fra kilden, og afbryd regulatoren fra gasflasken ved at følge de specifikke instruktioner for den regulator.

Afbryd ved at dreje mod uret

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved cylinderen, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.

Afbryd ved at dreje med uret

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.

Afbryd ved at dreje håndtaget/snappingen på plads

Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Skub regulatorhåndtaget ind, indtil det frigøres fra gasflasken.

Afbryd med glidende krave

Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Træk op i holderingen for at løsne regulatoren fra gasflaskeventilen. Løft regulatoren væk fra cylinderventilen.

4. Sæt støvhætten på gasflaskens ventiludløb, når cylinderen ikke er i brug. Monter kun den type støvhætte, der følger med cylinderventilen, på ventiludløbet. Andre typer hætter eller propper kan medføre lækage af flydende petroleumsgas.
5. Lad grillen køle af i mindst 30 minutter, før du forsøger at flytte eller transportere den.

Lækagetest

GENERELT

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

FØR TEST

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

RYG IKKE UNDER LÆKAGETEST.

UDFØR ALDRIG LÆKAGETEST I NÆRHEDEN AF ÅBEN ILD.

Lav en sæbeopløsning bestående af 1 del opvaskemiddel og 1 del vand. Forbered en sprayflaske, børste eller klud for at påføre opløsningen på tilslutningerne. Til den indledende lækagetest, sørg for, at gasflasken er 80 % fuld.

FOR AT TESTE

1. Sørg for, at kontrolventilerne er i "O" positionen, og tænd for gasforsyningen.
2. Kontroller alle forbindelser fra LP-gasregulatoren og forsyningsventilen til og med forbindelsen til manifoldrørsamlingen (røret, der fører til brænderne). Sæbebobler vil vise, hvor der er en lækage.
3. Hvis der er lækage til stede, skal du øjeblikkeligt afbryde gasforsyningen og tilstramme tilslutninger med lækage.
4. Tænd for gassen igen og kontroller igen.
5. Hvis gassen fortsætter med at lække fra nogen af armaturerne, sluk for gasforsyningen og kontakt kundeservice.

KONTROLLER ALTID FOR UTÆTHEDER EFTER HVERT GASFLASKE-SKIFT

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

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

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

KONTROL AF GASSTRØMNING

Hver enkelt grillbrænder er blevet testet og justeret fra fabrikkens side før afsendelse. Variationer i den lokale gasforsyning kan dog gøre det nødvendigt at justere brænderne. Brændernes flammer skal kontrolleres visuelt. Flammerne skal være blå og stabil uden gule spidser, voldsom støj eller flakken. Hvis nogle af disse forhold eksisterer, skal du kontrollere, om luftåbneren eller brænderportene er blokeret af snavs, edderkoppespind osv. Hvis du har spørgsmål om flammestabilitet, ring venligst til kundeservice.

Tjekliste til afsluttet installation

- ✓ Minimumsafstand fra siderne og bagsiden af enheden til brændbar konstruktion er 1 meter fra siderne og 1 meter fra bagsiden.
- ✓ Al indvendig emballage er fjernet.
- ✓ Knapperne kan dreje frit.
- ✓ Brænderne er tilstrækkeligt tætte og sikker korrekt på hullerne.
- ✓ Trykregulatoren er tilsluttet og aktiveret. Gasforbindelser til grillen ved hjælp af den medfølgende slange- og regulator.
- ✓ Enheden er blevet testet og er fri for lækage.
- ✓ Brugeren er blevet informeret om placeringen af afbryderventilen til gassen

BRUGEREN SKAL OPBEVARE DENNE MANUAL AF HENSYN TIL FREMTIDIG BRUG.

FORHOLDSREGLER VEDR. PROPANFLASKER

- a) Lad være med at opbevare en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette apparat.
- b) Fyld ALDRIG gasflasken mere end 80 procent.
- c) Hvis instruktionerne "a" og "b" ikke overholdes omhyggeligt, kan der opstå brand med død eller alvorlige kvæstelser til følge.

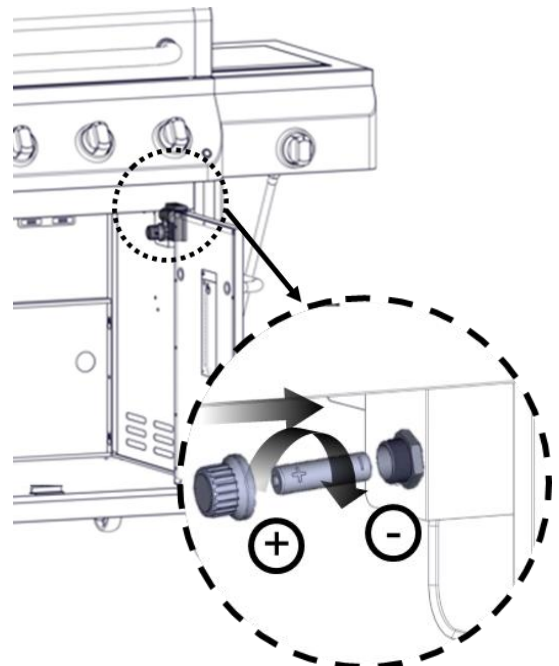
VIGTIG BATTERIINFORMATION

For at mindske risikoen for forkert brug eller misbrug af batteriet skal du følge nedenstående installationsinstruktioner.

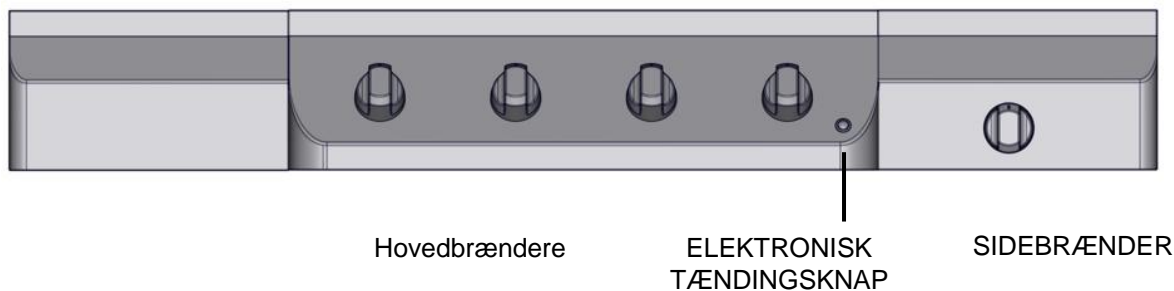
- a) Ikke-genopladelige batterier må ikke genoplades.
- b) Bland ikke forskellige typer batterier såsom alkaliske, kul-zink eller genopladelige batterier.
- c) Bland ikke gamle og nye batterier.
- d) Fjern brugte batterier fra produktet.

- 1 DC 1,5 V Type AA batteri er inkluderet.

Batteriet skal indsættes med korrekt polaritet, som vist til højre.



VIGTIGT: Fjern al emballage, inklusive stropper, inden grillen tages i brug.



Betjeningsvejledning

GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver hovedbrænder har en effekt på 3,5 kW.
Sidebrænderen har en effekt på 2,5 kW.
Hovedgrillbrænderne omfatter hele tilberedningsområdet, og har åbninger i siden med henblik på at minimere blokeringer fra nedfaldende fedt og fragmenter. Knapperne er placeret på den nedre midterste del af kontrolpanelet. Hver enkelt knap er mærket på kontrolpanelet.

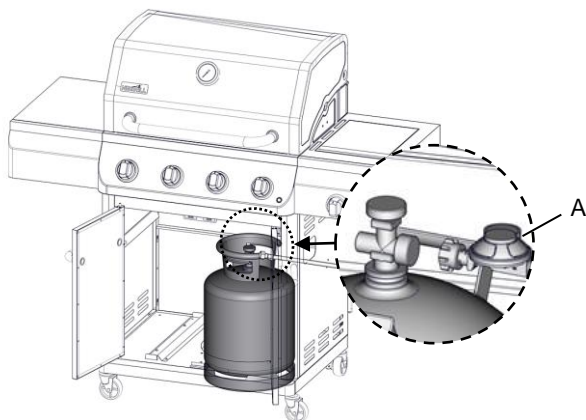
Denne grill er beregnet til effektiv grillning uden brug af lavasten eller briketter af nogen art. Varmen udstråles af de rustfrie stålflammehæmmere, der er placeret over hver enkelt brænder.

Minimum omgivende driftstemperatur: 0 °F, (-17,8 °C)

KONTROLLER GASLANGEN

Kontroller gastrykregulatoren/slangesamlingen før hver brug.

1. Åbn venstre skabslåge.
 2. Undersøg gastrykregulatoren/slangesamlingen for snitsår, afskrabninger eller overdreven slitage.
 3. Udskift om nødvendigt gastrykregulatoren/slangesamlingen før grillen tages i brug.
- Kontakt producenten og brug kun udskiftningsslanger, der er specificeret til brug med grillen.



BRUG AF GRILLEN

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

EFTERLAD IKKE GRILLEN UDEN FOR OPSYN UNDER TILBEREDNING.

BEMÆRK: Den varme grill steger maden og forseglersafterne. Jo mere grundigt grillen forvarmes, desto hurtigere bruner kødet, og jo mørkere bliver grillens mærker.

⚠ ADVARSEL: VIGTIGT!

FØR ANTÆNDING

Undersøg gasforsyningsslangen, før du tænder for gassen (ON) Hvis der er tegn på snit, slid eller kraftige brugsspor, skal den udskiftes før brug. Brug ikke grillen, hvis der lugter af gas. Kun trykregulatoren og slangesamlingen, der følger med apparatet, bør bruges.

Udskift aldrig regulatorer og slangesamling til andet end hvad der følger med grillen. Hvis en udskiftning er nødvendig, skal du kontakte producenten for korrekt udskiftning. Reservedelen skal være den, der er angivet i manualen.

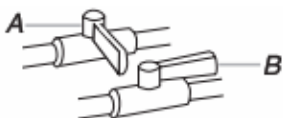
⚠ ADVARSEL

Hold altid dit ansigt og krop så langt væk fra brænderen som muligt, når du tænder grillen.

TÆNDING AF HOVED- OG SIDEBRÆNDER

Sørg for, at alle knapper er slukkede, og tænd derefter for gasforsyningen fra gasflasken. Hold altid ansigt og hænder på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder op.

For ekstra sikkerhed skal du åbne den manuelle afspærringsventil i gasforsyningslinjen. Ventilen er åben, når håndtaget er parallelt med gasrøret.



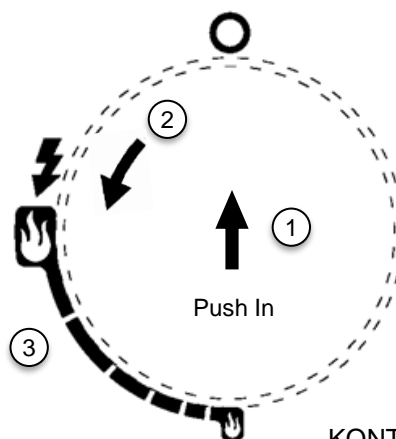
A. Lukket ventil
B. Åben ventil

For at tænde dine hovedbrændere skal du trykke og dreje hovedbrænderknappen til ⚡, samtidig pressere og holde den elektroniske tændingsknap for at tænde brænderen.

Når brænderen tændes, skal du slippe den elektroniske tændingsknap og knappen.

VIGTIGT:

Hvis brænderen ikke tænder med det samme, drej brænderknappen til "O" og vent 5 minutter for at lade overskydende gas fordampe, før du prøver igen.



KONTROLKNAP-
MÆRKAT

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

Forsøg ikke at tænde grillen, hvis der lugter af gas. Ring for service ved at kontakte kundeservice på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 7:30 - 14:00, GMT+2. Du kan også kontakte os via e-mail på ServiceDK@nexgrill.com (I Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (I Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (I Frankrig).

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

ADVARSLER

Sæt støvhætten på gasflaskeventilens udløbsport, når flasken ikke er i brug. Installer kun den type støvhætte på flaskeventilens udløbsport, der følger med gasflaskeventilen. Andre typer hætter eller propper kan resultere i lækage af propan.

Der skal være slukket for gassen ved forsyningscylinderen, når enheden ikke er i brug.

Hvis apparatet opbevares indendørs, skal gasflasken frakobles og fjernes fra apparatet. Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.

RUSTFRIT STÅL

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

GRILLRIST

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

SØRG FOR, AT GASFORSYNINGEN OG KNAPPERNE ER I "O"-POSITIONEN. SØRG FOR, AT BRÆNDEREN ER KØLIG, FØR DU FJERNER DEN.

GRILLBRÆNDERE

Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af en brænder, eftersom den skal centreres korrekt i hullet, før der gøres forsøg på at tænde grillen igen. Hvor tit rengøring er påkrævet afhænger af, hvor ofte du bruger grillen. Sørg for, at gasforsyningen er slukket, og at knapperne befinder sig i positionen "O". Sørg for, at grillen er kølig. Rengør det udvendige af brænderen med en stålborste. Fjern genstridige pletter med en metalskraber. Rens evt. tilstoppede porte med en udstrakt papirklips. Brug aldrig en tandstikker, da den kan knække og stoppe hullet. Bemærk venligst, hvis insekter eller andre forhindringer blokerer for gasstrømmen gennem brænderen. I så fald skal du ringe til vores kundeservice.

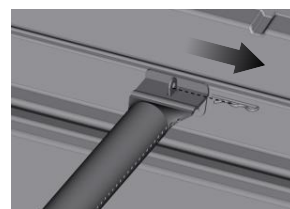
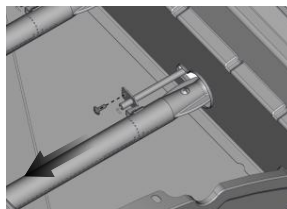
RENGØRING AF FEDTBAKKE

Fedtbakken skal tømmes og aftørres ofte for at undgå fedtbrænde. Vask med en mild sæbe og varm vandopløsning. Der kan placeres en lille mængde sand i bunden af fedtskuffen for at absorbere fedtet. Kontroller løbende fedtskuffen, og lad ikke overskydende fedt samle sig og flyde over i fedtskuffen.

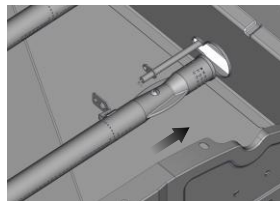
Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi kraftigt, at du lader en fagperson gøre det. Vi fralægger os alt ansvar for personkvæstelser og tingskader, der opstår som følge af en forkert samlet brænder.

SÅDAN UDSKIFTES HOVEDBRÆNDEREN

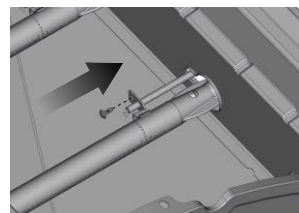
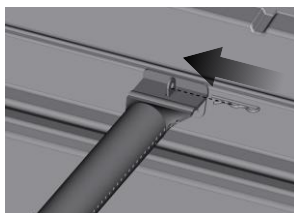
Trin 1. Fjern hovedbrænderens ben "R" på bagsiden af ildboksen ved brug af en spidstang. Brug en fladhovedet skruetrækker til at fjerne brænderbendækslet, og fjern derefter brænderen på forsidevæggen af ildboksen som vist nedenfor.



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



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



ADVARSEL

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

ADVARSEL OM EDDERKOPPER OG INSEKTER

Kontrol og rensning af brænder- og venturirør for insekter og insekthuler. En tilstoppet slange kan føre til brand under grillen.

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

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

HVORNÅR DU SKAL LEDE EFTER EDDERKOPPER

Du bør inspicere brænderne mindst en gang om året eller umiddelbart efter, at et af følgende forhold opstår:

1. Lugten af gas i forbindelse med, at brænderens flammer ser gule ud.
2. Grillen når ikke temperaturen.
3. Grillen varmer ujævnt.
4. Brænderne laver knaldende lyde.

FØR DU RINGER EFTER SERVICE

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, skal du bruge følgende tjekliste, før du kontakter producenten for service. Du kan muligvis spare omkostningerne ved en servicering.

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

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

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

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

Disse temperaturer varierer afhængigt af udetemperaturen og vindhastigheden.

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

ADVARSEL: Hvis brænderne går ud under drift, skal du lukke for gastilførslen ved kilden og lukke for alle gasventiler. Åbn låget, og vent i 5 minutter, før du forsøger på at tænde op igen (på den måde ryddes akkumulerede gasdamp).

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

ADVARSEL: Forsøg IKKE at frakoble et gasarmatur, mens din grill er i drift. Som med alle apparater holder passende pleje og vedligeholdelse enheden i topstand og forlænger dens levetid. Din gasgrill er ingen undtagelse.

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

PROBLEM	LØSNING
Når jeg forsøger på at tænde op i min grill, tændes den ikke med det samme.	Sørg for, at tænderen producerer en gnist, når du forsøger at tænde brænderen. Hvis der ikke er nogen gnist, skal du kontrollere, at batteriet er installeret korrekt. Kontroller, at ledningen sidder fast til elektrodesamlingen. Rens ledningen(erne) og elektroden med sprit og en ren vatpind, og tør derefter med en klud. Test andre brændere for at se, om de fungerer. Hvis de andre brændere virker, skal du kontrollere, om der er forhindringer i gasåbningen på den brænder, der ikke virker.
Rotisseribrænderen tændes ikke, når antændingsknappen trykkes ind.	Kontroller, om fragmenter blokerer elektroden. Kontroller, om der springer en gnist til brænderen fra elektroden. Hvis du ikke kan se nogen gnister, skal du kontrollere batteriet, der befinder sig inden i antændingsboksen. Åbn ved at dreje mod Lyser den infrarøde brænder op, når du forsøger at antænde med en tændstik? Hvis ikke skal du kontrollere, om gassen er tændt.
Regulator larmer.	Udluftningsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan være defekt. Sørg for, at udluftningshullet på regulatoren ikke er blokeret. Ryd hullerne, og luk for gaskontrolventilerne. Vent i 10 minutter, og foretag genstart. Tjek dine flammer for korrekt ydeevne. Hvis flammerne ikke brænder korrekt, skal regulatoren udskiftes.

PROBLEM	LØSNING
Lågets fulde størrelse passer ikke til grillen.	Låget kan være forkert til din grill. Det kan være, det skal sidde stramt. Sørg for, at låget har den rigtige længde til din grill. Mål det fra venstre mod højre. Sammenlign med grillens mål. Sammenlign placeringen og størrelsen af hættens på låget med din grill. Udbred dækket, og lad det ligge lidt tid – gerne i varmt sollys eller i et varmt lokale. For grillmodeller med et sidehyldedækket, der ligner en sok, skal placeres på i retningen venstre til højre.
Grillen opvarmes kun til 93-149°C / 200-300°F.	Kontroller, om brændstofslangen er bøjet eller knækket. Sørg for, at grillen er fri for støv. Sørg for, at brænderen og hullerne er rene. Kontroller for edderkopper og insekter. Regulatoren er forsynet med en sikkerhedsenhed, der begrænser gasgennemstrømningen i tilfælde af lækage. Denne sikkerhedsenhed kan udløses uden tilstedeværelse af gaslækage. For at nulstille sikkerhedsanordningen, sluk for alle brændere og luk gasflaskeventilen. Frakobl regulatoren fra gasflasken og vent et minut. Tilslut regulatoren til gasflasken igen og åbn langsomt gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Tænd alle brændere, og bid mærke i temperaturen.
Det tager lang tid at forvarme grillen.	Normal forvarmning til 260-316 °C/500-600 °F tager omtrent 10-15 min. Koldt vejr og vind kan påvirke forvarmningstiden. Hvis du bruger vulkanske sten eller briketter, kan dette forøge forvarmningstiden og maksimumstemperaturen.
Brænderens flammer er ikke lyseblå.	For meget eller ikke nok luft til flammen. Højde er den primære årsag, men koldt vejr kan dog påvirke blandingen. Brænderjustering kan være nødvendig. Grillen står på et blæsende sted.

Bestilling af reservedele

SÅDAN BESTILLER DU RESERVEDELE

For at sikre, at du får de rigtige reservedele til din gasgrill. Følgende oplysninger er påkrævet, så du kan være sikker på at få den rigtige del. Bemærk, at du selv skal afholde omkostningerne for levering af alle udskiftningsdele.

- Gasgrillens modelnummer (se datamærkatet inde i grill døren).
- Delnummeret på den udskiftningsdel, der er nødvendig.
- Beskrivelsen af den nødvendige reservedel.
- Antal nødvendige dele.

For at få reservedele, kontakt vores kundeservice hotline.

VIGTIGT

Brug kun fabriksgodkendte dele. Brugen af uautoriserede komponenter kan være farlig og vil annullere din garanti. Gem samlings- og betjeningsvejledningen for nem reference og bestilling af reservedele.

Producenten garanterer den oprindelige forbrugerkøber kun, at dette produkt (*Model #720-1126D*) er fri for fejl i håndværk og materialer efter korrekt montering og under normal og rimelig hjemmebrug i de angivne perioder, begyndende på købsdatoen. Producenten forbeholder sig retten til at kræve fotografisk bevis for skade, eller at defekte dele returneres til gennemgang og undersøgelse, hvor porto og/eller fragt forudbetales af forbrugeren. Nexgrills forpligtelse er begrænset til reparation, udskiftning eller afskrevet værdi, efter Nexgrills valg.

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

Når forbrugeren fremlægger købsbevis som angivet heri, vil producenten reparere eller udskifte de dele, som er bevist defekte i den gældende garantiperiode. Dele, der kræves for at fuldføre en sådan reparation eller udskiftning, er gratis for dig, bortset fra forsendelsesomkostninger, så længe køberen er inden for garantiperioden fra den oprindelige købsdato. Den oprindelige forbrugerkøber vil være ansvarlig for alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti. Denne begrænsede garanti gælder kun i Tyskland og Skandinavien. Den er kun tilgængelig for den oprindelige ejer af produktet og kan *ikke overdrages*. Producenten kræver et rimeligt bevis på din købsdato. Derfor bør du beholde din salgskvittering og/eller faktura. Hvis enheden er modtaget som en gave, bedes du venligst bede gavegiveren om at indsende kvitteringen på dine vegne til nedenstående adresse. Defekte eller manglende dele, der er omfattet af denne begrænsede garanti, udskiftes ikke uden registrering eller købsbevis. Den begrænsede garanti er *ALENE* gældende for produktets funktionalitet og dækker ikke kosmetiske problemer såsom ridser, buler, korrosion eller afføring fra varme, slibende og kemiske rengøringsmidler eller nogen værktøjer, der benyttes i forbindelse med samling eller installation af apparatet, overfladerust eller affarvning af overflader i rustfrit stål. Overfladerust, korrosion eller pulvermalingsafslag på metaldele, som ikke påvirker produktets strukturelle integritet, betragtes ikke som en defekt i udførelse eller materiale og er ikke dækket af denne garanti. Denne begrænsede garanti refunderer dig ikke omkostningerne ved ulejlighed, mad, personskade eller ejendomsskade. Hvis en original reservedel ikke er tilgængelig, vil en sammenlignelig reservedel blive sendt. Du vil være ansvarlig for alle forsendelsesomkostninger for dele, der udskiftes i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti.

PRODUCENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

- Servicebesøg i dit hjem.
- Reparationer, når dit produkt bruges til andet end normal brug i enfamilies-husholdninger eller privat brug.
- Skader som følge af ulykke, ændring, misbrug, manglende vedligeholdelse/rengøring, brand, oversvømmelse, naturkatastrofer, forkert installation og installation, der ikke er i overensstemmelse med el- eller VVS-regler, eller forkert brug af produktet.
- Ethvert madtab på grund af produktfejl.
- Udskiftningsdele eller reparationsarbejde for enheder, der anvendes uden for Tyskland og Skandinavien.
- Afhentning og levering af dit produkt.
- Portogebyrer eller fotobehandlingsgebyrer for billeder indsendt som dokumentation.
- Reparationer af dele eller systemer som følge af uautoriserede ændringer på produktet.
- Fjernelse og/eller geninstallation af dit produkt.
- Forsendelsesomkostninger, standard eller ekspres, for garanti/ikke-garanti og reservedele.

FRASKRIVELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER: BEGRÆNSNING AF RETSMIDLER

Reparation eller udskiftning af defekte dele er din eneste løsning i henhold til betingelserne i denne begrænsede garanti. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle følgeskader eller tilfældige skader, der opstår som følge af brud på enten denne begrænsede garanti eller enhver gældende underforstået garanti, eller for fejl eller skader som følge af naturkatastrofer, ukorrekt pleje og vedligeholdelse, fedtbrand, ulykke, ændring, udskiftning af dele af andre end producenten, misbrug, transport, kommerciel brug, forkert brug, fjendtlige miljøer (uvejr, naturhandlinger, manipulation af dyr), forkert installation eller installation, der ikke er i overensstemmelse med lokale regler eller trykt producentens instruktioner.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER DEN ENESTE UDTRYKKELIGE GARANTI, DER GIVES AF PRODUCENTEN. INGEN SPECIFIKATIONER ELLER BESKRIVELSE AF PRODUKTETS YDEEVNE ER GARANTERET AF PRODUCENTEN, UNDTAGET I DET OMFANG, DER ER ANGIVET I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. ENHVER UNDERFORSTÅET GARANTIBESKYTTELSE, DER OPSTÅR UNDER ENHVER STATS LOVGIVNING, HERUNDER UNDERFORSTÅET GARANTI OM SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL ELLER BRUG, ER HERMED BEGRÆNSET I VARIGHED TIL VARIGHEDEN AF DENNE GARANTI.

Hvis du ønsker at opnå opfyldelse af en forpligtelse under denne begrænsede garanti, skal du skrive til:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland

Alle forbrugerretourneringer, reservedelsbestillinger, generelle spørgsmål og fejlfindingshjælp kan fås ved at ringe til +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 7:30 - 14:00, GMT+2.

Du kan også kontakte os via e-mail på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrig).

Säkerhetsinstruktioner	44
Europeiska gastyck och specifikationer	46
Krav på gasanslutning.	47
Läckagekontroll.	48
Slutkontrollista för installatören.	49
Viktig batteriinformation.	49
Komponentidentifikation	50
Bruksanvisningar.	50

Anvisningar för tändningen.	51
Skötsel och underhåll.	52
Felsökning.	53
Beställning av delar	54
Begränsd Garanti	55
Sprängvy.	84
Liste des pièces	88

FARA

Om du känner lukten av gas:

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

VARNING

1. Förvara inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan grill.
2. En gasflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan grill.

VARNING: För att minska risken för brand och elektriska stötar,

skador på personer eller egendom vid användning av gasapparaten för utomhusmatlagning, följ grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

- Endast för utomhusbruk.
- Läs instruktionerna noga före användning av produkten.
- **VARNING:** Grillens delar kan bli väldigt varma. Håll små barn på avstånd.
- Flytta aldrig apparaten under användning.
- Om apparaten förvaras inomhus måste gasflaskan kopplas bort och tas bort från apparaten.
- Kontrollera och rengör brännare- och venturirören från insekter och insektsbon.

SYSTEM FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

- Gasflaskor måste förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme utom räckhåll för barn.
- Gasflaskor får inte förvaras i byggnader, garage eller andra slutna utrymmen.
- Gasflaskans tillförselssystem måste vara utformat för ånguttag.
- Gasflaskan måste ha en krage för att skydda cylinderventilen.
- Anslut aldrig en oreglerad gasolflaska till din gasolgrill.
- Endast tryckregulatorn och slangkopplingen som följer med grillen ska användas. Ersättningsregulatorer och slangar bör följa EN 16129:2013 och nationella föreskrifter.
- Den flexibla slangen som används, med en längd som inte överstiger 1,50 meter, ska följa EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Denna grill är konfigurerad för flytande petroleumgas. Använd inte naturgas.
- Inspektera gasflaskans matningsslang före varje användning av gasapparaten för utomhusmatlagning. Om slangen uppvisar överdriven nötning eller slitage, eller är avskuren, **MÅSTE** den bytas ut innan apparaturen används för matlagning utomhus.
- Om en läcka upptäcks, stäng av gasventilen cylinder, koppla bort bränsleledningen från grillen och använd inte grillen.
- Kontakta din återförsäljare och använd endast specificerade ersättningsslangar för utomhusgasapparaten.
- Ersättningstryckregulator och slangenhet specifik för din modell finns tillgänglig från din återförsäljare av utomhusgasapparater.
- Kontrollera alltid anslutningarna för läckor varje gång du ansluter och kopplar bort gasflaskan. Se avsnittet "Gasanslutningskrav".
- Det rekommenderas att byta den flexibla slangen när förhållandena kräver det.
- Se till att gasslangen inte utsätts för vridning.

SÄKERHETSFÖRFARANEN FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR

- Apparaten måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Håll området för utomhusgasapparaten fritt från brännbart material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Blockera aldrig flödet av förbrännings- och ventilationsluft. Håll ventilationsöppningarna i förvaringsutrymmen fria från skräp.
- Gasapparaten för utomhusmatlagning får inte placeras under en oskyddad, brännbar konstruktion.
- Denna gasapparat för matlagning utomhus ska endast användas utomhus och får inte användas i byggnader, garage eller andra slutna utrymmen.

Om följande information inte följs exakt kan en brand orsaka dödsfall eller allvarlig skada.

- Förvara inte en reservgasflaska under eller nära denna utomhusgasapparat för matlagning.
- Fyll aldrig gasflaskan mer än 80 procent full.
- När du byter gasflaska, se till att vara borta från alla antändningskällor.
- **RENGÖR GRILLEN FÖRE VARJE ANVÄNDNING FÖR ATT FÖRHINDRA FETTUPPBYGGNAD OCH MINSKA RISKEN FÖR FETTBRAND.**
- Denna produkt är varm under och efter användning. Använd grytlappar eller -handskar för att skydda händerna mot varma ytor eller stänk från vätskor.
- Delar förseglade av tillverkaren får inte förändras av användaren.
- Modifiera aldrig produkten. Varje modifiering av apparaten kan vara farlig.
- Stäng av gastillförseln på gasolbehållaren efter användning.
- När gasapparaten för utomhusmatlagning inte används måste gasen vara avstängd vid tillförselcylindern.
- Installera inte bärbara eller inbyggda gasapparater för matlagning utomhus i eller på fritidsfordon, bärbar trailer, båt eller i någon annan rörlig installation.
- Upprätthåll alltid minimiavstånd från brännbar konstruktion, se avsnittet "Placeringskrav" på sidan 4.
- Håll elkablar och bränsleslangar borta från uppvärmda ytor.

VARNING

Försök inte tända denna apparat utan att läsa "BELYSNINGSSINSTRUKTIONER" i denna manual.

TESTAD I ENLIGHET MED EN 498 & EN 484 STANDARDS FÖR UTOMHUSGASMATLAGNINGSAPPARATER. DENNA GRILL ÄR ENDAST FÖR UTOMHUSANVÄNDNING.

OBS: Det normala gasflödet genom regulatören och slangens heten kan skapa ett surrande ljud. En låg volym av ljud är helt normalt och kommer inte att påverka grillens drift. Om surrandet är högt och överdrivet kan du behöva släppa ut luft från gasledningen eller återställa regulatorns begränsning för överskottsgasflöde. Denna rensningsprocedur bör utföras varje gång en ny gasolflaska kopplas till din grill.

Kastruller med en diameter mellan 18 och 22 cm (7-8,6 tum) är lämpliga för användning på sidobrännaren. Placera inte tunga föremål på sidobordet. Maximal vikt är 5 kg (11 lbs).

Platskrav

Välj en plats som ger minimal exponering för vind och gångvägar. Platsen bör ligga bortom områden med starkt drag.

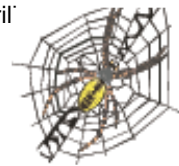
Blockera aldrig flödet av förbrännings- och ventilationsluft.

Avstånd till brännbar konstruktion för grillen:

- Minst 1 meter måste hållas från grillkåpens framsida, sidor och baksida till brännbar konstruktion.
- Minimivståndet på 1 meter måste också hållas under matlagningssytan, och grillen får inte användas under överliggande brännbar konstruktion.
- Håll ett avstånd på 3 meter från föremål som kan fatta eld eller antändningskällor, såsom kontrollampor på varmvattenberedare, strömförande elektriska apparater, etc.

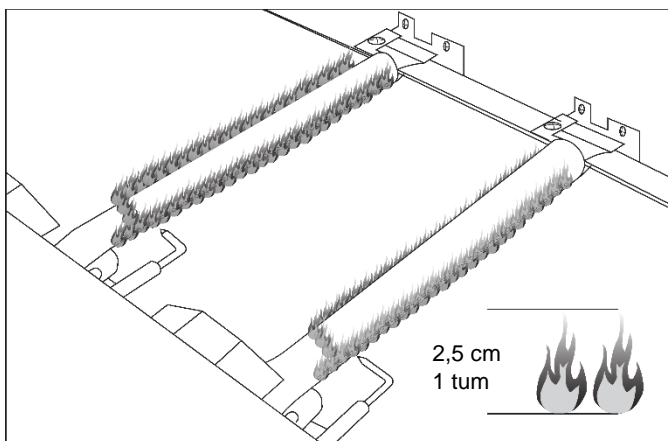
VARNING: Risk för flashback

VARNING: Spindlar och små insekter kan spindlar spinnar nät eller bygger bon i grillbrännare under transport och lagring. Dessa bon kan blockera gasflödet, vilket kan leda till eldsvåda i och runt brännarnas rör. Denna typ av eldsvåda kallas för "FLASH-BACK" kan orsaka allvarlig skada på din grill och skapa en osäker driftsituation för användaren.



Även om ett blockerat brännarrör inte är den enda orsaken till "FLASH-BACK" är det den vanligaste.

För att minska risken för "FLASH-BACK" måste du rengöra brännarrören innan du monterar grillen och minst en gång i månaden under sensommaren eller tidig höst när spindlar är mest aktiva. Utför också denna rengöringsprocedur om grillen inte använts under en längre tid. Ett igensatt rör kan orsaka brand under grillen.



KONTROLLERA OCH JUSTERA BRÄNNARE

Brännarna är testade och fabriksinställda för optimal drift. Dock kan variationer i gastillförseln och andra villkor kräva mindre justeringar av luftslutaren eller inställningen för låg låga.

- Kontrollera brännarens lågor visuellt. De ska vara blå. Lätt gul spets är normalt för propangas. Lågorna bör vara cirka 2,5 cm (1 tum) höga.
- För att kontrollera och justera grillbrännarens lågor behöver du ta bort gallret och flamskydden.
- Det rekommenderas att en kvalificerad person utför justeringar av brännaren.

Kontrollera att brännarna inte är blockerade av smuts, skräp, insektsbon etc., och rengör vid behov. Om de är rena, justera luftluckorna efter behov.

Europeiska gastryck och specifikationer

Tillverkare	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modellnummer	720-1126D				
Apparat kategori	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	
Typ av gas	Butan	Propan	Butan, Propan eller deras blandning		
Gastryck (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Huvudbrännarens injektionsstorlek (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Sidobrännare Injektor storlek (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Nominell värmeingång (Hs) (kW)	Total: 16.5				
Gasförbrukning (g/t) (total)	Butan - Total: 1,201				
	Propan - Total: 1,179				

OBS:

Använd en regulator på 30 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för butan/propan under kategorin I_{3B/P(30)}.
 Använd en regulator på 30 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för butan under kategorin I_{3+(28-30/37)}.
 Använd en regulator på 37 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för propan under kategorin I_{3+(28-30/37)}.
 Använd en regulator på 50 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för butan/propan under kategorin I_{3B/P(50)}.

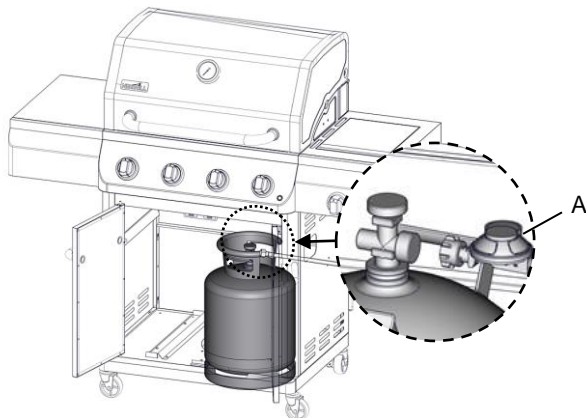
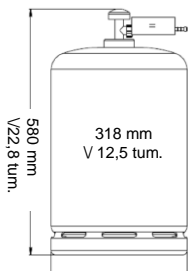
Markeringarna på injektorrn visar injektorstorlek. Till exempel betyder "0,90" att injektorn är 0,90 mm.

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

*Landskoderna är i enlighet med EN ISO 3166-1:2006.

BRÄNSLECYLINDER FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

Använd endast gasflaskor med en minimikapacitet på 5 kg (11 lb) och en maximal kapacitet på 15 kg (33 lb). En gasflaska på cirka 318 mm (12,5 tum) i diameter och 580 mm (22,8 tum) i höjd ska vara den maximala storleken på flaskan som kan användas. En gastycksregulator och slangenhet medföljer.



A. Gastycksregulator och slangmontering

KRAV FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

- En bucklig eller rostig gasflaska kan vara farlig och bör kontrolleras av din leverantör av gasolflaskor. Använd aldrig en gasflaska med en skadad ventil.
- Placera dammskyddet på cylinderventilens utlopp när gasflaskan inte används. Installera endast den typ av dammskydd på gasflaskans ventilutlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan orsaka läckage av gas.

ANSLUTNING FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

Se till att de svarta plastgenomföringarna på gasflaskans ventil är på plats och att slangen inte kommer i kontakt med fettbrickan eller grillhuvudet.

ANSLUTNING

VIKTIGT: En gascylinder måste köpas separat.

VIKTIGT: Gastycksregulator/slangaggregatet som medföljer grillen måste användas. Ersättningsgastycksregulator/slang specifika för din modell finns hos din återförsäljare för utomhusgrill.

För att ansluta gasolflaskan:

1. Kontrollera att gasolflaskan är i positionen "AV". I annat fall, vrid ventilen medurs så långt det går.
2. Kontrollera att brännarens reglage är i läget "OFF".
3. Ta bort allt skräp och inspektera ventilanslutningarna, porten och gastycksregulatorn och slangenhetsen för skador. Försök aldrig använda skadad eller blockerad utrustning. Kontakta din lokala propangashandlare för reparation.

OBS: Håll alltid gasflaskan i 90° (upprätt) position för att möjliggöra ånguttag.

4. Vissa regulatorer trycker man PÅ för att ansluta och drar AV för att koppla bort, medan andra har en mutter som antingen har vänster- eller högergång för att ansluta till cylinderventilen. IDENTIFIERA DIN REGULERATM DETALJER OCH FÖLJ ANSLUTNINGSIKTRUKTIONERNA SPECIFIKA FÖR DEN.

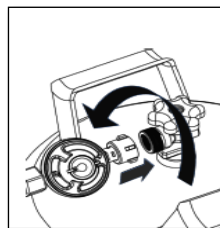
(1) Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern medurs.

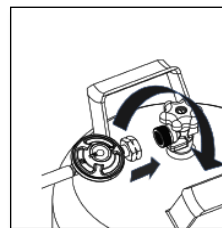
(2) Anslut genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern moturs.

(1)



(2)



(3) Anslut genom att vrida spaken/snäppet i position

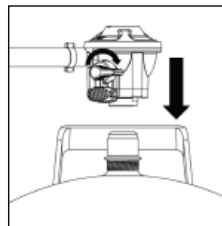
Vrid regulatorn medurs till OFF-läget. Tryck ned regulatorn på cylinderventilen tills du hör ett hörbart "klick". Kontrollera att regulatorn är helt låst och på plats genom att försiktigt dra uppåt. Om regulatorn släpper, upprepa proceduren.

(4) Anslut med skjutkrage

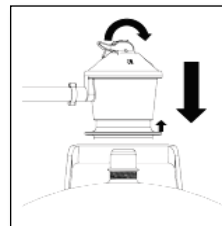
Kontrollera att regulatorn är i OFF-läge. Skjut upp regulatorns låsring. Tryck ner regulatorn på flaskventilen och håll ned trycket på regulatorn. Skjut ned låsringen för att låsa regulatorn på cylinderventilen. Kontrollera att regulatorn sitter ordentligt på plats. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

OBS: Om din grill inte är utrustad med en slang- och regulatorenhet, se tabellen "Europeiska gastyck och specifikationer" för att klargöra vilket regulatortryck och öppningsstorlek som krävs.

(3)



(4)



Krav på gasanslutning

Försäkra dig om att gasflaskans ventilanslutning passar korrekt med anslutningsanordningen som är ansluten till tryckregulatorns inlopp.

- Slå på gastillförseln vid källan genom att följa instruktionerna som är specifika för den regulatorn.
Regulator som skruvas på
Vrid ventilhandtaget, som finns vid gasflaskan, moturs.
Regulator som knäpps på
Ställ regulatorns spak i ON-läget.
- Innan du tänder grillen, testa alla anslutningar genom att applicera en godkänd icke-korrosiv läcksökningslösning. Bubblor visar att det finns en läcka.
- Om en läcka upptäcks, stäng av cylinderventilen och använd inte grillen. Kontakta en kvalificerad gastechniker för att utföra reparationer.
- Gå till avsnittet "Kontrollera och justera brännarna".

Så här kopplar du bort gasbränslecylindern:

- Kontrollera att brännarens kontrollknappar är i läge "AV" och att grillen är sval.
- Kontrollera att gasolcylindern är i läge "OFF". I annat fall, vrid ventilen medurs så långt det går.
- Identifiera vilken typ av regulator du har. Stäng av gastillförseln vid källan och koppla bort regulatorn från gasflaskan genom att följa instruktionerna som är specifika för den regulatorn.
Koppla från genom att vrida moturs
Vrid ventilens handhjul, som sitter på behållaren, medurs. Skruva loss regulatorn från gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern moturs.
Koppla från genom att vrida medurs
Vrid ventilhandtaget, som finns vid gasflaskan, medurs. Skruva loss regulatorn från gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern medurs.
Koppla från genom att vrida spaken/snäppet i position
Ställ regulatorns spak i OFF-läge. Tryck in regulatorspaken tills den släpper från gasflaskan.
Koppla från med glidkrage
Ställ regulatorns spak i OFF-läge. Dra upp låsringen för att koppla ur regulatorn från gasflaskans ventil. Lyft bort regulatorn från behållarens ventil.
- Placera dammlocket på gasflaskans ventilutlopp när cylindern inte används. Installera endast den typ av dammlock på ventilutloppet som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan orsaka läckage av flytande petroleumgas.
- Låt grillen svalna i minst 30 minuter innan den flyttas eller transporteras.

Läckagetest

ALLMÄNT

Även om alla gasanslutningar på grillen är läckagetestade på fabriken före leverans, måste en fullständig gasläckagetest utföras på installationsplatsen på grund av eventuell felaktig hantering under transporten eller för högt tryck som omedvetet utsätts för enheten. Kontrollera regelbundet hela systemet för läckor genom att följa procedurerna nedan. Om du någon gång känner doften av gas, bör du omedelbart kontrollera hela systemet för läckor.

FÖRE TESTNING

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

RÖK ALDRIG UNDER LÄCKAGETESTET. UTFÖR ALDRIG LÄCKETEST MED ÖPPEN LÅGA.

Blanda en del flytande tvättmedel med en del vatten för att skapa en tvållösning. Du behöver en sprayflaska, borste eller trasa för att applicera lösningen på kopplingarna. Vid det första läckagetestet, kontrollera att gasflaskan är 80 % full.

FÖR ATT TESTA

- Se till att reglerventilerna är i "O"-läget och slå på gastillförseln.
- Kontrollera alla anslutningar från gasregulatorn och tillförselventilen fram till anslutningen till grenrörsröret (röret som leder till brännarna). Såpbubblor bildas där det finns en läcka.
- Om det finns en läcka, stäng omedelbart av gastillförseln och dra åt de läckande kopplingarna.
- Öppna gastillförseln och kontrollera på nytt.
- Om gasen fortfarande läcker från någon av kopplingarna, stäng av gastillförseln och kontakta kundtjänst.

KONTROLLERA ALLTID FÖR LÄCKOR EFTER VARJE BYTE AV GASCYLINDER

Kontrollera alla gasanslutningar för läckor innan varje användning. Det är praktiskt att ha en sprayflaska med såpvatten nära avstängningsventilen på gasledningen. Spraya på alla kopplingar. Bubblor indikerar en läcka.

Endast delar som rekommenderas av tillverkaren ska användas på grillen.

Att använda andra delar kan upphäva garantin. Använd inte grillen förrän alla anslutningar har kontrollerats och är fria från läckor.

KONTROLL AV GASFLÖDE

Varje brännare har testats och justerats på fabriken före leverans; dock kan variationer i lokal gastillförsel kräva ytterligare justeringar av brännarna. Brännarnas lågor bör kontrolleras visuellt.

Lågor ska vara blå, stabila och utan gula spetsar, överdrivet ljud eller flammor som lyfter. Om dessa problem uppstår, kontrollera om luftreglaget eller brännarportarna är blockerade av smuts, skräp, spindelnät etc. Vid frågor om flammornas stabilitet, kontakta kundtjänst på +45 62 20 26 23 (i Skandinavien) eller +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien) eller ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland).

Installatörens slutliga checklista

- ✓ Minsta avstånd från sidor och baksida av enheten till brännbar konstruktion är 1 meter från sidorna och 1 meter från baksidan.
- ✓ All intern förpackning är borttagen.
- ✓ Vreden vrids fritt.
- ✓ Brännarna sitter fast och korrekt på munstyckena.
- ✓ Tryckregulatorn är ansluten och inställd. Gasanslutningarna till grillen är med slang- och regulatorenheten som medföljer.
- ✓ Enheten har testats och är fri från läckor.
- ✓ Användaren har informerats om platsen för avstängningsventilen för gastillförseln.

ANVÄNDARE, BEHÅLL DENNA MANUAL FÖR FRAMTIDA BRUK.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR PROPANCYLINDRAR

- a) Förvara inte en extra gasflaska under eller nära denna apparat.
- b) Fyll ALDRIG gasflaskan till mer än 80 % av dess kapacitet.
- c) Om informationen i "a" och "b" inte följs exakt kan det leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka dödsfall eller allvarlig skada.

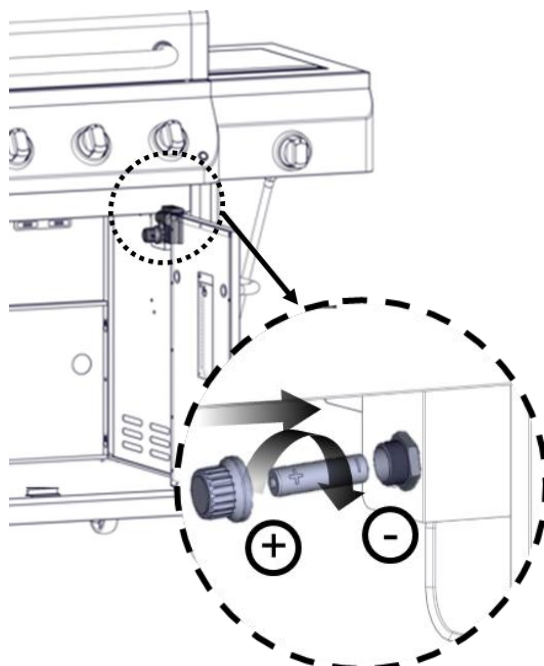
Viktig information om batterier

För att minska risken för felaktig användning och/eller missbruk av batteriet, följ instruktionerna för batteriinstallation nedan.

- a) Icke-laddningsbara batterier ska inte laddas.
- b) Blanda inte olika typer av batterier som alkaliska, kol-zink eller uppladdningsbara batterier.
- c) Blanda inte gamla och nya batterier.
- d) Förbrukade batterier ska tas bort från produkten.

- 1 DC 1,5 V Typ AA-batteri ingår.

Batteriet ska sättas in med korrekt polaritet, som visas till höger.



Viktigt: Ta bort all förpackning, inklusive remmar, innan du använder grillen.



Bruksanvisning

ALLMÄN ANVÄNDNING AV GRILLEN

Varje huvudbrännare har en effekt på 3,5 kW. Sidobrännaren har en effekt på 2,5 kW. Huvudgrillbrännarna täcker hela tillagningsytan och har sidoportar för att minimera blockering från nedfallande fett och skräp. Vreden är placerade i den nedre mitten av kontrollpanelen. Varje vred är märkt på kontrollpanelen.

Denna grill är designad för att grilla effektivt utan att använda lavastenar eller briketter. Värmen sprids av rostfria flamtämjare som är placerade över varje brännare.

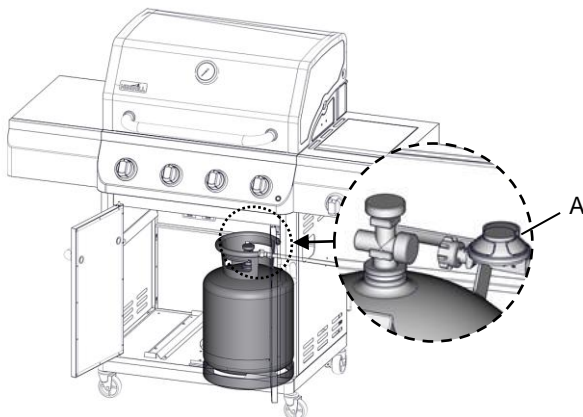
Lägsta omgivningstemperatur: 0 °F, (-17,8 °C)

INSPEKTERA GASCYLINDERNS FÖRSÖRJNINGSSLANG

Inspektera gastycksregulatorn och slangmontering före varje användning.

1. Öppna den vänstra skåpdörren.
2. Inspektera gastycksregulatorn och slangenhetsen för skärsår, skavsår eller överdrivet slitage.
3. Byt ut gastycksregulatorn och slangens vid behov innan du använder grillen.

Kontakta tillverkaren och använd endast ersättnings slangar specificerade för grillen.



A. Gastycksregulator och slangmontering

ANVÄNDA GRILLEN

Grillning kräver hög värme för att ge ordentlig bryning och yta. De flesta livsmedel tillagas på hög värme under hela tillagningstiden. Men vid grillning av stora kött- eller fågelbitar kan det bli nödvändigt att sänka värmen efter den första bryningen. Detta lagar maten utan att bränna ytan. Mat som tillagas länge eller är borstade med en sockerhaltig marinad kan behöva lägre värme mot slutet av tillagningstiden.

LÄMNA INTE GRILLEN UTAN TILLSYN VID TILLAGNING.

OBS: Den varma grillen bryner maten och bevarar saften. Ju mer grillen är förvärd, desto snabbare blir köttet brunt och grillmärkena tydligare.

⚠ VARNING: VIKTIGT!

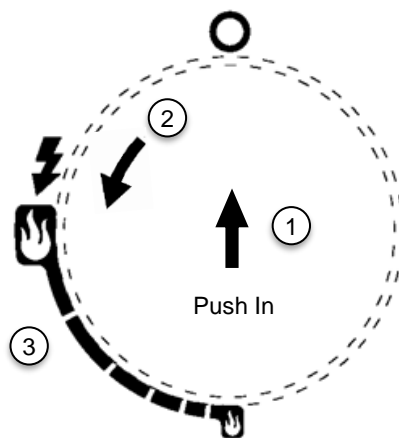
FÖRE TÄNDNING

Kontrollera gasslangen innan gasen sätts på. Om det finns tecken på skador eller slitage måste slangen bytas ut före användning. Använd aldrig grillen om det luktar gas. Endast tryckregulatorn och slangkopplingen som medföljer enheten får användas.

Byt aldrig ut regulatorer och slangfästen till andra än de som levereras med grillen. Om de måste ersättas, kontakta tillverkaren för korrekta reservdelar. Ersättningsdelen måste vara samma som den som anges i bruksanvisningen.

⚠ VARNING

Håll alltid ansikte och kropp så långt bort från grillens brännare som möjligt när de tänds.

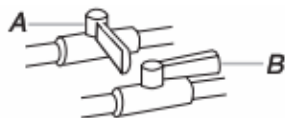


Kontrollknappsetikett

TÄNDNING AV HUVUD- OCH SIDOBRÄNNARE

Se till att alla vred är avstängda innan du slår på gastillförseln från gasflaskan. Håll alltid ansiktet och kroppen så långt borta från grillen som möjligt när du tänder.

För ökad säkerhet, öppna den manuella avstängningsventilen i gastillförsellinjen. Ventilen är öppen när handtaget är parallellt med gasröret.



A. Stängd ventil
B. Öppen ventil

För att tända huvudbrännarna, tryck och vrid huvudbrännarens vred till ⚡, samtidigt tryck och håll den elektroniska tändningsknappen för att tända brännaren.

När brännaren är tänd, släpp den elektroniska tändningsknappen och ratten.

VIKTIGT:

Om brännaren inte tänds omedelbart, vrid brännarratten till "O" och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner innan du tänder igen.

Ha en sprayflaska med såpvatten nära gasventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

Försök aldrig tända grillen om det luktar gas. Ring för service, kontakta kundtjänst på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrike).

Varje brännare justeras före leverans; dock kan variationer i den lokala gastillförseln göra mindre justeringar nödvändiga.

VARNINGAR

Sätt på dammskyddet på gasflaskans ventilutlopp när cylindern inte används. Installera endast den typ av dammskydd på cylinderventilens utlopp som medföljer gasflaskans ventil. Andra typer av skydd eller pluggar kan leda till gasläckage.

Gasen måste stängas av på gasbehållaren när enheten inte används.

Om apparaten förvaras inomhus måste gasflaskan kopplas bort och tas bort från apparaten. Gasflaskor måste förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme utom räckhåll för barn.

ROSTFRITT STÅL

Det finns många olika rengöringsmedel för rostfritt stål. Använd alltid den mildaste rengöringsmetoden först; skrubba i riktning mot ådringen. Använd inte stålull, eftersom det kommer att repa ytan. För att bättra på märkbara repor i det rostfria stålet, slipa mycket lätt med torrt 100 grit smärgelpapper i fiberriktningen. Fettfläckar kan samlas på ytorna av det rostfria stålet och ge ett rostat utseende. Använd en mild slipande kudde i kombination med ett rengöringsmedel för rostfritt stål för att ta bort dessa.

GRILLGALLER

Det enklaste sättet att rengöra grillen är direkt efter tillagning och efter att ha stängt av lågan. Bär en grillvante för att skydda handen mot värme och ånga. Doppa en mässingsborste i vatten och skrubba den varma grillen. Doppa borsten ofta i skålen med vatten. Ångan som bildas när vatten kommer i kontakt med den varma grillen, hjälper rengöringsprocessen genom att mjuka upp matpartiklar. Om grillen svalnar innan rengöring blir den svårare att rengöra.

SE TILL ATT GASMILLFÖRINGEN OCH VREDEN ÄR I "O"-LÄGET. SE TILL ATT BRÄNNAREN ÄR SVAL INNAN DEN TAS BORT.

GRILLBRÄNNARE

Var mycket försiktig när du flyttar en brännare eftersom den måste vara korrekt centrerad på öppningen innan grillen tänds igen. Hur ofta brännaren behöver rengöras beror på hur ofta grillen används.

Se till att gastillförseln är avstängd och att vreden är i "O"-läget. Säkerställ att grillen är sval. Rengör utsidan av brännarna med en stålborste. Ta bort envisa avlagringar med en metallskrapa. Rensa eventuella igensatta portar med ett uträtat gem. Använd aldrig en tandpetare i trä, då den kan brytas av och blockera porten. Om insekter eller andra hinder blockerar gasflödet, kontakta vår kundtjänst på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrike).

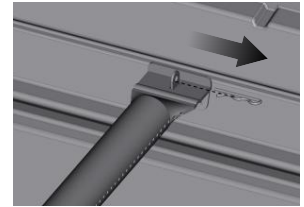
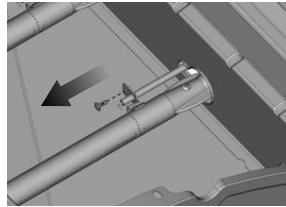
RENGÖRING AV FETTUPPSAMLARE

Fettbrickan bör tömmas och torkas av ofta för att undvika fettbränder. Tvätta med mild tvål och varmvattenlösning. Lägg en liten mängd sand i botten av fettbrickan för att absorbera fett. Kontrollera fettbrickan ofta, låt inte överflödigt fett samlas och rinna över.

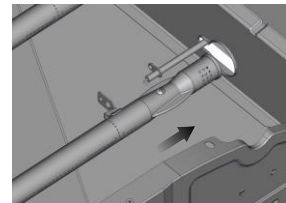
Varning: Om du vill byta ut huvudbrännaren rekommenderar vi starkt att du anlitar en professionellt utbildad tekniker för bytet. Vi tar inget ansvar för skador, personskada eller egendomsskada till följd av en felaktigt monterad brännare.

HUR MAN BYTER HUVUDBRÄNNARE

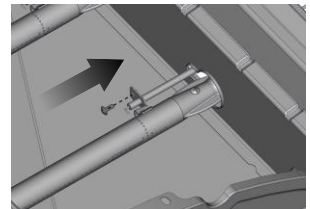
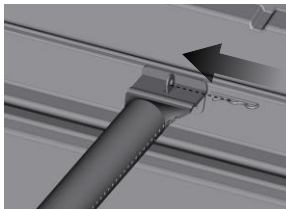
Steg 1. Ta bort huvudbrännarens "R"-stift på bakväggen av eldstaden med hjälp av en nåltång. Använd en platt skruvmejsel för att ta bort brännarstiftets lock och ta sedan bort brännaren på eldstadens främre vägg, som visas nedan.



Steg 2. Sätt in brännaren på öppningen och säkra brännarstiftets lock på brännaren, som visas nedan. Se till att brännarhålet riktar sig mot öppningen.



Steg 3. Fäst huvudbrännaren på den bakre väggen av eldstaden med "R"-stift.



VARNING

1. Håll området för utekokapparater fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ämnen.
2. Stör inte flödet av brännbar och ventilationsluft.
3. Håll ventilationsöppningarna i cylinderhöljet fria från skräp.

VARNING GÄLLANDE SPINDLAR OCH INSEKTER

Kontrollera och rengör brännare och venturirör från insekter och insektsbon. Ett igensatt rör kan orsaka brand under grillen.

Även om ett blockerat brännarrör inte är den enda orsaken till "FLASH-BACK" är det den vanligaste.

För att minska risken för "FLASH-BACK" måste du rengöra brännarrören innan du monterar grillen och minst en gång i månaden under sensommaren eller tidig höst när spindlar är mest aktiva. Utför också denna rengöringsprocedur om grillen inte använts under en längre tid.

LETA EFTER SPINDLAR

Kontrollera brännarna minst en gång per år eller omedelbart om någon av följande situationer uppstår:

1. Gaslukt uppstår samtidigt som brännarens låga blir gul.
2. Grillen kommer inte upp i temperatur.
3. Grillen värmer ojämnt.
4. Brännarna ger ifrån sig ett poppande ljud.

INNAN DU RINGER EFTER HJÄLP

Om grillen inte fungerar korrekt, använd följande checklista innan du kontaktar tillverkaren för service. Du kan spara kostnaden för ett servicesamtal.

FÖRVÄRMNING: Grilllocket ska vara stängt under förvärmningsperioden. Det är nödvändigt att förvärma grillen innan du lagar viss mat, beroende på typ och tillagningstemperatur. Livsmedel som kräver hög tillagningstemperatur behöver förvärmas i fem minuter; mat som kräver lägre temperatur behöver bara två till tre minuter.

TILLAGNINGSTEMPERATURER

Hög inställning - Använd för snabb uppvärmning, bryning av biffar och kotletter samt grillning.

Låg inställning - Använd för stekning, bakning och tillagning av magra bitar som fisk.

Dessa temperaturer varierar med utemperaturen och hur mycket det blåser.

MATLAGNING MED INDIREKT VÄRME: Du kan tillaga fågel och stora köttbitar långsamt till perfektion på ena sidan av grillen med indirekt värme från brännaren på andra sidan. Värmen från den tända brännaren cirkulerar lugnt genom grillen, så att köttet eller fågeln tillagas utan direkt låga.

Denna metod minskar avsevärt uppblåsningar vid tillagning av fetare stycken, eftersom det inte finns en direkt låga som kan tända fett och safter som droppar ner.

VARNING: Om brännarna slocknar under drift, stäng genast av gastillförseln vid källan och stäng alla gasventiler. Öppna locket och vänta fem minuter innan du försöker tända igen (så att ansamlade gasångor kan lösas upp).

VARNING: Om en fettbrand uppstår, stäng gastillförseln vid källan, stäng av alla brännare och håll locket stängt tills elden är släckt.

VARNING: Försök ALDRIG att koppa loss någon gaskoppling medan grillen är i drift. Precis som med alla apparater kommer korrekt skötsel och underhåll hålla dem i toppskick och öka deras livslängd. Din gasgrill är inget undantag.

VARNING: Sidobrännarluckan blir varm om den används när locket är stängt.

PROBLEM-	LÖSNING
När jag försöker tända min grill tänds den inte genast.	Säkerställ att tändaren skapar en gnista när du försöker tända brännaren. Om det inte finns någon gnista, kontrollera att batteriet är korrekt installerat. Kontrollera att ledningen sitter fast ordentligt vid elektrodenheten. Rengör trådarna och elektroden med tvättsprit och en ren bomullstopp, torka av med en trasa. Testa andra brännare för att se om de fungerar. Om andra brännare fungerar, inspektera den felande brännarens gasöppning för hinder.
Grillspettets brännare tänds inte när tändknappen trycks in.	Kontrollera om skräp blockerar elektroden. Kontrollera om det finns en gnista som hoppar från elektroden till brännaren. Om ingen gnista syns, inspektera batteriet i tändlådan. För att öppna, vrid motsols. Tänder den infraröda bakre brännaren när du försöker tända med en tändsticka? Om inte, kontrollera att gasen är på.
Regulatorn låter.	Ventilationsslangen på regulatorn kan vara blockerad, regulatorn kan vara trasig. Säkerställ att ventilationshålet på regulatorn inte är blockerad. Rensa hålet, stäng gaskontrollventilerna. Vänta tio minuter och starta om. Kontrollera lågorna från brännarna. Om lågan inte är korrekt, byt regulator.

PROBLEM-	LÖSNING
Överdraget i fullstorlek passar inte på grillen.	Det kan vara fel överdrag för din grill. Det kan vara en snäv passform. Kontrollera att överdraget är i rätt längd för din grill. Mät det från vänster till höger. Jämför det med grillens mått. Jämför placeringen och storleken på lockdelen av överdraget med grillens mått. Bred ut locket och låt det vila, gärna i varmt solljus eller på en varm plats. För grill med en sidohylla, samla skyddet som en socka, sätt på från vänster till höger.
Grillen värms endast till 93-149°C (200-300°F).	Kontrollera om bränsleslangen är böjd eller böjlig. Kontrollera att grillen är fri från damm. Se till att brännare och gasöppningar är rena. Kontrollera att det inte finns spindlar eller insekter. Regulatorn har en säkerhetsanordning som begränsar gasflödet vid läckage. Denna säkerhetsanordning kan utlösas utan gasläcka. För att återställa säkerhetsanordningen, stäng av alla brännare och stäng ventilen på gasflaskan. Koppla bort regulatorn från gasflaskan och vänta en minut. Återanslut regulatorn till gasflaskan och öppna långsamt ventilen tills den är helt öppen. Tänd alla brännare och övervaka temperaturen.
Grillen tar lång tid att bli varm.	Normal förvärmning 260-316°C / 500-600°F, tar cirka 10-15 min. Kallt väder och vind kan påverka förvärmningstiden. Använder du vulkanisk sten eller briketter kan de öka förvärmningstiden och den maximala temperaturen.
Brännarnas lågor är inte blå.	För mycket eller för lite luft för lågan. Höjd är den främsta orsaken, men kallt väder kan också påverka blandningen. Brännarna kan behöva justeras. Grillen står på en blåsig plats.

Beställning av reservdelar

BESTÄLLNING AV RESERVDELAR

För att vara säker på att du får rätt reservdel till din gasogrill. Följande information krävs för att säkerställa att du får rätt del. Observera att fraktkostnaden för leverans av reservdelar står du själv för.

- Modellnummer för gasogrillen (se datadekal inuti grilldörren).
- Reservdelsnummer behövs.
- Beskrivning av reservdelen behövs.
- Antal delar som behövs.

För att få reservdelar, kontakta vår kundservice.

VIKTIGT

Använd endast delar som godkänts av tillverkaren. Användning av icke-auktorerade komponenter kan vara farligt och upphäver garantin. Behåll monterings- och bruksanvisningen för enkel referens och för beställning av reservdelar.

Tillverkaren garanterar endast till den ursprungliga konsumenten att denna produkt (*Modell #720-1126D*) ska vara fri från defekter i utförande och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan från inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva fotografiska bevis på skada, eller att defekta delar returneras, porto och/eller frakt betalas i förväg av konsumenten för granskning och undersökning. Nexgrills skyldighet är begränsad till reparation, utbyte eller avskrivet värde, enligt Nexgrills val.

- **RÖRBRÄNNARE:** 5 års **BEGRÄNSAD** garanti mot perforering.
- **KOKGALLER och FLAMMÅMARE:** 1 års **BEGRÄNSAD** garanti; *täcker inte skador såsom fall, flisor, repor eller ytskador.*
- **ROSTFRIA STÅLDELAR:** 1 års **BEGRÄNSAD** garanti mot perforering; *täcker inte ytmässiga problem såsom korrosion, repor och rost.*
- **ÖVRIGA DELAR:** 1 års **BEGRÄNSAD** garanti (inkluderar, men är inte begränsat till, ventiler, ram, hölje, vagn, kontrollpanel, tändare, regulator, slangar) **täcker inte flisbildning, repor, korrosion på ytan, repor eller rost.*

När konsumenten förser oss med bevis på köp, enligt detta dokument, kommer tillverkaren att reparera eller byta ut de delar som bevisats vara defekta under den aktuella garantiperioden. Delar som krävs för att slutföra sådan reparation eller sådant utbyte ska vara kostnadsfria för kunden, med undantag för fraktkostnader, så länge köparen befinner sig inom garantiperioden från det ursprungliga inköpsdatumet. Den ursprungliga slutkunden ska stå för alla leveranskostnader för ersätta delar enligt villkoren för denna begränsade garanti. Denna begränsade garanti gäller endast i Tyskland och Skandinavien, är enbart tillgänglig för den ursprungliga ägaren och kan *inte överföras*. Tillverkaren kräver ett rimligt bevis som visar inköpsdatum. Därför bör du spara ditt kvitto och/eller faktura. Om produkten mottogs som en gåva, vänligen be personen du fick produkten av att skicka in kvittot åt dig, till nedanstående adress. Defekta eller saknade delar som omfattas av denna begränsade garanti kommer inte att ersättas utan registrering eller köpbevis. Denna begränsade garanti gäller **ENDAST** produktens funktion och täcker inte kosmetiska problem som repor, bucklor, korrosioner eller missfärgningar från värme, slipmedel och kemiska rengöringsmedel eller verktyg som används vid apparatens montering eller installation, ytrost eller missfärgningar av rostfritt stål. Ytrost, korrosion eller flisande pulverfärg på metalldelar som inte påverkar produktens strukturella integritet anses inte vara en defekt i tillverkning eller material, och täcks inte av den här garantin. Denna begränsade garanti ersätter dig inte för kostnaden för eventuella besvär, förstörd mat eller skada på person eller egendom. Om en originalreservdel inte finns tillgänglig, så kommer en jämförbar reservdel att skickas. Du ska stå för alla leveranskostnader för ersätta delar enligt villkoren för denna begränsade garanti.

TILLVERKAREN STÅR INTE FÖR:

- Servicebesök till ditt hem.
- Reparationer när produkten har använts till annat än privat bruk.
- Skada som orsakas av olyckor, ändringar, felaktig användning, bristande underhåll/rengöring, missbruk, brand, översvämning, Guds handlingar, felaktig installation och installation som inte följer el- eller VVS-koder eller felaktig användning av produkten.
- Mat som förstörts i samband med produktfel.
- Ersättningsdelar eller reparationskostnader för enheter som används utanför Tyskland och Skandinavien.
- Hämtning och lämning av produkten.
- Fraktkostnader eller kostnader för fotobehandling av bilder som skickas in som dokumentation.
- Reparationer av delar eller system till följd av o tillåtna modifieringar som gjorts på produkten.
- Borttagning och/eller återinstallation av produkten.
- Fraktkostnad, standard eller express, för garanti/icke-garanti och reservdelar.

FRISKRIVNING FRÅN UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER: BEGRÄNSNING AV ERSÄTTNINGAR

Reparation eller utbyte av defekta delar är din exklusiva gottgörelse enligt denna begränsade garantis villkor. Tillverkaren ansvarar inte för några följd- eller oförutsedda skador som uppstår till följd av brott mot denna begränsade garanti eller någon tillämplig underförstådd garanti, eller för fel eller skador från Guds handlingar, felaktig skötsel och underhåll, fettbränder, olyckor, ändringar, delbyte av andra än tillverkaren, felaktig användning, transport, kommersiell användning, missbruk, fientliga miljöer (dåligt väder, djurangrepp), felaktig installation eller installation som inte följer lokala koder eller tillverkarens instruktioner.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DEN ENDA UTTRYCKLIGA GARANTI SOM GES AV TILLVERKAREN. INGA PRODUKTPRESTANDA ELLER BESKRIVNINGAR GARANTERAS AV TILLVERKAREN UTOM I DEN MÅN SOM ANGES I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. ALLT UNDERFÖRSTÅDD GARANTISKYDD SOM UPPSTÅR ENLIGT STATLIGA LAGAR, INKLUSIVE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT SPECIFIKT ÄNDAMÅL, ÄR BEGRÄNSAT I VARAKTIGHET TILL DENNA BEGRÄNSADE GARANTIS VARAKTIGHET.

Om du vill utöva någon av rättigheterna under denna begränsade garanti, skriver du till:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland

*Alla konsumentreturer, reservdelsbeställningar, allmänna frågor och felsökningshjälp kan erhållas genom att ringa +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2.
Du kan också nå oss via e-post på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrike).*

Consignes de sécurité	57	Instructions d'allumage.	65
Pressions et spécifications des gaz européens.	59	Entretien et maintenance	66
Exigences relatives au raccordement au gaz	60	Dépannage	67
Test d'étanchéité.	62	Commande de pièces.	68
Liste de contrôle finale de l'installateur.	63	Garantie limitée	69
Informations importantes sur la batterie.	63	Vue éclatée	84
Identification des composants.	64	Liste des pièces.	89
Mode d'emploi	64		

⚠ DANGER

Odeur de gaz :

- **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT !

1. **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre dispositif.**
2. **Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non raccordée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique,

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

- Utiliser uniquement à l'extérieur.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent être particulièrement chaudes. Tenir les jeunes enfants éloignés.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être déconnectée et retirée de l'appareil.
- Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi pour détecter les insectes et les nids d'insectes.

SYSTÈME D'ALIMENTATION EN BOUTEILLES DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Le système d'alimentation des bouteilles de gaz doit être prévu pour l'évacuation des vapeurs.
- La bouteille de gaz doit comprendre un collier pour protéger la valve de la bouteille.
- Ne connectez jamais une bouteille de gaz non réglée à votre gril à gaz.
- Seuls le régulateur de pression et le tuyau fournis avec le gril doivent être utilisés. Tout régulateur de pression et ensemble de tuyau de remplacement doit être conforme à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale.
- Le tuyau flexible utilisé, d'une longueur n'excédant pas 1,50 mètre, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Ce gril est configuré pour le gaz de pétrole liquéfié. N'utilisez pas d'alimentation en gaz naturel.
- Inspectez le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou est coupé, il DOIT être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson à gaz extérieur.
- Si une fuite est détectée, fermez le robinet de la bouteille de gaz, débranchez la conduite de carburant du gril et n'utilisez pas le gril.
- Contactez votre revendeur et utilisez uniquement des tuyaux de remplacement spécifiés pour une utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz extérieur.
- Un régulateur de pression et un tuyau de remplacement spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre revendeur d'appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- Vérifiez toujours les connexions pour détecter les fuites à chaque fois que vous connectez et déconnectez la bouteille d'alimentation en gaz. Voir la section « Exigences relatives au raccordement au gaz ».
- Il est recommandé de remplacer le tuyau flexible au besoin.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz ne soit pas soumis à une torsion.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Gardez la zone des appareils de cuisson à gaz extérieurs propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de stockage libres et exemptes de débris.
- L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ne doit pas être placé sous une construction combustible non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Si les informations suivantes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Ne remplissez jamais la bouteille de gaz à plus de 80 pour cent.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, assurez-vous d'être éloigné de toute source d'inflammation.
- **NETTOYEZ LE GRIL AVANT CHAQUE UTILISATION POUR ÉVITER L'ACCUMULATION DE GRAISSE ET RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE.**
- Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des gants de cuisine isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Coupez l'alimentation de la bonbonne de gaz après utilisation.
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- N'installez pas d'appareils de cuisson au gaz portatifs ou intégrés pour l'extérieur dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portative, un bateau ou dans toute autre installation mobile.
- Maintenez toujours les dégagements minimaux par rapport aux constructions combustibles, voir la section « Exigences d'emplacement » à la page 4.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tout tuyau d'alimentation en carburant éloignés de toute surface chauffée.
- Conserver le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.

AVERTISSEMENT !

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

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

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

La taille de la casserole adaptée à l'utilisation sur le brûleur latéral est comprise entre 18 et 22 cm (7 à 8,6 pouces) de diamètre.

Ne placez aucun objet lourd sur la table d'appoint. Le poids maximum est de 5 kg (11 lb).

Exigences relatives à l'emplacement

Choisissez un emplacement offrant une exposition minimale au vent et aux voies de circulation. L'emplacement doit être éloigné des zones à fort courant d'air.

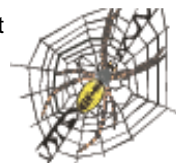
Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

Dégagement par rapport à la construction combustible pour le gril :

- Un espace minimum de 1 mètre doit être maintenu entre l'avant du capot du gril, les côtés et l'arrière du gril et toute construction combustible.
- Un espace libre minimum de 1 mètre doit également être maintenu sous la surface de cuisson, et le gril ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue.
- Maintenez un dégagement de 3 mètres des objets qui peuvent prendre feu ou des sources d'inflammation, tels que les veilleuses sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc.

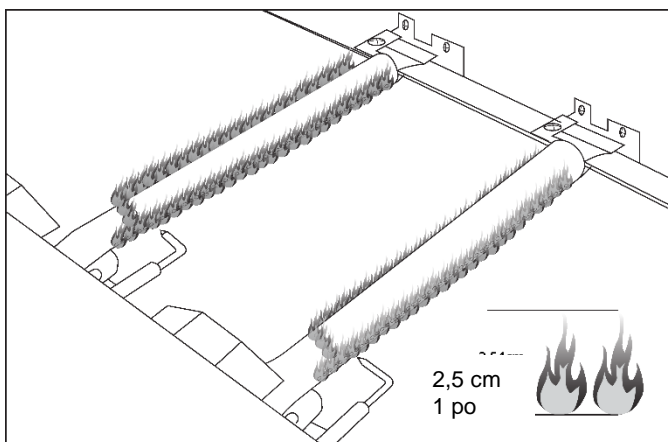
ATTENTION : Attention aux retours de flamme !

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



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

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



VÉRIFIER ET RÉGLER LES BRÛLEURS

Les brûleurs sont testés et réglés en usine pour un fonctionnement optimal. Toutefois, les variations de l'alimentation en gaz et d'autres conditions peuvent nécessiter des ajustements mineurs de l'obturateur d'air ou du réglage de la flamme basse.

- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur. Elles devraient être bleues. Une légère pointe jaune est normale pour le gaz propane. Les flammes doivent mesurer environ 2,5 cm (1 po) de hauteur.
- La vérification et le réglage des flammes du brûleur du gril nécessitent le retrait des grilles et des amortisseurs de flamme.
- Il est recommandé de faire appel à une personne qualifiée pour effectuer les réglages du brûleur.

Vérifiez que les brûleurs ne sont pas obstrués par de la saleté, des débris, des nids d'insectes, etc., et nettoyez-les si nécessaire. S'ils sont propres, ajustez les volets d'air selon les besoins.

Pressions et spécifications des gaz européens

Fabricant	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modèle	720-1126D				
Catégorie de l'appareil	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}	
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange		
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Taille de l'injecteur du brûleur latéral (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 16.5				
Consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 1,201				
	Propane - Total: 1,179				

REMARQUE :

Utilisez un régulateur de 30 mbar et sa taille d'injecteur correspondante pour le butane/propane dans la catégorie I3B/P(30).

Utilisez un régulateur de 30 mbar et sa taille d'injecteur correspondante pour le butane de la catégorie I3+(28-30/37).

Utilisez un régulateur de 37 mbar et sa taille d'injecteur correspondante pour le propane de la catégorie I3+(28-30/37).

Utilisez un régulateur de 50 mbar et sa taille d'injecteur correspondante pour le butane/propane dans la catégorie I3B/P(50).

Le marquage sur l'injecteur indique la taille de l'injecteur. Par exemple, « 0,90 » signifie que la taille de l'injecteur est de 0,90 mm.

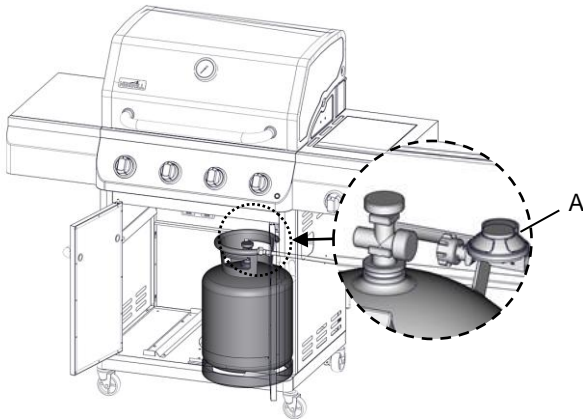
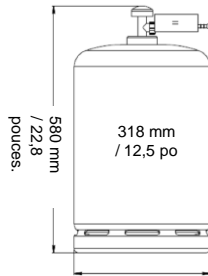
Pays	Type de gaz	Pression
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I3+	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I3B/P	28-30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I3B/P	50 mbar

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

Exigences pour le raccordement au gaz

BOUEILLE DE CARBURANT À GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Utilisez uniquement des bouteilles de gaz d'une capacité minimale de 5 kg (11 lb) et d'une capacité maximale de 15 kg (33 lb). Une bouteille de gaz d'environ 318 mm (12,5 po) de diamètre sur 580 mm (22,8 po) de hauteur doit être la taille maximale de bouteille qui peut être utilisée. Un ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau est fourni.



A. Ensemble régulateur de pression de gaz / tuyau

EXIGENCES POUR LES BOUTEILLES DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

- Une bouteille de gaz cabossée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de bouteilles de GPL. N'utilisez jamais une bouteille de gaz dont la vanne est endommagée.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez que le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille de gaz. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner une fuite de gaz.

RACCORDEMENT AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Assurez-vous que les œilletons en plastique noir sur la vanne de la bouteille de gaz sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac à graisse ou la tête du gril.

RACCORDEMENT

IMPORTANT : Une bouteille de gaz doit être achetée séparément.

IMPORTANT : L'ensemble régulateur de pression/gaz et tuyau fourni avec le gril doit être utilisé. Un régulateur de pression/gaz et tuyau de remplacement spécifique à votre modèle est disponible chez votre revendeur de grils extérieurs.

Pour connecter la bouteille de gaz combustible :

1. Vérifiez que la bouteille de gaz est en position « OFF ». Sinon, tournez la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur sont en position « OFF ».
3. Retirez tous les débris et inspectez les raccords de la vanne, le port et l'assemblage régulateur/ tuyau de pression de gaz pour tout dommage. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou obstrué. Consultez votre revendeur local de propane pour les réparations.

REMARQUE : Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale (90°) pour permettre l'extraction des vapeurs.

4. Certains régulateurs se connectent en appuyant sur ON et se déconnectent en tirant sur OFF, tandis que d'autres ont un écrou avec un filetage à gauche ou à droite qui se connecte à la vanne de la bouteille. IDENTIFIEZ VOTRE TYPE DE RÉGULATEUR ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CONNEXION SPÉCIFIQUES À CELUI-CI.

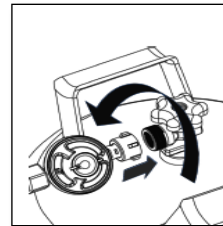
(1) Connecter en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

Vissez le régulateur sur la bouteille de gaz en tournant l'écrou de connexion dans le sens des aiguilles d'une montre.

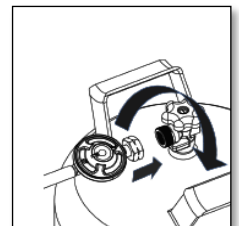
(2) Connecter en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Vissez le régulateur sur la bouteille de gaz en tournant l'écrou de connexion dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

(1)



(2)



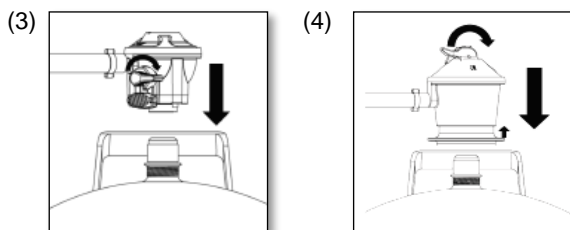
(3) Connecter en tournant le levier/enclencher en position

Tournez le levier du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Abaissez le régulateur sur la vanne de la bouteille jusqu'à entendre un 'clac' audible. Vérifiez que le régulateur est bien verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

(4) Connecter par collier coulissant

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

Remarque : Si votre gril n'est pas équipé d'un ensemble tuyau et régulateur, consultez le tableau « Pressions et spécifications du gaz européen » pour déterminer la pression du gaz du régulateur et la taille de l'orifice requis.



Assurez-vous que le dispositif de connexion de la vanne de la bouteille de gaz s'adapte correctement au dispositif de connexion de l'entrée du régulateur de pression.

5. Activez l'alimentation en gaz à la source en suivant les instructions spécifiques à ce régulateur.

Régulateur à visser

Tournez le volant de la vanne, situé sur la bouteille de gaz, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Régulateur à clipser

Déplacez le levier du détendeur en position ON.

6. Avant d'allumer le gril, vérifiez toutes les connexions avec une solution d'essai de fuite non corrosive approuvée. Les bulles indiqueront une fuite.
7. Si une fuite est détectée, fermez la vanne de la bouteille et n'utilisez pas le gril. Contactez un technicien gaz qualifié pour effectuer les réparations.
8. Accédez à la section "Vérifier et régler les brûleurs".

Pour déconnecter la bouteille de gaz :

1. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont en position « OFF » et que le gril est froid.
2. Vérifiez que la bouteille de gaz est en position « OFF ». Sinon, tournez la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Identifiez votre type de détendeur. Coupez l'alimentation en gaz à la source et débranchez le régulateur de la bouteille de gaz en suivant les instructions spécifiques à ce régulateur.

Déconnexion en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Tournez le volant de la vanne située sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre. Dévissez le régulateur de la bouteille de gaz en tournant l'écrou de connexion dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Déconnexion en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

Tournez le volant de la vanne, situé sur la bouteille de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre. Dévissez le régulateur de la bouteille de gaz en tournant l'écrou de connexion dans le sens des aiguilles d'une montre.

Déconnexion en tournant le levier/enclenchant en position

Déplacez le levier du détendeur en position OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se libère de la bouteille de gaz.

Déconnexion par collier coulissant

Déplacez le levier du détendeur en position OFF. Tirez sur la bague de retenue pour désengager le régulateur de la vanne de la bouteille de gaz. Soulevez le régulateur pour l'éloigner de la vanne de la bouteille.

4. Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de bouchons ou capuchons peuvent entraîner une fuite de gaz de pétrole liquéfié.
5. Laissez le gril refroidir au moins 30 minutes avant de tenter de le déplacer ou de le transporter.

GÉNÉRALITÉS

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

AVANT L'ESSAI

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

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

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

TEST

1. Assurez-vous que les vannes de contrôle sont en position « O » et ouvrez l'alimentation en gaz.
2. Vérifiez toutes les connexions du régulateur de gaz GPL et de la vanne d'alimentation jusqu'au raccordement à l'ensemble du tuyau collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront là où il y a une fuite.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords non étanches.
4. Rallumez le gaz et vérifiez à nouveau.
5. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service client.

VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ

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

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

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

VÉRIFICATION DU DÉBIT DE GAZ

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

Les flammes doivent être bleues et stables, sans extrémités jaunes, sans bruit excessif ni soulèvement. Si l'une de ces conditions existe, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices du brûleur sont bloqués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, veuillez appeler le service client au +45 62 20 26 23 (en Scandinavie).

Liste de vérification finale de l'installateur

- ✓ Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'unité et la construction combustible, 1 meter des côtés et 1 meter de l'arrière.
- ✓ Tous les emballages internes ont été enlevés.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et placés correctement sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression raccordé et réglé. Raccords de gaz au gril à l'aide d'un ensemble tuyau et régulateur fourni.
- ✓ Unité testée et exempte de fuites.
- ✓ L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

MISE EN GARDE CONCERNANT LES BOUTEILLES DE PROPANE

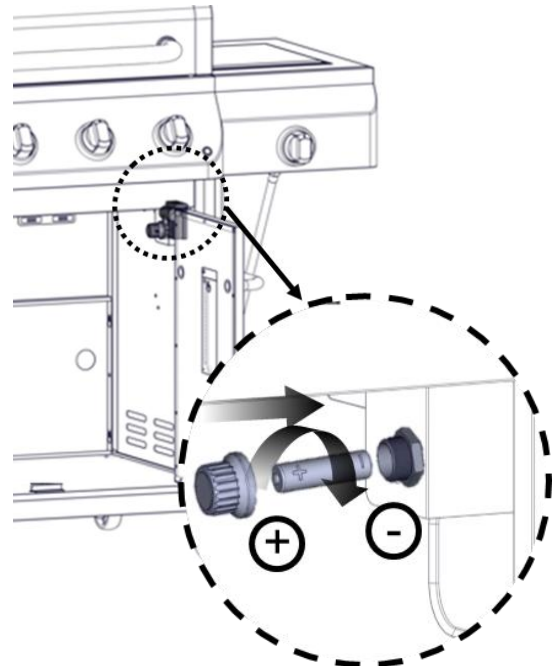
- a) Ne stockez pas de bouteille de gaz de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- b) NE JAMAIS remplir la bouteille de gaz à plus de 80 pour cent.
- c) Si les consignes des points « a » et « b » ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se déclarer.

Informations importantes sur la batterie

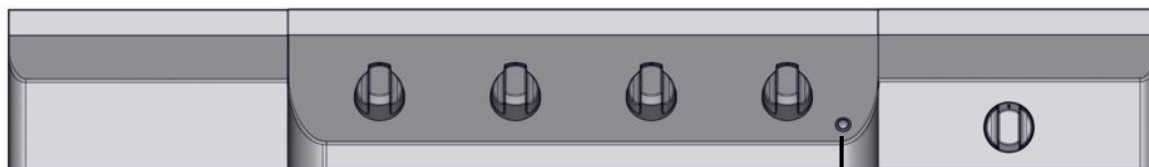
Pour réduire la probabilité d'exposer la batterie à des conditions de mauvaise utilisation et/ou d'abus, veuillez suivre les instructions d'installation de la batterie ci-dessous.

- a) Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- b) Ne mélangez pas différents types de piles telles que des piles alcalines, des piles carbone-zinc ou des piles rechargeables.
- c) Ne mélangez pas des piles neuves et usagées.
- d) Les piles épuisées doivent être retirées du produit.
 - 1 pile DC 1,5 V Type AA incluse.

La batterie doit être insérée avec la polarité correcte comme indiqué à droite.



Important: Retirez tous les emballages, y compris les sangles, avant d'utiliser le grill.



Brûleur principaux

Bouton d'allumage électronique

Brûleur latéral

Mode d'emploi

UTILISATION GÉNÉRALE DU GRIL

Chaque brûleur principal est évalué à 3,5 kW. Le brûleur latéral a une puissance nominale de 2,5 kW. Les principaux brûleurs du barbecue englobent toute la zone de cuisson et sont munis d'un orifice latéral minimisant le risque d'obstruction par les chutes de graisse et de débris. Les boutons sont situés sur la partie centrale inférieure du panneau de commande. Chaque bouton est identifié sur le panneau de commande.

Ce barbecue est conçu pour griller efficacement sans l'utilisation de pierres de lave ou de briquettes de toute sorte. La chaleur est diffusée par les dispositifs en acier inoxydable placés au-dessus de chaque brûleur.

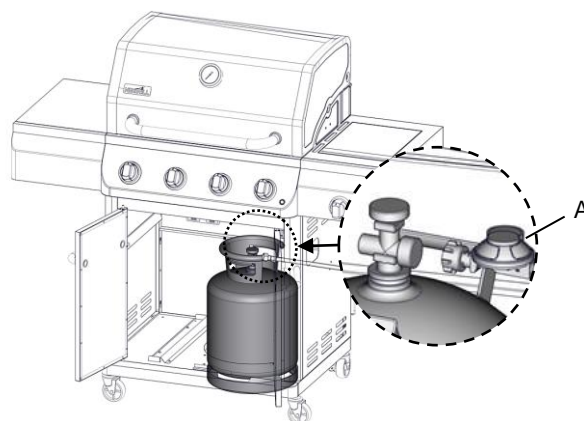
Température ambiante minimale de fonctionnement:
0 °F, (-17,8 °C)

INSPECTER LE TUYAU D'ALIMENTATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Inspectez l'ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau avant chaque utilisation.

1. Ouvrir la porte de l'armoire de gauche.
2. Inspectez l'ensemble régulateur/tuyau de pression de gaz pour coupures, écorchures ou usure excessive.
3. Si nécessaire, remplacez le régulateur/tuyau de pression de gaz assemblage avant d'utiliser le grill.

Contactez le fabricant et utilisez uniquement les tuyaux de remplacement spécifiés pour une utilisation avec le grill.



A. Ensemble régulateur de pression de gaz / tuyau

UTILISATION DU BARBECUE

La cuisson sur la grille du barbecue nécessite une chaleur élevée pour saisir les aliments et bien les faire dorer. La plupart des aliments sont cuits à haute température pendant toute la durée de cuisson. Cependant, lorsque vous grillez de gros morceaux de viande ou de volaille, vous devrez peut-être baisser la température de cuisson après le brunissement initial. Cela permet de cuire les aliments sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits longtemps ou assaisonnés avec une marinade sucrée peuvent nécessiter un réglage de température inférieur vers la fin du temps de cuisson.

NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

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

⚠ AVERTISSEMENT : IMPORTANT !

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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

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

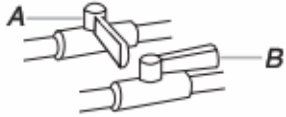
⚠ AVERTISSEMENT !

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL / LATÉRAL

Assurez-vous que tous les boutons sont fermés, puis ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz. Éloignez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lorsque vous allumez le barbecue.

Pour plus de sécurité, ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



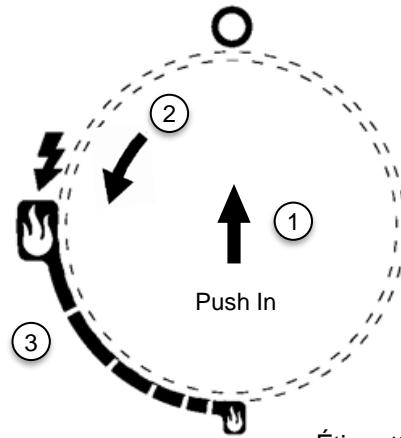
A. Vanne fermée
B. Vanne ouverte

Pour allumer vos brûleurs principaux, appuyez et tournez le bouton du brûleur principal sur ⚡, en même temps, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique pour allumer le brûleur.

Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et le bouton d'allumage électronique.

IMPORTANT :

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes pour que l'excès de gaz se dissipe avant de le rallumer.



Étiquette du bouton de commande

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

N'essayez pas d'allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. Appelez le service client au +49 5251 875 6174 (en Allemagne). Du lundi au jeudi de 7h30 à 17h00, le vendredi de 7h30 à 14h00, GMT+2. Vous pouvez également nous contacter par email à ServiceDK@nexgrill.com (en Scandinavie), ServiceDE@nexgrill.de (en Allemagne) ou ServiceFR@nexgrill.com (en France).

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

ATTENTION !

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille de gaz lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille de gaz. D'autres types de bouchons ou de capuchons pourraient entraîner une fuite de propane.

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

Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

ACIER INOXYDABLE

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

GRILLE DU BARBECUE

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

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION « O ». ASSUREZ-VOUS QUE LE BRÛLEUR EST REFROIDI AVANT DE LE RETIRER.

BRÛLEURS DU BARBECUE

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

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS DE RÉGLAGE SE TROUVENT SUR LA POSITION « O ». Assurez-vous que le barbecue est froid. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les dépôts tenaces avec un grattoir en métal. Dégagez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il pourrait se briser et obstruer le port. Veuillez noter que si des insectes ou d'autres obstacles bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, vous devrez appeler notre service client.

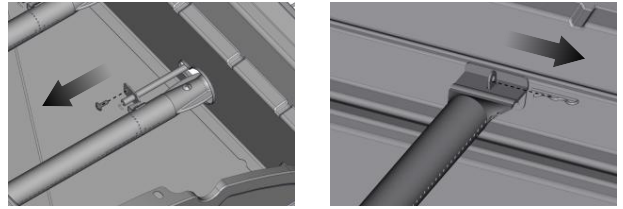
NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

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

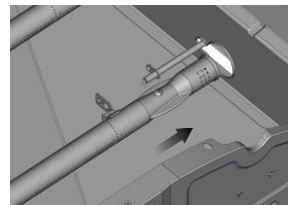
Avertissement ! Si vous souhaitez remplacer le brûleur principal, nous vous conseillons vivement de faire appel à un technicien expérimenté. Sachez que nous déclinons toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'un brûleur mal monté.

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

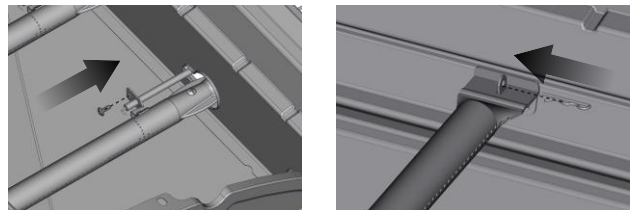
Étape 1. Enlevez la goupille « R » du brûleur principal sur la paroi arrière du foyer à l'aide d'une pince à bec long. Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer le capuchon de la goupille du brûleur, puis retirez le brûleur de la paroi avant du foyer, comme indiqué ci-dessous.



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



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



ATTENTION !

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

ATTENTION AUX ARAIGNÉES ET AUX INSECTES !

Vérification et nettoyage des tubes du brûleur/Venturi pour détecter les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous la grille ou sous le barbecue.

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

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

À QUEL MOMENT CHERCHER DES ARAIGNÉES ?

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

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

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DÉPANNAGE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante avant de contacter votre fabricant pour une réparation. Vous pourriez ainsi épargner le coût d'un appel.

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

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

TEMPÉRATURES DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

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

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon barbecue, il ne s'allume pas immédiatement.	Assurez-vous que l'allumeur produit une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur. S'il n'y a pas d'étincelle, vérifiez que la batterie est correctement installée. Vérifiez que le fil est solidement connecté à l'ensemble d'électrodes. Nettoyez le(s) fil(s) et l'électrode avec de l'alcool à friction à l'aide d'un coton-tige propre, puis essuyez avec un chiffon. Testez d'autres brûleurs pour voir s'ils fonctionnent. Si d'autres brûleurs fonctionnent, inspectez l'orifice de gaz du brûleur défectueux pour détecter toute obstruction.
Le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas lorsque le bouton de l'allumeur est enfoncé.	Vérifier si des débris bloquent l'électrode. Vérifiez si une étincelle jaillit de l'électrode vers le brûleur. Si aucune étincelle n'est visible, vérifiez la batterie située à l'intérieur du boîtier d'allumage. Ouvrir le compteur de tours Le témoin infrarouge du rétroallumage s'allume-t-il lorsque vous essayez d'allumer le barbecue avec une allumette ? Sinon, vérifiez que l'arrivée de gaz est activée.

PROBLÈME	SOLUTION
Le régulateur fait du bruit.	Le flexible du régulateur peut être bouché ou le régulateur peut être défectueux. S'assurer que le trou d'aération du régulateur n'est pas obstrué. Dégagez l'orifice, fermez les vannes d'alimentation du gaz. Attendez dix minutes et recommencez. Vérifiez l'état et l'apparence des flammes. Si vous soupçonnez un problème, remplacez le régulateur.
La housse de protection ne correspond pas à la taille du barbecue.	Il se peut qu'elle ne soit pas adaptée à votre barbecue. Peut-être qu'elle est trop petite. Assurez-vous que la longueur de la housse corresponde à celle de votre barbecue. Mesurez de gauche à droite. Comparez avec les dimensions du barbecue. Comparez l'emplacement et la taille de la partie de la hotte de la housse à votre barbecue. Étendez la housse et laissez-la se détendre, de préférence sous un soleil radieux ou dans une pièce chaude. Pour un barbecue avec une tablette latérale, recouvrez comme une chaussette, de gauche à droite.
Le gril chauffe uniquement à 93-149°C / 200-300°F.	Vérifiez que le flexible d'alimentation n'est pas plié ou tordu. Assurez-vous que la zone de cuisson soit exempte de poussière. Vérifiez l'état de propreté du brûleur et des orifices. Vérifiez la présence éventuelle d'araignées et d'insectes. Le régulateur est doté d'un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il aurait pu se déclencher sans fuite de gaz. Pour réinitialiser le dispositif de sécurité, éteignez tous les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le régulateur de la bouteille de gaz et attendez une minute. Reconnectez le régulateur à la bouteille de gaz et ouvrez lentement la vanne de la bouteille de gaz jusqu'à ce que la vanne soit complètement ouverte. Allumez tous les brûleurs et surveillez la température.
Le préchauffage du barbecue prend beaucoup de temps.	Préchauffage normal à 260-316°C / 500-600°F, prend environ 10-15 minutes. Le temps froid et le vent peuvent affecter le temps de préchauffage. Si vous utilisez de la roche volcanique ou des briquettes, elles peuvent augmenter le temps de préchauffage et la température maximale.
Les flammes du brûleur ne sont pas bleues.	Trop ou trop peu d'air pour la flamme. L'élévation par rapport au sol peut en être la cause principale, mais le froid peut affecter le mélange. Un réglage du brûleur peut s'avérer nécessaire. Le barbecue est exposé au vent.

Commande de pièces

COMMENT COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE ?

Pour vous assurer d'obtenir la ou les pièces de rechange appropriées pour votre barbecue à gaz. Pour obtenir la pièce de rechange adéquate, les informations suivantes sont nécessaires. Veuillez noter que les frais d'expédition pour la livraison de toute pièce de rechange seront à votre charge.

- Numéro de modèle du gril à gaz (voir l'autocollant de données à l'intérieur de la porte du gril).
- Le numéro de pièce de rechange est nécessaire.
- Une description de la pièce de rechange est nécessaire.
- Quantité de pièces nécessaires.

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service client.

IMPORTANT !

N'utiliser que des pièces agréées par l'usine. L'utilisation de composants non autorisés peut être dangereuse et annulera votre garantie. Conservez le manuel d'instructions de montage et d'utilisation pour pouvoir vous y référer facilement et commander des pièces de rechange.

Le fabricant garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*modèle n° 720-1126D*) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation domestique normales et raisonnables pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages ou que les pièces défectueuses soient retournées, frais de port et/ou de transport prépayés par l'utilisateur, pour examen et vérification. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée, à la discrétion de Nexgrill.

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

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

CE QUE LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

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

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

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

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

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

**Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland**

Tous les retours de consommateurs, les commandes de pièces, les questions générales et l'assistance au dépannage peuvent être obtenus en appelant

+49 5251 875 6174 (en Allemagne). Du lundi au jeudi de 7h30 à 17h00, le vendredi de 7h30 à 14h00, GMT+2.

Vous pouvez également nous contacter par email à ServiceDK@nexgrill.com (en Scandinavie), ServiceDE@nexgrill.de (en Allemagne) ou ServiceFR@nexgrill.com (en France).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.	71	INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO	79
PRESIONES Y ESPECIFICACIONES DE GAS EUROPEAS.	73	CUIDADO Y MANTENIMIENTO.	80
REQUISITOS DE CONEXIÓN DE GAS ...	74	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.	81
PRUEBA DE FUGAS	76	PEDIDO DE PIEZAS.	82
LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR	77	GARANTÍA LIMITADA	83
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA BATERÍA	77	VISTA EXPLOSIONADA.	84
IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES ...	78	LISTA DE PIEZAS.	90
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	78		

⚠ PELIGRO

Si hueles a gas:

- **Cierra el paso de gas al aparato.**
- **Apaga cualquier llama abierta.**
- **Abre la tapa.**
- **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA

1. **No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro aparato.**
2. **Un cilindro de gas licuado de petróleo que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro aparato.**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio y descarga eléctrica,

Lesiones a personas o daños: al utilizar el aparato de cocción a gas al aire libre, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE.
- Lee las instrucciones antes de usar el aparato.
- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Si el aparato se almacena en interiores, se debe desconectar y retirar el cilindro de gas.
- Revise y limpie los tubos del quemador/Venturi para detectar insectos y nidos de insectos.

SISTEMA DE SUMINISTRO DE CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

- Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.
- No almacene cilindros de gas en un edificio, garaje o cualquier área cerrada.
- El sistema de suministro de cilindros de gas debe estar preparado para la extracción de vapor.
- El cilindro de gas debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro de gas sin regular a su parrilla de gas.
- Sólo deben utilizarse el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con la parrilla. Cualquier regulador de presión y conjunto de manguera de repuesto debe cumplir con la norma EN 16129:2013 y la regulación nacional.
- La manguera flexible utilizada, que no debe superar 1,50 metros de longitud, debe cumplir con la norma EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Esta parrilla está configurada para gas licuado de petróleo. No utilices un suministro de gas natural.
- Inspeccione la manguera de suministro del cilindro de gas antes de cada uso del aparato de cocción a gas al aire libre. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivo, o está cortada, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato de cocción a gas al aire libre.
- Si se detecta una fuga, cierre la válvula del cilindro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y no la utilice.
- Contacte a su distribuidor y utilice únicamente mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato de cocción a gas al aire libre.
- Un regulador de presión de repuesto y un conjunto de manguera específicos para su modelo está disponible en su distribuidor.
- Revise siempre las conexiones para detectar fugas cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas. Consulte la sección "REQUISITOS DE CONEXIÓN DE GAS".
- Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté sometida a torceduras.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga el área del aparato de cocción a gas al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del área de almacenamiento libres de residuos.
- El aparato de cocción a gas al aire libre no debe ubicarse debajo de construcciones combustibles sin protección.
- Este aparato a gas para cocinar al aire libre debe utilizarse únicamente en exteriores y no debe usarse en edificios, garajes ni en ninguna otra área cerrada.

Si no se sigue exactamente la siguiente información, podría producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

- No guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato a gas para cocinar al aire libre.
- Nunca llene el cilindro de gas más del 80 por ciento de su capacidad.
- Al cambiar el cilindro de gas, asegúrese de estar lejos de cualquier fuente de ignición.
- LIMPIE LA PARRILLA ANTES DE CADA USO PARA EVITAR LA ACUMULACIÓN DE GRASA Y REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS POR GRASA.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o manoplas aislantes para horno para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos de cocción.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el usuario.
- No modifique el aparato. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro después de su uso.
- Cuando el aparato a gas para cocinar al aire libre no esté en uso, se debe cerrar el suministro de gas en el cilindro de suministro.
- No instale aparatos de cocina a gas portátiles o empotrados para exteriores en o sobre un vehículo recreativo, remolque portátil, bote o cualquier otra instalación en movimiento.
- Mantenga siempre las distancias mínimas respecto de las construcciones combustibles; consulte la sección "Requisitos de ubicación" en la página 4.
- Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- Guarde el aparato en un lugar seco y fresco cuando no se utilice en un período de tiempo.

ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" de este manual.

PROBADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN 498 Y EN 484 PARA APARATOS DE GAS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE. ESTA PARRILLA ES SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.

NOTA: El flujo normal de gas a través del regulador y el conjunto de mangueras puede generar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, puede que necesite purgar el aire de la línea de gas o reiniciar el dispositivo regulador de exceso de flujo de gas. Este procedimiento de purga debe realizarse cada vez que se conecte un nuevo cilindro de gas licuado de petróleo a su parrilla.

El tamaño de sartén adecuado para usar en el quemador lateral es de entre 18 y 22 cm (7 y 8,6 pulgadas) de diámetro.

No coloque objetos pesados sobre la mesa auxiliar. El peso máximo es de 5 kg (11 lb).

Requisitos de ubicación

Seleccione una ubicación que proporcione la mínima exposición al viento y al tráfico. La ubicación debe estar alejada de zonas con fuertes corrientes de aire.

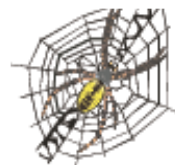
No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Distancia respecto a las construcciones combustibles para la parrilla:

- Se debe mantener un mínimo de 1 metro entre la parte delantera de la cubierta de la parrilla, los lados y la parte trasera de la parrilla y cualquier construcción combustible.
- También se debe mantener un espacio libre mínimo de 1 metro debajo de la superficie de cocción, y no se debe utilizar la parrilla debajo de una construcción combustible elevada.
- Mantenga una distancia de 3 metros de objetos que puedan incendiarse o fuentes de ignición, como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos activos, etc.

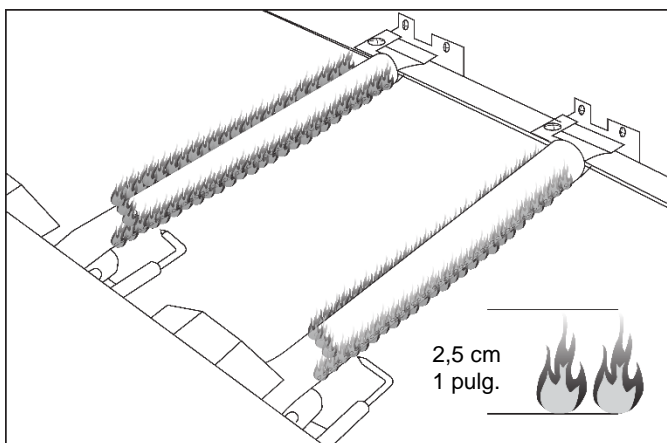
ATENCIÓN: Cuidado con los retrocesos de llama.

ATENCIÓN: Arañas y pequeños insectos ocasionalmente tejen telarañas o hacen nidos en los tubos de quemadores de la parrilla durante el tránsito y el almacenamiento. Estas telarañas pueden causar una obstrucción en el flujo de gas, lo que podría provocar un incendio en y alrededor de los tubos de los quemadores. Este tipo de incendio se conoce como "FLASH-BACK" y puede causar daños graves a su parrilla y generar una condición de funcionamiento insegura para el usuario.



Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa del "FLASH-BACK", sí es la más común.

Para reducir la posibilidad de "FLASH-BACK", debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar su parrilla, y al menos una vez al mes a fines del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. Realice también este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si su parrilla no se ha utilizado durante un período prolongado. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.



COMPROBAR Y AJUSTAR QUEMADORES

Los quemadores están probados y configurados de fábrica para un funcionamiento eficiente. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones pueden requerir pequeños ajustes en el obturador de aire o en la configuración de llama baja.

- Compruebe visualmente las llamas del quemador. Deben ser azules. Es normal que el gas propano tenga una ligera coloración amarilla en las puntas. Las llamas deben tener aproximadamente 2,5 cm (1 pulg.) de altura.
- Comprobar y ajustar las llamas de los quemadores de la parrilla requiere retirar las rejillas y los reguladores de llama.
- Se recomienda que un profesional cualificado realice los ajustes del quemador.

Asegúrate de que los quemadores no estén bloqueados por suciedad, residuos o nidos de insectos, y límpialos si es necesario. Si están limpios, ajusta las compuertas de aire según sea necesario.

Presiones y especificaciones del gas en Europa

Fabricante	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modelo	720-1126D				
Categoría del aparato	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o sus mezclas		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Tamaño del inyector del quemador lateral (Ø mm)	0.78		0.78	0.72	0.69
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 16.5				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butano - Total: 1,201				
	Propano - Total: 1,179				

NOTA:

Utiliza un regulador de 30 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para butano/propano de la categoría I_{3B/P(30)}.

Utiliza el regulador de 30 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para el butano de la categoría I_{3+(28-30/37)}.

Utiliza el regulador de 37 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para el butano de la categoría I_{3+(28-30/37)}.

Utiliza un regulador de 50 milibares y su correspondiente tamaño de inyector para butano/propano de la categoría I_{3B/P(50)}.

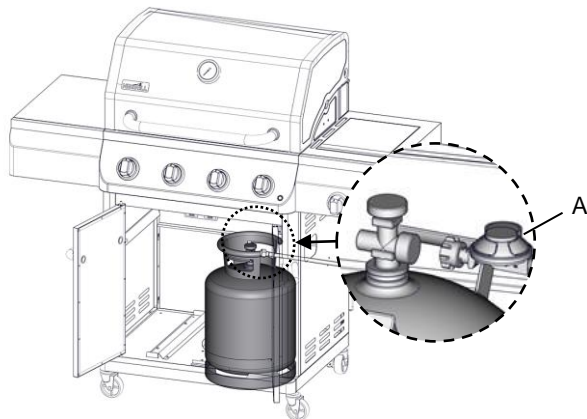
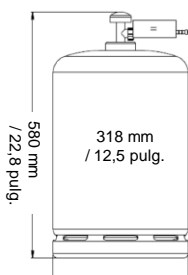
La marca en el inyector indica el tamaño del inyector. Por ejemplo, "0,90" significa que el tamaño del inyector es de 0,90 mm.

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

*Los códigos de país están de acuerdo con EN ISO 3166-1:2006.

CILINDRO DE COMBUSTIBLE DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

Utilice únicamente cilindros de gas con una capacidad mínima de 5 kg (11 lb) y una capacidad máxima de 15 kg (33 lb). El tamaño máximo del cilindro de gas que se puede utilizar es de aproximadamente 318 mm (12,5 pulg.) de diámetro por 580 mm (22,8 pulg.) de altura. Se suministra un conjunto de regulador de presión de gas y manguera.



A. Regulador de presión de gas / Conjunto de manguera

REQUISITOS DE LOS CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

- Un cilindro de gas abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor de cilindros de gas licuado de petróleo. Nunca utilices un cilindro de gas con una válvula dañada.
- Coloca la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que no se use. Instala solamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas que se proporciona con el cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas.

CONEXIÓN DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

Asegúrate de que los ojales de plástico negros en la válvula del cilindro de gas estén bien colocados y que la manguera no entre en contacto con la bandeja de grasa ni con el cabezal de la parrilla.

CONEXIÓN

IMPORTANTE: Se debe comprar por separado un cilindro de gas combustible.

IMPORTANTE: El conjunto de regulador de presión/manguera de gas suministrado con la parrilla debe utilizarse. El conjunto de regulador de presión de gas/manguera de repuesto específico para su modelo está disponible a través de su distribuidor de parrillas para exteriores.

Para conectar el cilindro de gas:

1. Verifica que el cilindro de gas esté en la posición "OFF". En caso contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Comprueba que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF".
3. Retira cualquier residuo e inspecciona las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto de manguera/regulador de presión de gas para ver si hay daños. Nunca intentes utilizar equipos dañados u obstruidos. Consulta a tu distribuidor local de gas propano para reparaciones.

NOTA: Mantén siempre el cilindro de gas en posición vertical (90°) para facilitar la extracción de vapor.

4. Algunos reguladores pulsan ON para conectar y tiran OFF para desconectar, mientras que otros tienen una tuerca con rosca hacia la izquierda o la derecha que se conecta a la válvula del cilindro. IDENTIFIQUE SU TIPO DE REGULADOR Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ESPECÍFICAS PARA ESE REGULADOR.

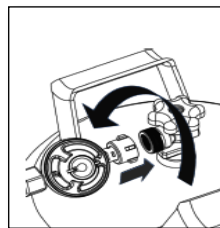
(1) Conectar girando en el sentido de las agujas del reloj

Atornille el regulador al cilindro de gas girando la tuerca de conexión en el sentido de las agujas del reloj.

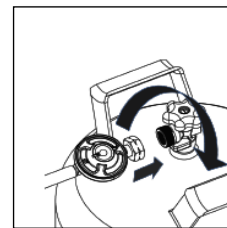
(2) Conectar girando en sentido contrario a las agujas del reloj

Enrosque el regulador en el cilindro de gas girando la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj.

(1)



(2)



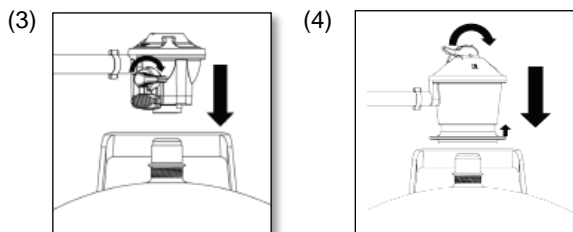
(3) Conecte girando la palanca/encajándola en su posición

Gira la palanca del regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF. Presione el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro hasta que escuche un "clic". Compruebe que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desprende, repite el procedimiento.

(4) Conectar mediante collar deslizante

Asegúrate de que la palanca del regulador está en la posición de apagado. Deslice el anillo de retención del regulador hacia arriba. Empuje el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro y mantenga la presión hacia abajo sobre el regulador. Deslice el anillo de retención hacia abajo para bloquear el regulador en la válvula del cilindro. Comprueba que el regulador está asegurado. Si el regulador se desconecta, repite el procedimiento.

Nota: Si su parrilla no está equipada con un conjunto de manguera y regulador, consulte la tabla "Presiones y especificaciones de gas europeas" para aclarar la presión de gas del regulador y el tamaño del orificio necesarios.



Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro de gas encaje correctamente con el dispositivo de conexión unido a la entrada del regulador de presión.

5. Abra el suministro de gas en la fuente siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.
 - Regulador de rosca**
Gire el volante de la válvula, ubicado en el cilindro de gas, en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - Regulador con clip**
Sitúa la palanca del regulador en la posición ON.
6. Antes de encender la parrilla, pruebe todas las conexiones aplicando una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada con un pincel. Las burbujas indicarán una fuga.
7. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no utilice la parrilla. Contacte con un técnico de gas calificado para realizar reparaciones.
8. Vaya a la sección "Comprobar y ajustar los quemadores".

Para desconectar el cilindro de gas combustible:

1. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" y que la parrilla esté fría.
2. Verifique que el cilindro de gas combustible esté en la posición "OFF". En caso contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
3. Identifica tu tipo de regulador. Cierre el suministro de gas en la fuente y desconecte el regulador del cilindro de gas siguiendo las instrucciones específicas para ese regulador.

Desconectar girando en sentido contrario a las agujas del reloj

Gira el volante de la válvula, situado en el cilindro, en el sentido de las agujas del reloj. Desenrosque el regulador del cilindro de gas girando la tuerca de conexión en sentido contrario a las agujas del reloj.

Desconectar girando en el sentido de las agujas del reloj

Gire el volante de la válvula, ubicado en el cilindro de gas, en el sentido de las agujas del reloj. Desatornille el regulador del cilindro de gas girando la tuerca de conexión en el sentido de las agujas del reloj.

Desconecte girando la palanca/encajándola en su posición

Mueve la palanca del regulador a la posición OFF. Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro de gas.

Desconectar mediante collar deslizante

Mueve la palanca del regulador a la posición OFF. Tire hacia arriba del anillo de retención para desconectar el regulador de la válvula del cilindro de gas. Levante el regulador para separarlo de la válvula del cilindro.

4. Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden provocar fugas de gas licuado de petróleo.
5. Deje que el cuerpo de la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

GENERAL

Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla se prueban en la fábrica para detectar fugas antes del envío, se debe realizar una prueba completa de fugas de gas en el lugar de instalación debido a un posible manejo incorrecto durante el envío o una presión excesiva que se aplica de manera inconsciente a la unidad. Revise periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos que se enumeran a continuación. Si en cualquier momento detecta olor a gas, debe revisar inmediatamente todo el sistema para detectar fugas.

ANTES DE PROBAR

Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la parrilla, incluidas las correas de amarre.

NO FUME DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS. NUNCA REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS CON UNA LLAMA ABIERTA.

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

PARA PROBAR

1. Asegúrese de que las válvulas de control estén en la posición "O" y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones desde el regulador de gas LP y la válvula de suministro hasta la conexión al conjunto de tuberías del colector (la tubería que va a los quemadores). Aparecerán burbujas de jabón donde haya una fuga.
3. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y ajuste las conexiones con fugas.
4. Vuelva a abrir el gas y verifique nuevamente.
5. Si continúa habiendo fugas de gas en alguna de las conexiones, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en.

SIEMPRE COMPRUEBE SI HAY FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE CILINDRO DE GAS.

Revise todos los accesorios de suministro de gas para detectar fugas antes de cada uso. Es útil tener una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Las burbujas indican fugas.

Sólo se deben utilizar en la parrilla aquellas piezas recomendadas por el fabricante.

La sustitución anulará la garantía. No utilice la parrilla hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

COMPROBACIÓN DEL FLUJO DE GAS.

Cada quemador de parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden hacer que sea necesario ajustar los quemadores. Las llamas de los quemadores deben comprobarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables, sin puntas amarillas, ruido excesivo ni elevación. Si existe alguna de estas condiciones, verifique si el obturador de aire o los puertos del quemador están bloqueados por suciedad, residuos, telarañas, etc. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de la llama, llame al servicio de atención al cliente.

Lista de verificación final del instalador

- ✓ Espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible, 1 metro desde los lados y 1 metro desde la parte posterior.
- ✓ Se ha eliminado todo el embalaje interior.
- ✓ Las perillas giran libremente.
- ✓ Los quemadores están bien ajustados y colocados correctamente sobre los orificios.
- ✓ Regulador de presión conectado y ajustado. Conexiones de gas a la parrilla mediante manguera y conjunto regulador provisto.
- ✓ Unidad probada y libre de fugas.
- ✓ Se informa al usuario sobre la ubicación de la válvula de cierre del suministro de gas.

USUARIO, CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

PRECAUCIONES CON LOS CILINDROS DE PROPANO.

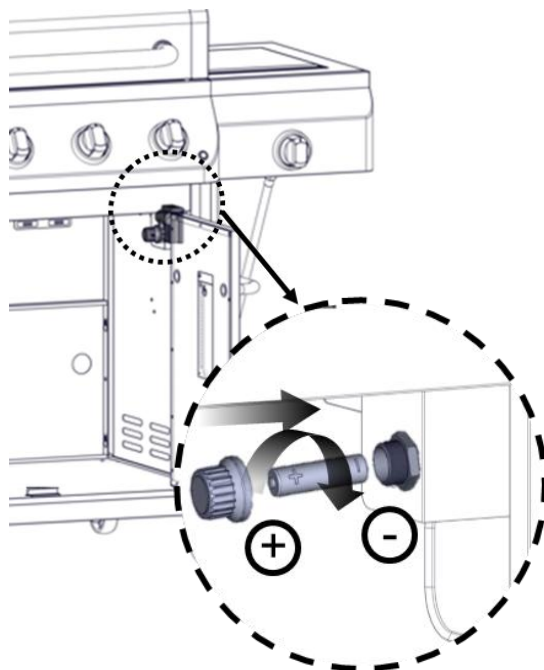
- a) No guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- b) NUNCA llene el cilindro de gas más allá del 80 por ciento de su capacidad.
- c) Si no se sigue exactamente la información en “a” y “b”, podría producirse un incendio o una explosión que cause la muerte o lesiones graves.

Información importante sobre la batería

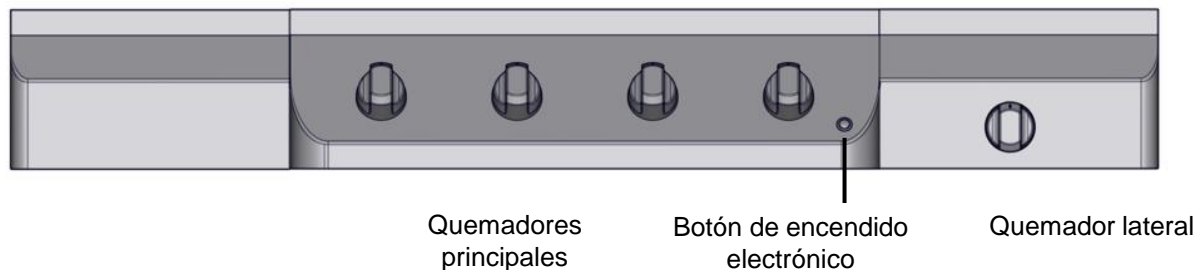
Para reducir la probabilidad de exponer la batería a condiciones de mal uso y/o abuso, siga las instrucciones de instalación de la batería a continuación.

- a) Las baterías no recargables no deben recargarse.
 - b) No mezcle distintos tipos de pilas, como alcalinas, de carbono-zinc o recargables.
 - c) No mezcle pilas viejas y nuevas.
 - d) Las pilas agotadas deben retirarse del producto.
- Incluye 1 pila DC 1,5 V tipo AA.

La pila debe insertarse con la polaridad correcta, como se muestra a la derecha.



Importante: Retire todo el embalaje, incluidas las correas, antes de usar la parrilla.



Instrucciones de funcionamiento

USO GENERAL DE LA PARRILLA

Cada quemador principal tiene una potencia de 3,5 kW. El quemador lateral tiene una potencia de 2,5 kW. Los quemadores principales de la parrilla abarcan toda la zona de cocción y están diseñados para minimizar bloqueos por caídas de grasa y residuos. Las perillas están ubicadas en la parte inferior central del panel de control. Cada perilla está etiquetada en el panel de control.

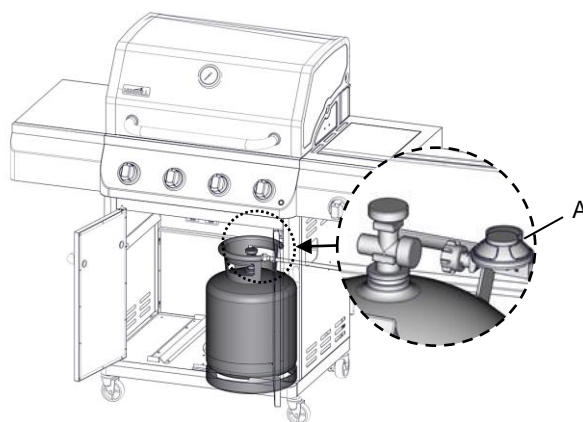
Esta parrilla está diseñada para asar eficientemente sin el uso de rocas de lava o briquetas. El calor se irradia a través de los reguladores de llama de acero inoxidable colocados sobre cada quemador.

Temperatura mínima de funcionamiento en ambiente:
0 °F (-17,8 ° C)

INSPECCIONE LA MANGUERA DE SUMINISTRO DEL CILINDRO DE GAS

Inspeccione el conjunto regulador de presión de gas/manguera antes de cada uso.

1. Abra la puerta del armario del lado izquierdo.
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/conjunto de manguera para detectar cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el conjunto regulador/manguera de gas. antes de usar la parrilla. Contacte al fabricante y utilice solo mangueras de reemplazo especificadas para su uso con la parrilla.



USO DE LA PARRILLA

Para asar correctamente se necesita calor alto para sellar y dorar bien. La mayoría de los alimentos se cocinan a temperatura alta durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, al asar trozos grandes de carne o aves, puede ser necesario bajar el fuego tras el dorado inicial. Esto cocina los alimentos sin quemar el exterior. Los alimentos cocinados mucho tiempo o con marinada azucarada pueden necesitar una temperatura más baja hacia el final del cocinado.

NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

NOTA: La parrilla caliente sella los alimentos, conservando los jugos. Cuanto más precalentada esté la parrilla, más rápido se dorará la carne y más oscuras serán las marcas que deje.

⚠️ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDER

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay signos de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de usar. No use la parrilla si hay olor a gas. Use únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras proporcionados con la unidad.

Nunca sustituya los reguladores y el conjunto de mangueras por los suministrados con la parrilla. Si necesita un reemplazo, contacte al fabricante para obtener el adecuado. El reemplazo debe ser el especificado en el manual.

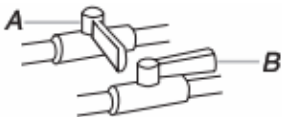
⚠️ ADVERTENCIA

Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más alejados posible del quemador al encender.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL/LATERAL

Asegúrese de que todas las perillas estén cerradas y luego abra el suministro de gas desde el cilindro. Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la parrilla al encender.

Para mayor seguridad, abra la válvula de cierre manual en la línea de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.



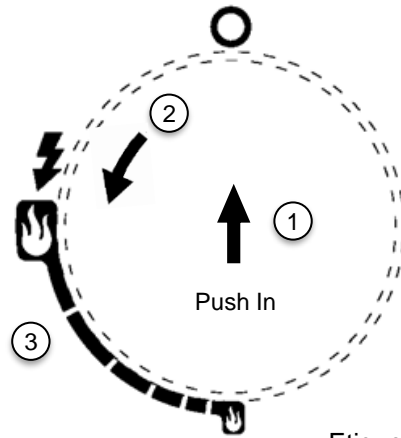
A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

Para encender los quemadores principales, presione y gire la perilla del quemador a ⚡, y al mismo tiempo, mantenga presionado el botón de encendido electrónico.

Una vez encendido el quemador, suelte el botón y la perilla de encendido.

¡IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos para que cualquier exceso de gas se disipe antes de volver a encenderlo.



Etiqueta de la perilla de control

Mantenga una botella con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y revise las conexiones antes de cada uso.

No intente encender la parrilla si percibe olor a gas. Para solicitar servicio técnico, llame al servicio de atención al cliente al +49 5251 875 6174 (en Alemania). Lunes - jueves 7:30 a.m. - 5:00 p.m., viernes 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a ServiceDK@nexgrill.com (en Escandinavia), ServiceDE@nexgrill.de (en Alemania) o ServiceFR@nexgrill.com (en Francia).

Cada quemador se ajusta antes del envío. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden requerir ajustes menores.

PRECAUCIONES

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro de gas cuando no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro de gas. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

El gas debe cerrarse en el cilindro de suministro cuando la unidad no esté en uso.

Si el aparato se almacena en interiores, se debe desconectar y retirar el cilindro de gas. Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

ACERO INOXIDABLE

Existen muchos limpiadores de acero inoxidable disponibles. Use siempre el método de limpieza más suave primero, frotando en la dirección de la veta. No utilice lana de acero, ya que rayará la superficie. Para retocar rayones visibles, lije suavemente con papel de lija de grano 100 en la dirección de la veta. Las motas de grasa pueden acumularse y dar la apariencia de óxido. Para eliminarlas, use una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador de acero inoxidable.

REJILLA DE LA PARRILLA

La forma más sencilla de limpiar la parrilla es justo después de cocinar y de apagar la llama. Use un guante de barbacoa para protegerse del calor y el vapor. Sumerja un cepillo de cerdas de latón en agua y frote la parrilla caliente. Sumerja el cepillo frecuentemente en agua. El vapor, al entrar en contacto con la parrilla caliente, ayuda a limpiar ablandando las partículas de comida. Si se deja enfriar antes, la limpieza será más difícil.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN POSICIÓN “O”. ASEGÚRESE DE QUE EL QUEMADOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

QUEMADORES DE PARRILLA

Tenga mucho cuidado al mover un quemador; debe estar centrado en el orificio antes de intentar encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de la cantidad de veces que utilices la parrilla.

Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado y que las perillas estén en la posición “O”. Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpia el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie las incrustaciones persistentes con un raspador de metal. Despeje los puertos obstruidos con un clip de papel enderezado. No utilices nunca un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto. Tenga en cuenta si hay obstrucciones en el flujo de gas. Si es así, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

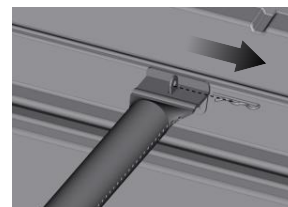
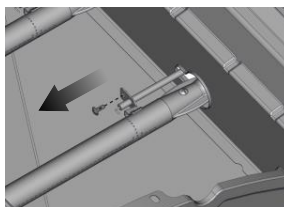
LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse frecuentemente para evitar incendios. Lavar con un detergente suave y agua tibia. Puede colocar una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja para absorber la grasa. Revise la bandeja con frecuencia; evite que el exceso de grasa se acumule y desborde.

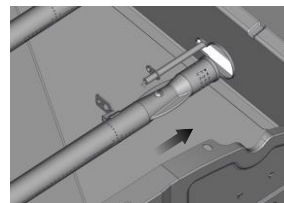
ADVERTENCIA: Si desea reemplazar el quemador principal, le recomendamos encarecidamente contratar a un técnico profesional. No seremos responsables de ninguna responsabilidad, lesión personal o daño a la propiedad que resulte de un quemador mal ensamblado.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

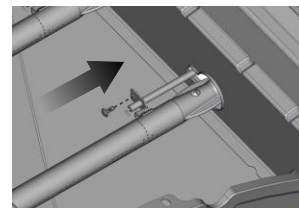
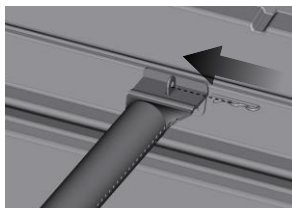
Paso 1. Retire el pasador “R” en la pared trasera de la caja de fuego con alicates de punta fina. Use un destornillador plano para quitar la cubierta del pasador del quemador, luego retírelo de la pared frontal como se muestra.



Paso 2. Inserte el quemador en el orificio y asegure la cubierta del pasador en el quemador, como se muestra a continuación, asegurándose de que el agujero del quemador apunte al orificio.



Paso 3. Fije el quemador principal en la pared trasera de la caja de fuego con el pasador "R".



PRECAUCIÓN

1. Mantenga el área donde se encuentran los aparatos de gas para cocinar al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
3. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y limpias de residuos.

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Revisión y limpieza de los tubos de los quemadores/venturi para detectar la presencia de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.

Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa del "FLASH-BACK", sí es la más común.

Para reducir la posibilidad de "FLASH-BACK", debe limpiar los tubos del quemador antes de ensamblar su parrilla, y al menos una vez al mes a fines del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. Realice también este procedimiento de limpieza de los tubos del quemador si su parrilla no se ha utilizado durante un período prolongado.

AL BUSCAR ARAÑAS

Debe inspeccionar los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

1. El olor a gas junto con las llamas del quemador que aparecen de color amarillo.
2. La parrilla no alcanza la temperatura.
3. La parrilla se calienta de manera irregular.
4. Los quemadores hacen ruidos de explosión.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si la parrilla no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de comunicarse con el fabricante para solicitar servicio. Puede ahorrar el coste de una llamada de servicio.

PRECALENTAMIENTO: La tapa de la parrilla debe estar en posición cerrada durante el período de precalentamiento. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, dependiendo del tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieren una temperatura de cocción alta necesitan un período de precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieren una temperatura de cocción más baja sólo necesitan un período de dos a tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Ajuste alto: utilice este ajuste para calentar rápidamente, para dorar filetes y chuletas y para asar a la parrilla.

Ajuste bajo: utilice este ajuste para asar, hornear y para cocinar cortes muy magros como pescado.

Estas temperaturas varían con la temperatura exterior y la cantidad de viento.

Cocinar con calor indirecto: Puede cocinar aves y cortes grandes de carne lentamente hasta la perfección en un lado de la parrilla con el calor indirecto del quemador del otro lado. El calor del quemador encendido circula suavemente por toda la parrilla, cocinando la carne o las aves sin que ninguna llame las toque directamente. Este método reduce en gran medida las llamaradas al cocinar cortes muy grasos, porque no hay una llama directa que encienda las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.

PRECAUCIÓN: Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el suministro de gas en la fuente y cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlo (esto permite que los vapores de gas acumulados se disipen).

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

PRECAUCIÓN: NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras su parrilla esté en funcionamiento. Como con todos los electrodomésticos, el cuidado y el mantenimiento adecuados los mantendrán en óptimas condiciones de funcionamiento y prolongarán su vida útil. Su parrilla de gas no es una excepción.

ATENCIÓN: La tapa del quemador lateral se calentará si se usa con la tapa cerrada.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender mi parrilla, no se enciende inmediatamente.	Asegúrese de que el encendedor produzca una chispa al intentar encender el quemador. Si no hay chispa, verifique que la batería esté instalada correctamente. Verifique que el cable esté conectado de forma segura al conjunto de electrodos. Limpie el/los cable(s) y el electrodo con alcohol isopropílico utilizando un hisopo limpio y luego séquelos con un paño. Pruebe otros quemadores para comprobar si funcionan. Si otros quemadores funcionan, inspeccione el orificio de gas del quemador defectuoso para detectar obstrucciones.
El quemador del asador no se enciende cuando se presiona el botón de encendido.	Verifique si hay residuos bloqueando el electrodo. Verifique si hay una chispa que salta al quemador desde el electrodo. Si no se ve ninguna chispa, revise la batería ubicada dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire el contador de giros. ¿Se enciende el quemador trasero infrarrojo cuando intenta encenderlo con un fósforo? En caso contrario, asegúrese de que el gas esté abierto.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El regulador hace ruido.	Puede que la manguera de ventilación del regulador esté obstruida o que el regulador sea defectuoso. Asegúrese de que el orificio de ventilación del regulador no esté obstruido. Limpie el orificio y cierre las válvulas de control del gas. Espere diez minutos y reinicie. Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son las adecuadas, reemplace el regulador.
La funda de tamaño completo no se ajusta a la parrilla.	Puede que la funda no sea adecuada para su parrilla. Puede que quede ajustada. Asegúrese de que la funda tiene la longitud correcta para su parrilla. Médala de izquierda a derecha. Compare con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la parte del capó de la funda con su parrilla. Extienda la funda y deje que se relaje, preferiblemente bajo la luz solar cálida o en una habitación cálida. Para una parrilla con estante lateral, amontone la funda como un calcetín y colóquela de izquierda a derecha.
La parrilla solo calienta a 93-149 °C / 200-300 °F.	Verifique si la manguera de combustible está doblada o estrangulada. Asegúrate de que la zona de la parrilla está libre de polvo. Asegúrese de que el quemador y los orificios estén limpios. Comprueba si hay arañas e insectos. El regulador tiene un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de fuga. Este dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga de gas. Para restablecer el dispositivo de seguridad, apague todos los quemadores y cierre la válvula del cilindro de gas. Desconecte el regulador del cilindro de gas y espere un minuto. Vuelva a conectar el regulador al cilindro de gas y abra lentamente la válvula del cilindro de gas hasta que esté completamente abierta. Encienda todos los quemadores y observe la temperatura.
La parrilla tarda mucho en precalentarse.	El precalentamiento normal a 260-316 °C (500-600 °F) lleva entre 10 y 15 minutos. El clima frío y el viento pueden afectar el tiempo de precalentamiento. Si utiliza roca volcánica o briquetas, pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
Las llamas del quemador no son de color azul claro.	Hay demasiado o muy poco aire para la llama. La altura es la causa principal, pero el clima frío también puede afectar la mezcla. Puede ser necesario ajustar el quemador. La parrilla está en un lugar ventoso.

Pedido de piezas

CÓMO PEDIR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de obtener las piezas de repuesto correctas para su parrilla a gas. Se requiere la siguiente información para asegurar la obtención de la pieza correcta. Tenga en cuenta que el costo de envío de cualquier pieza de repuesto correrá por su cuenta.

- Número de modelo de parrillas a gas (consulte la etiqueta de datos dentro de la puerta de la parrilla).
- Se necesita el número de parte de la pieza de repuesto.
- Se necesita una descripción de la pieza de repuesto.
- Cantidad de piezas necesarias.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con nuestra línea de atención al cliente.

IMPORTANTE

Utilice solo piezas autorizadas de fábrica. El uso de componentes no autorizados puede ser peligroso y anulará su garantía. Conserve el manual de instrucciones de montaje y operación para consultarlo fácilmente y solicitar piezas de repuesto.

El fabricante garantiza solamente al comprador original que este producto (*modelo n.º 720-1126D*) estará libre de defectos de fabricación y materiales tras un ensamblaje correcto y con un uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación desde la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o que las piezas defectuosas se devuelvan, con el franqueo y/o flete prepago por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, el reemplazo o el valor depreciado, a elección de Nexgrill.

- **QUEMADORES DE TUBOS:** Garantía *LIMITADA* de 5 años contra perforación.
- **PARRILLAS DE COCCIÓN Y PROTECTORES DE LLAMA:** Garantía *LIMITADA* de 1 año; *no cubre caídas, astillas, rayones ni daños en la superficie.*
- **PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE:** Garantía *LIMITADA* de 1 año contra perforación; *no cubre problemas estéticos como corrosión superficial, rayones y óxido.*
- **TODAS LAS OTRAS PARTES:** Garantía *LIMITADA* de 1 año (incluye, pero no se limita a, válvulas, marco, carcasa, carrito, panel de control, encendedor, regulador, mangueras) **No cubre astillas, rayones, agrietamientos, corrosión superficial ni óxido.*

Una vez que el consumidor presente prueba de compra según lo dispuesto en este documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas que se demuestren defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo no tendrán ningún costo para usted, excepto los costos de envío, siempre que el comprador esté dentro del periodo de garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada solo es aplicable en el Alemania y Escandinavia, está disponible únicamente para el propietario original del producto y *no es transferible*. El fabricante requiere una prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debes conservar el recibo de compra y/o la factura. Si recibió la unidad como regalo, solicite al donante que envíe el recibo en su nombre a la siguiente dirección. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin registro o comprobante de compra. Esta garantía limitada se aplica **SOLAMENTE** a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el ensamblaje o instalación del electrodoméstico, óxido superficial o decoloración de superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el desconchado de la pintura en polvo en las piezas metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o material y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de ningún inconveniente, comida, lesión personal o daño a la propiedad. Si no se dispone de una pieza de recambio original, se enviará una pieza de recambio comparable. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Visitas de servicio a su domicilio.
- Reparaciones cuando su producto se utiliza para un uso distinto al normal doméstico o residencial de una sola familia.
- Daños resultantes de accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación incorrecta o instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería, o mal uso del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallos del producto.
- Costos de piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera del Alemania y Escandinavia.
- Recogida y entrega de su producto.
- Tarifas de envío o tarifas de procesamiento de fotografías enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
- La retirada y/o reinstalación de su producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, para garantía/sin garantía y piezas de repuesto.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o sustitución de piezas defectuosas es su recurso exclusivo según los términos de esta garantía limitada. El fabricante no se responsabilizará de daños consecuentes o incidentales derivados del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por fallos o daños causados por casos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio de grasa, accidentes, alteraciones, reemplazo de piezas por parte de personas que no sean el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (climas adversos, actos de la naturaleza, manipulación por animales), instalación incorrecta o que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, DONDEQUIERA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA QUE SE ESTABLECE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LA LEGISLACIÓN DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Si deseas obtener el cumplimiento de cualquier obligación en virtud de esta garantía limitada, debes escribir a:

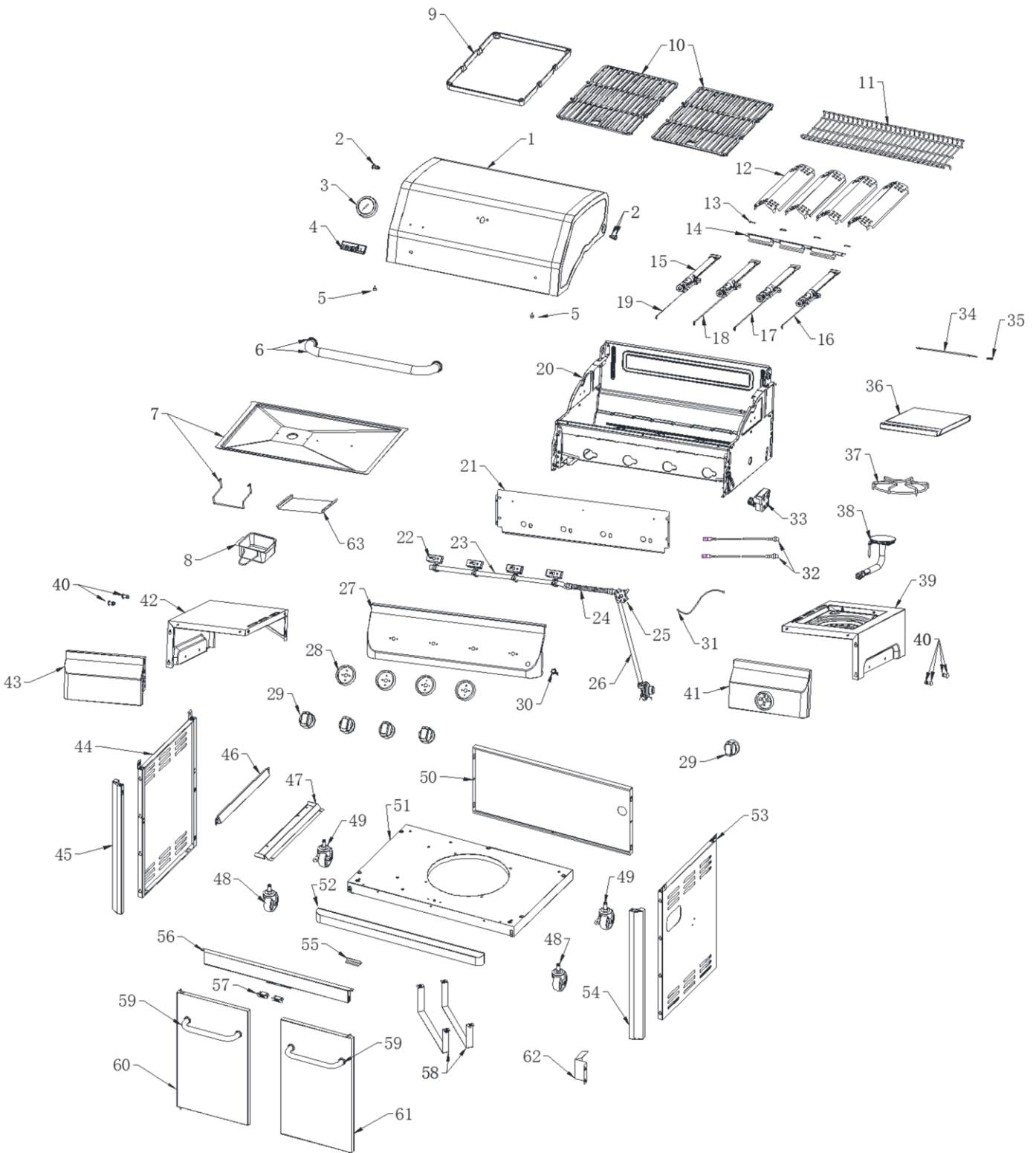
**Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland**

Todas las devoluciones de los consumidores, los pedidos de piezas, las preguntas generales y la asistencia para la resolución de problemas pueden adquirirse llamando

+49 5251 875 6174 (en Alemania). Lunes - jueves 7:30 a.m. - 5:00 p.m., viernes 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2.

También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico en ServiceDK@nexgrill.com (en Escandinavia), ServiceDE@nexgrill.de (en Alemania) o ServiceFR@nexgrill.com (en Francia).

Exploded View / Explosionszeichn / Sprængt tegning Sprängskiss / Vue éclatée / Vista ampliada



Part List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Main lid center panel	1	32	Electronic igniter wire	2
2	Main lid screw	2	33	Electronic igniter	1
3	Temperature gauge	1	34	Side burner lid hinge rod	1
4	Badge	1	35	Spring	1
5	Hood buffer	2	36	Side burner lid	1
6	Lid handel	1	37	Side burner cooking grid	1
7	Grease tray	1	38	Side burner	1
8	Grease cup	1	39	RH Side Shelf	1
9	Griddle	1	40	Hook	4
10	Cooking grid	2	41	Side burner control panel	1
11	Warming rack	1	42	LF Side Shelf	1
12	Flame tamer	4	43	LF Side control panel	1
13	R pin	4	44	Cart Side panel, left	1
14	Cross Lighting	3	45	Cart trim panel left	1
15	Main burner	4	46	Griddle bracket,up	1
16	Ignition pin A	1	47	Griddle bracket,down	1
17	Ignition pin B	1	48	Swivel caster	2
18	Ignition pin C	1	49	Swivel caster with brake	2
19	Ignition pin D	1	50	Cart back Panel	1
20	Fire box	1	51	Cart bottom panel	1
21	Front baffle	1	52	Cart bottom panel front trim	1
22	Main gas valve	4	53	Cart side panel, right	1
23	Manifold assembly	1	54	Cart side panel, right trim	1
24	Flex gas line	1	55	Door toper	1
25	Side burner gas valve	1	56	Cart frame	1
26	Regulator	1	57	Magnet	2
27	Control panel	1	58	Tank Support	2
28	Knob seat	4	59	Door Handle	2
29	Knob	5	60	Left Door	1
30	Electronic igniter switch	1	61	Right Door	1
31	Side Burner Igniter Wire	1	62	Pulse igniter module mounting plate	1
			63	Gas Tank Heat Shield	1

Stückliste

Nr.	Bauteil (Beschreibung)	MEN GE	Nr.	Bauteil (Beschreibung)	MEN GE
1	Hovedlåg midterpanel	1	32	Impulszündkabel	2
2	Deckelschraube	2	33	Impulszündmodul	1
3	Temperaturanzeige	1	34	Scharnierstange für Seitenbrennerdeckel	1
4	Emblem	1	35	Feder	1
5	Lågbuffer	2	36	Seitlicher Brennerdeckel	1
6	Hauptdeckelgriffbaugruppe	1	37	Seitenbrenner-Kochfeld	1
7	Fettauffangschale	1	38	Seitenbrenner	1
8	Fettbecher	1	39	Højre sidehylde	1
9	Grillplade	1	40	Utensilienhaken	4
10	Grillrost	2	41	Seitliches Brenner-Bedienfeld	1
11	Warmhalterost	1	42	Seitenablage links	1
12	Flammenverteiler	4	43	Bedienfeld auf der linken Seitenablage	1
13	R-split	4	44	Wagenseitenteil, links	1
14	Querstück	3	45	Vognpanel venstre pynteliste	1
15	Hovedbrænder	4	46	Grillpladebeslag, op	1
16	Tændingsstift A	1	47	Grillpladebeslag, ned	1
17	Tændingsstift B	1	48	Lenkrolle	2
18	Tændingsstift C	1	49	Lenkrolle mit Feststeller	2
19	Tændingsstift D	1	50	Wagenrückwand	1
20	Ildkasse	1	51	Wagenbodenplatte	1
21	Frontafskærmning	1	52	Frontliste til vognbundspanel	1
22	Hauptventil	4	53	Wagenseitenteil rechts	1
23	Hauptverteiler	1	54	Højre pynteliste til vognsidepanel	1
24	Flexible Gasleitung für Seitenbrenner	1	55	Dørtopper	1
25	Gasventil für Seitenbrenner	1	56	Vognramme	1
26	Regler, LP	1	57	Türmagnet	2
27	Hauptbedienfeld	1	58	Tankstøtte	2
28	Kontrolknap sæde	4	59	Türgriff	2
29	Bedienknopf	5	60	Tür links	1
30	Impulszündknopf	1	61	Tür rechts	1
31	Zündkabel für Seitenbrenner	1	62	Monteringsplade til pulsantænder	1
			63	Gastank-Hitzeschild	1

Del liste

Nr.	Del (Beskrivelse)	ANT AL	Nr.	Del (Beskrivelse)	ANT AL
1	Mittleres Paneel des Hauptdeckels	1	32	Puls tændtråd	2
2	Skrue til hovedlåg	2	33	Pulsantændingsmodul	1
3	Temperaturmåler	1	34	Låghængselsstang til sidebrænderlåg	1
4	Abzeichen	1	35	Fjeder	1
5	Deckelpuffer	2	36	Sidebrænder låg	1
6	Hovedlåghåndtagdel	1	37	Kogerist til sidebrænder	1
7	Fedtskuffedel	1	38	Sidebrænder	1
8	Fedtkop	1	39	Rechte Seitenablage	1
9	Grillplatte	1	40	Redskabskrog	4
10	Grillrist	2	41	Sidebrænder kontrolpanel	1
11	Varmehylde	1	42	Sidehylde, venstre	1
12	Flammetæmmer	4	43	Kontrolpanel til venstre sidehylde	1
13	R-Stift	4	44	Sidepanel til vogn, venstre	1
14	Tværkanal	3	45	Linke Zierblende des Wagens	1
15	Hauptbrenner	4	46	Grillplattenhalterung, oben	1
16	Zündstift A	1	47	Grillplattenhalterung, unten	1
17	Zündstift B	1	48	Drejehjul	2
18	Zündstift C	1	49	Drejehjul med bremse	2
19	Zündstift D	1	50	Bagpanel til vogn	1
20	Feuerkasten	1	51	Bundpanel til vogn	1
21	Frontblende	1	52	Vordere Zierleiste des Wagenbodenpaneels	1
22	Hovedgasventil	4	53	Sidepanel til vogn, højre	1
23	Hovedmanifold	1	54	Rechte Zierleiste des Wagenseitenpaneels	1
24	Fleksibel gasslange til sidebrænder	1	55	Türabschluss	1
25	Sidebrænder gasventil	1	56	Wagenrahmen	1
26	Regulator, flydende propan	1	57	Dørmagnet	2
27	Hovedbetjeningspanel	1	58	Tankhalterung	2
28	Steuerknopsitz	4	59	Dørhåndtag	2
29	Kontrolknap	5	60	Dør, venstre	1
30	Puls tændingsknap	1	61	Dør, højre	1
31	Sidebrændertændingsledning	1	62	Montageplatte für Impulszünder	1
			63	Gastank varmeskjold	1

Nr.	Del (beskrivning)	ANT AL	Nr.	Del (beskrivning)	ANT AL
1	Mittpanel för huvudlock	1	32	Pulständningskabel	2
2	Lockskruv	2	33	Pulständningsmodul	1
3	Temperaturmätare	1	34	Gångjärnsstång för sidobrännarlucka	1
4	Märke	1	35	Fjäder	1
5	Lockbuffert	2	36	Sidobrännarlucka	1
6	Handtag för huvudlock	1	37	Sidobrännare grillgaller	1
7	Fettbrickans montering	1	38	Sidobrännare	1
8	Fettkopp	1	39	Höger sidohylla	1
9	Grillplatta	1	40	Redskapskrok	4
10	Grillgaller	2	41	Sidobrännarnas kontrollpanel	1
11	Uppvärmingsgaller	1	42	Sidohylla, vänster	1
12	Flamtämjare	4	43	Vänster sidohyllas kontrollpanel	1
13	R-stift	4	44	Vagnens sidopanel, vänster	1
14	Korskanal	3	45	Vänster trimpanel för vagn	1
15	Huvudbrännare	4	46	Grillplattans beslag, upp	1
16	Tändstift A	1	47	Grillplattans beslag, ne	1
17	Tändstift B	1	48	Svängbart hjul	2
18	Tändstift C	1	49	Svänghjul med broms	2
19	Tändstift D	1	50	Vagnens bakpanel	1
20	Eldlåda	1	51	Vagnens bottenpanel	1
21	Främre baffel	1	52	Främre trim för vagnbottenpanel	1
22	Huvudventil, gas	4	53	Vagnens sidopanel, höger	1
23	Huvudgrenrör	1	54	Höger trim för vagnens sidopanel	1
24	Sidobrännare flexibel gasledning	1	55	Dörrtopp	1
25	Sidobrännare gasventil	1	56	Vagnram	1
26	Regulator, LP	1	57	Dörrmagnet	2
27	Kontrollpanel	1	58	Tankstöd	2
28	Reglageknappens säte	4	59	Dörrhandtag	2
29	Kontrollvred	5	60	Dörr, vänster	1
30	Pulständningsknapp	1	61	Dörr, höger	1
31	Sidobrännare tändtråd	1	62	Monteringsplatta för pulständare	1
			63	Värmesköld för gastank	1

Liste des pièces

No	Pièce (Description)	QTÉ	No	Pièce (Description)	QTÉ
1	Panneau central du couvercle principal	1	32	Fil d'allumage à impulsion	2
2	Vis du couvercle principal	2	33	Module d'allumage à impulsions	1
3	Indicateur de température (thermomètre)	1	34	Tige de charnière du brûleur latéral	1
4	Insigne	1	35	Ressort	1
5	Butée de couvercle	2	36	Capot du brûleur latéral	1
6	Poignée du couvercle principal	1	37	Grille de cuisson du brûleur latéral	1
7	Assemblage du bac à graisse	1	38	Brûleur latéral	1
8	Godet à graisse	1	39	Étagère latérale droite	1
9	Plancha	1	40	Crochet à ustensiles	4
10	Grille de cuisson	2	41	Panneau de commande du brûleur latéral	1
11	grille chauffante	1	42	Étagère latérale, gauche	1
12	Atténuateur de flamme	4	43	Panneau de commande de l'étagère latérale gauche	1
13	Goupille en R	4	44	Panneau latéral du chariot, gauche	1
14	Passe-plat	3	45	Panneau de garniture gauche du chariot	1
15	Brûleur principal	4	46	Support de plancha, haut	1
16	Broche d'allumage A	1	47	Support de plancha, bas	1
17	Broche d'allumage B	1	48	Roulette articulée	2
18	Broche d'allumage C	1	49	Roulette pivotante avec frein	2
19	Broche d'allumage D	1	50	Panneau arrière du chariot	1
20	Foyer	1	51	Panneau inférieur du chariot	1
21	Déфлекteur avant	1	52	Garniture avant du panneau inférieur du chariot	1
22	Robinet de gaz principal	4	53	Panneau latéral du chariot, à droite	1
23	Collecteur principal	1	54	Garniture droite du panneau latéral du chariot	1
24	Conduite de gaz flexible du brûleur latéral	1	55	Haut de porte	1
25	Vanne de gaz du brûleur latéral	1	56	Cadre du chariot	1
26	Régulateur, LP	1	57	Aimant de la porte	2
27	Panneau de commande principal	1	58	Support de réservoir	2
28	Siège du bouton de commande	4	59	Poignée de porte	2
29	Bouton de réglage	5	60	Porte, gauche	1
30	Bouton d'allumage à impulsion	1	61	Porte, droite	1
31	Conducteur du brûleur latéral	1	62	Plaque de montage du module d'allumage à impulsion	1
			63	Bouclier thermique du réservoir de gaz	1

Lista de piezas

No.	Parte (Descripción)	QTY	No.	Parte (Descripción)	QTY
1	Panel central de la tapa principal	1	32	Cable de encendido por pulsos	2
2	Tornillo de la tapa principal	2	33	Módulo de encendido por pulsos	1
3	Indicador de temperatura	1	34	Varilla de bisagra de la tapa del quemador lateral	1
4	Insignia	1	35	Resorte	1
5	Tope de tapa	2	36	Tapa del quemador lateral	1
6	Conjunto de manija de la tapa principal	1	37	Rejilla para cocción en quemador lateral	1
7	Conjunto de bandeja de grasa	1	38	Quemador lateral	1
8	Recipiente para grasa	1	39	Estante lateral derecho	1
9	Plancha	1	40	Gancho para utensilios	4
10	Rejilla de cocción	2	41	Panel de control del quemador lateral	1
11	Rejilla para calentar	1	42	Estante lateral, izquierda	1
12	Domador de llamas	4	43	Panel de control del estante del lado izquierdo	1
13	Pasador en R	4	44	Panel lateral del carro, izquierdo	1
14	Canal de comunicación	3	45	Panel de moldura izquierdo del carrito	1
15	Quemador principal	4	46	Soporte de plancha, arriba	1
16	Pasador de encendido A	1	47	Soporte de plancha, abajo	1
17	Pasador de encendido B	1	48	Rueda giratoria	2
18	Pasador de encendido C	1	49	Rueda giratoria con freno	2
19	Pasador de encendido D	1	50	Panel trasero del carro	1
20	Caja de fuego	1	51	Panel inferior del carrito	1
21	Deflector frontal	1	52	Moldura frontal del panel inferior del carrito	1
22	Válvula principal de gas	4	53	Panel lateral del carro, derecho	1
23	Colector principal	1	54	Moldura derecha del panel lateral del carrito	1
24	Línea de gas flexible del quemador lateral	1	55	Remate de puerta	1
25	Válvula de gas del quemador lateral	1	56	Marco del carrito	1
26	Regulador, LP	1	57	Imán de puerta	2
27	Panel de control principal	1	58	Soporte de tanque	2
28	Asiento de la perilla de control	4	59	Manija de la puerta	2
29	Perilla de control	5	60	Puerta, izquierda	1
30	Botón de encendido por pulsos	1	61	Puerta, derecha	1
31	Cable de encendido del quemador lateral	1	62	Placa de montaje del módulo de encendido por pulso	1
			63	Escudo térmico del tanque de gasolina	1

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER
DENNE SIDE ER BEVIDST TOM
DEN HÄR SIDAN HAR MEDVETET LÄMNATS TOM
CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE
ESTA PÁGINA SE HA DEJADO INTENCIONADAMENTE EN BLANCO

Made in China / In China hergestellt / Fremstillet i Kina /
Tillverkad i Kina / Fabriqué en Chine / Hecho en China

Distributed by: / Vertrieben von: / Distribueres af:
Distribueras av: / Distribué par: / Distribuido por:
Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland
servicede@nexgrill.de