



**2 BURNER GAS GRIDDLE WITH HINGED LID
GAS-GRILLPLATTE MIT 2 BRENNERN
UND KLAPPDECKEL**

**2-BRÆNDER PLANCHAGRILL MED HÆNGSLET LÅG
2-BRÄNARE GASPLATTER MED GJÄRNSLÅTT LOCK
PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2 BRÛLEURS
AVEC COUVERCLE À CHARNIÈRES
PLANCHA A GAS DE 2 QUEMADORES
CON TAPA ABATIBLE**

720-1115D



Germany / Deutschland /
Tyskland / Tyskland /
Allemagne / Alemania

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



Denmark / Dänemark /
Danmark / Danmark /
Danemark / Dinamarca



2531DQ-0002
2531-25

19001159A0

SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____

SERIENNUMMER _____ HERSTELLER DATUM _____ KAUFDATUM: _____

SERIENR. _____ MFG. DATO _____ KØBSDATO: _____

SERIAL # _____ MFG. DATUM _____ INKÖPSDAG: _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____ DATE DE FABRICATION _____ DATE D'ACHAT _____

NÚM. DE SERIE _____ FECHA DE MANUFACTURA _____ FECHA DE COMPRA _____

- **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.
- **VARNING:** 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	Seasoning Your Griddle	11
European Gas Pressures and Specifications	6	Ordering Parts	11
Gas Connection Requirements	7	Care and Maintenance	11
Installer Final Check List	8	Troubleshooting	13
Leak Testing	9	Limited Warranty	15
Operating Instruction	9	Exploded View	84
Lighting Instructions	10	Parts List	85

 **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.
- It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.
- **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 cool, dry place when not in use for an extended period.

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

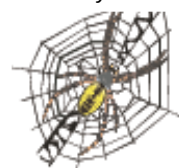
Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

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.
- A 1 meter minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

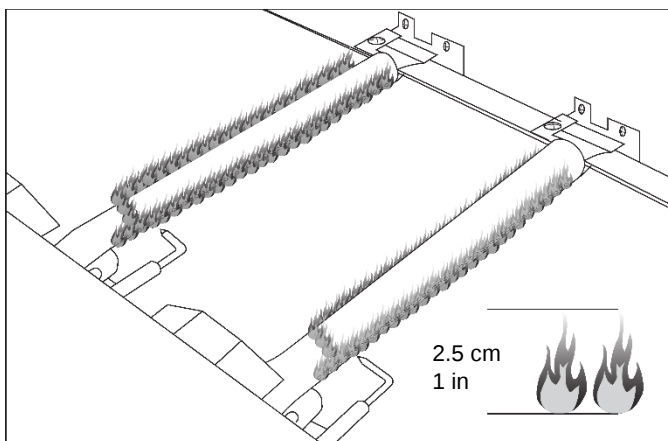
CAUTION: Beware of Flashback

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	720-1115D				
Appliance category	I ₃ +(28-30/37)		I ₃ B/P(30)	I ₃ B/P(37)	I ₃ B/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)	1.06		1.06	1.0	0.95
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 10				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 728				
	Propane - Total: 715				

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.

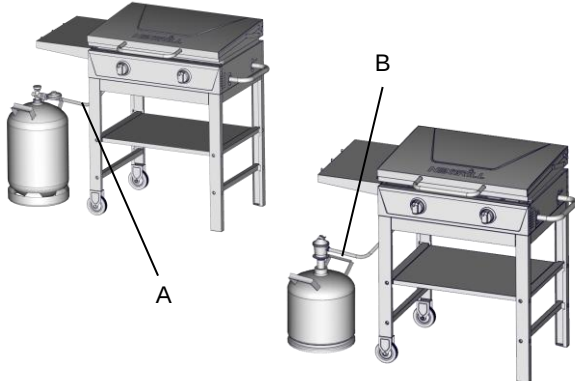
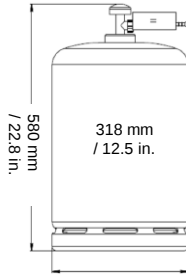
Country	Gas Type	Pressure
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I ₃ +	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I ₃ B/P	28-30 mbar
PL	I ₃ B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I ₃ B/P	50 mbar

*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 (DE)
B. Gas pressure regulator / Hose assembly (DK)

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.

IMPORTANT: It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.

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.

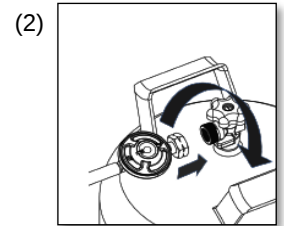
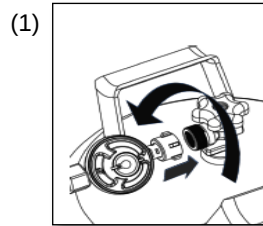
4. Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. IDENTIFY YOUR REGULATOR TYPE AND FOLLOW THE CONNECTION INSTRUCTIONS SPECIFIC TO THAT REGULATOR.

(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.



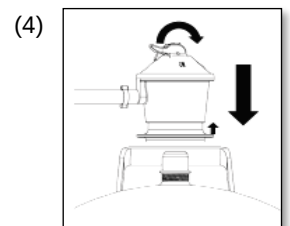
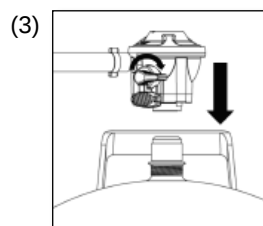
(3) Connect by Turning Lever/Snapping into Position

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.

Installer Final Check List

- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 1 m from sides and 1 m from back.
- ✓ All internal packaging removed.
- ✓ Knobs turn freely.
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices.
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11 in. water column).
- ✓ Unit tested and free of leaks.
- ✓ User informed of gas supply shut off valve location

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER CAUTIONS

- a) Do not store a spare 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.

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.

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.

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.

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.

Operating Instructions

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 10 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)

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.

Important: Remove all packaging, including straps, before using the grill.



Main Burners

⚠ WARNING: IMPORTANT!

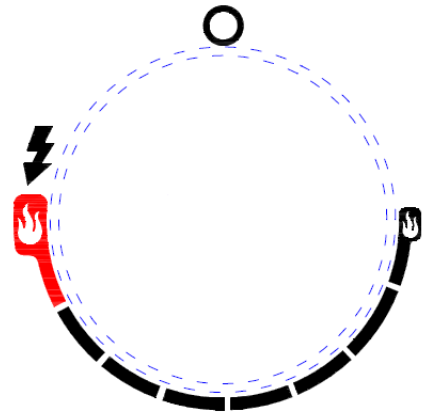
BEFORE LIGHTING

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

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

⚠ WARNING

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



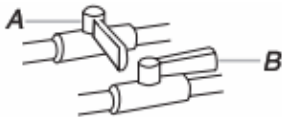
Control Knob Label

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

LIGHTING THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the gas cylinder.

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 ⚡.

Once the burner is lit, release the 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.

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 ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia) or ServiceDE@nexgrill.de (In Germany) or ServiceFR@nexgrill.com (In France).

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.

IMPORTANCE OF GRIDDLE SEASONING

It is very important to maintain a seasoned griddle surface in order to maintain optimum performance and long life of the griddle. Seasoning your griddle serves two purposes:

- a) It prevents rust and corrosion.
- b) It creates a permanent non-stick cooking surface.

Seasoning is a process that continuously improves throughout the life of your griddle. Proper care and maintenance as well as seasoning after each use will result in a better cooking experience.

FIRST TIME USE

Your griddle comes pre-seasoned with a coating of cooking oil to prevent corrosion and damage during the shipping process. Before using your griddle for the first time, wash the top and insides of the griddle surface with hot, soapy water. Never use soap on your griddle AFTER FIRST USE. Rinse and dry completely then continue to seasoning steps.

SEASONING YOUR GRIDDLE

1. Thoroughly clean off food residue.
2. Evenly apply a generous amount of cooking oil (flax seed, olive, vegetable, etc.) to the hot griddle surface.
3. Using a paper towel, carefully spread cooking oil to entire hot griddle surface.
4. Allow the griddle to cool completely before storing in a cool, dry place.

AFTER EACH USE

To clean your griddle following each use, gently scrape any remaining food residue with a spatula and wipe with a towel. To remove stuck food, pour hot water onto griddle surface to loosen residue or use $\frac{1}{4}$ cup of table salt to act as an abrasive. Next, follow steps for "SEASONING YOUR GRIDDLE".

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on page 85. 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.

ENSURE THAT THE GAS SUPPLY AND THE KNOBS ARE IN THE “O” POSITION. MAKE SURE THE BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.

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.

GRILL BURNERS

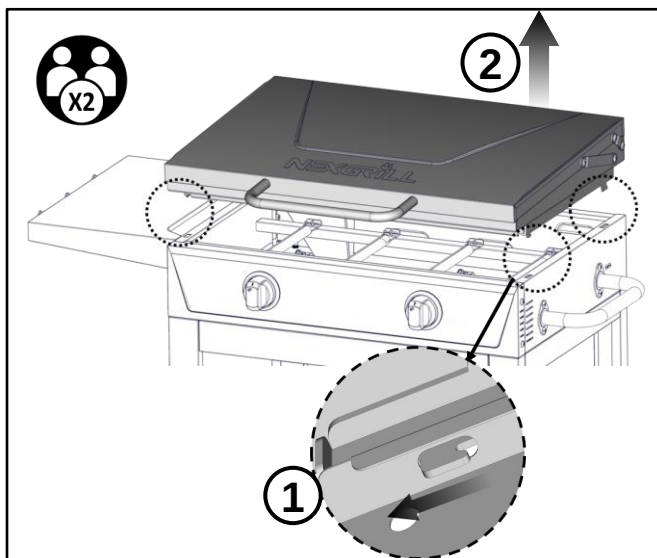
Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

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.

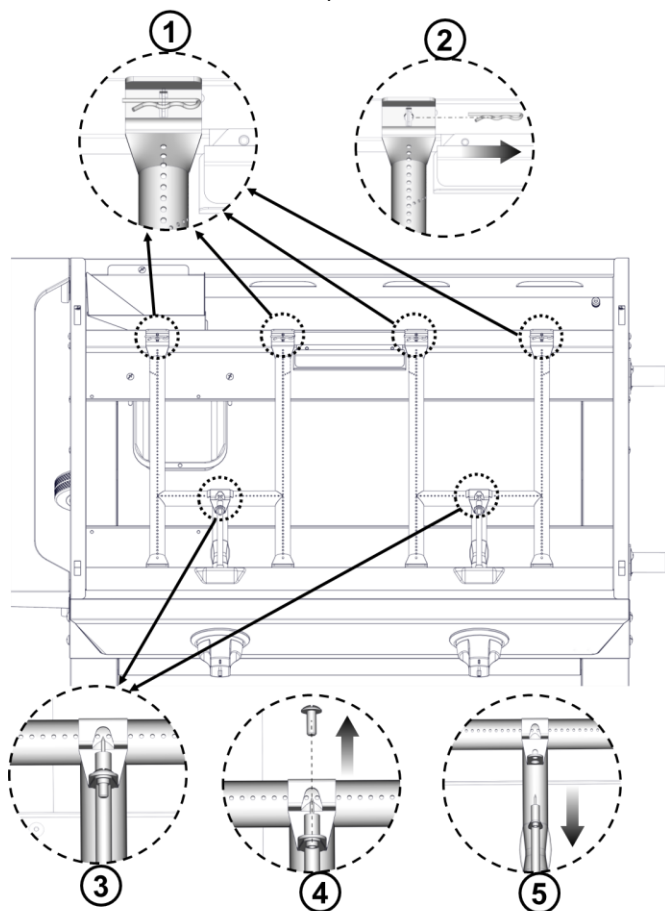
Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

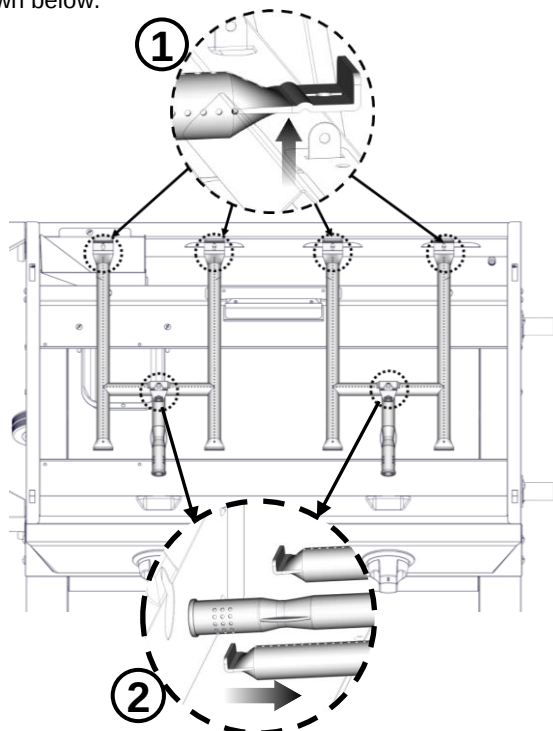
Step 1. Remove the griddle and lid.



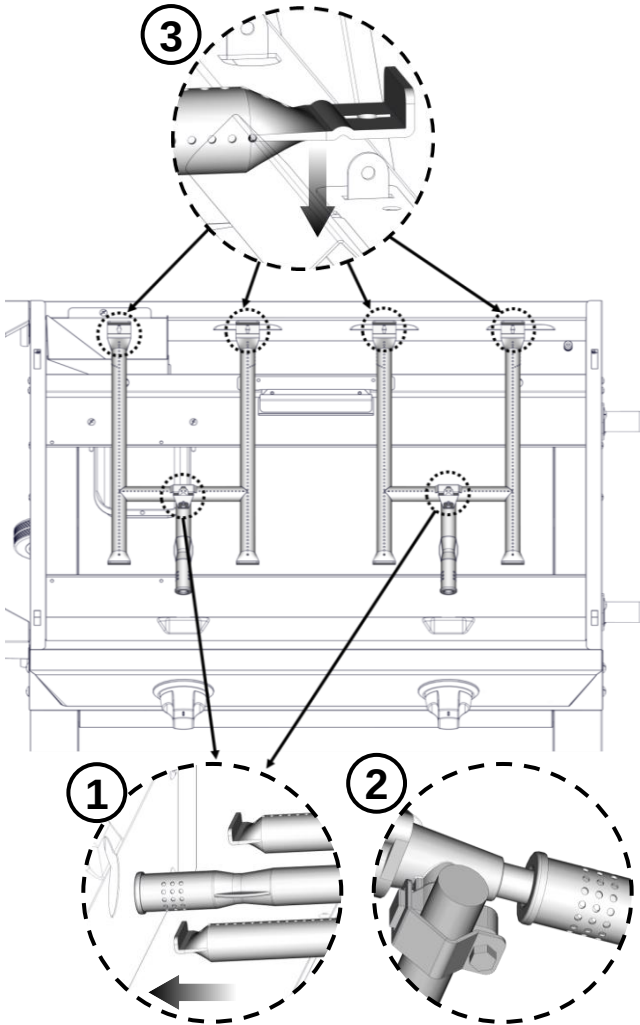
Step 2. Remove the main burner “R” pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover.



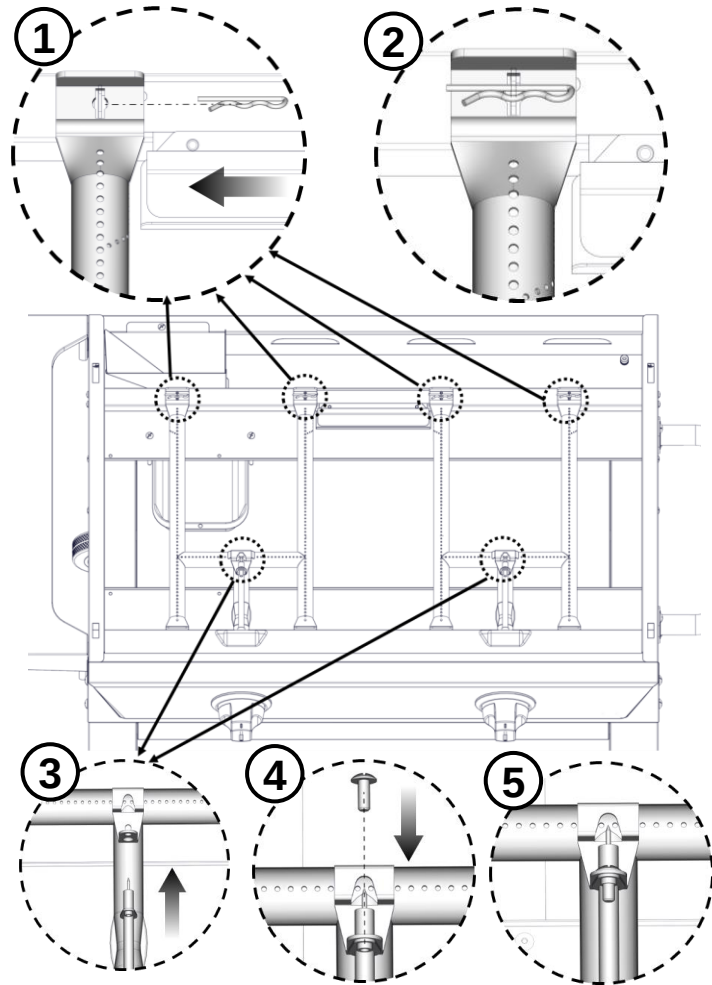
Step 3. Then remove the burner from the fire box, as shown below.



Step 4. 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 5. Screw the burner pin and install the burner "R" pin on the back wall of fire box. And put the griddle and the lid back to the fire box.



Troubleshooting

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.

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.

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.

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.

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.
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.
Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F.	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.
Grill takes a long time to preheat.	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.
Burner flames are not light blue.	Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-1115D*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **BURNERS:** 5 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **GRIDDLE:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty **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 and Scandinavia, 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 Germany and 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.

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 forth herein. You may also have other rights which vary from state to state.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling +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), ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), or ServiceFR@nexgrill.com (In France).

Sicherheitshinweise.	17	Einbrennen Ihrer Grillplatte	24
Europäische Gasdrücke und Spezifikationen.	19	Ersatzteilbestellung.	24
Anforderungen für den Gasanschluss	20	Pflege und Wartung.	25
Abschließende Checkliste für den Installateur	21	Fehlerbehebung.	27
Dichtheitsprüfung.	22	Beschränkte Garantie	29
Betriebsanleitung	22	Explosionszeichnung.	84
Grill anzünden.	23	Stückliste.	85

 **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 Insektennester.

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.
- Die Gasflasche darf nicht auf der Bodenplatte des Geräts platziert werden.
- **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 bei längerem Nichtgebrauch an einem kühlen, trockenen Ort.

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.

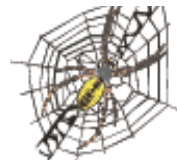
Abstand zu brennbaren Konstruktionen für den Grill:

- 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

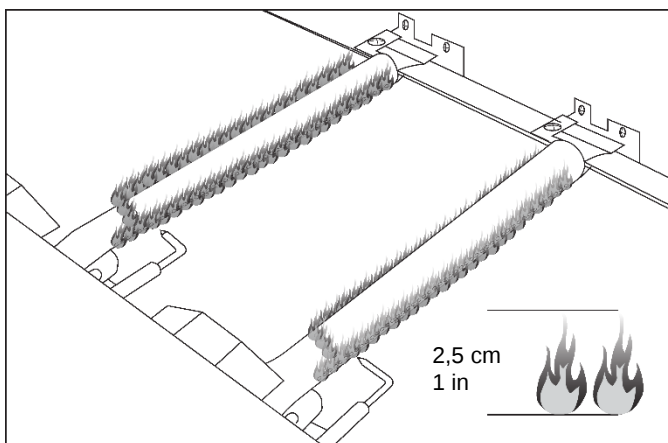
ACHTUNG: Gelegentlich spinnen Spinnen und kleine Insekten

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	720-1115D				
Gerätekategorie	I ₃ +(28-30V37)		I _{3B} /P(30)	I _{3B} /P(37)	I _{3B} /P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch		
Gasdruck (mbar)	28–30	37	28–30	37	50
Injektorgröße des Hauptbrenners (Ø mm)	1,06		1,06	1,0	0,95
Nennwärmebelastung (Hs) (kW)	Total: 10				
Gasverbrauch (g/h) (gesamt)	Butane - Total: 728				
	Propane - Total: 715				

HINWEIS:

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I3B/P(30).

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butangas unter der Kategorie I3+(28-30/37).

Verwenden Sie einen 37-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Propangas unter der Kategorie I3+(28-30/37).

Verwenden Sie einen 50-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I3B/P(50).

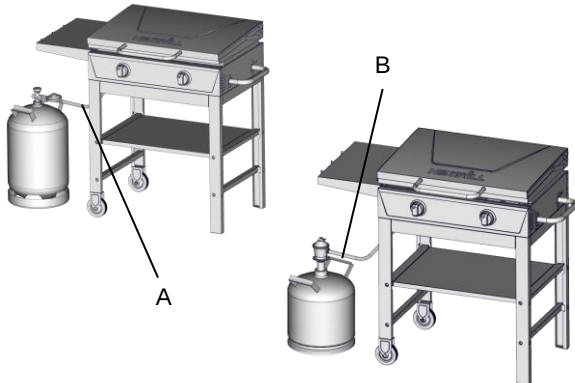
Markierungen auf dem Injektor geben die Größen der Injektoren an. Beispielsweise steht „0.90“ für die Düsengröße 0,90 mm.

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.

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 (DE)
B. Gasdruckregler / Schlauchleitung (DK)

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.

WICHTIG: Die Gasflasche darf nicht auf der Bodenplatte des Geräts platziert werden.

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.

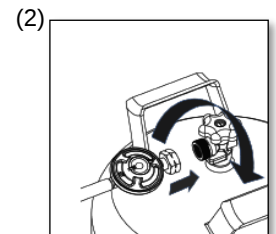
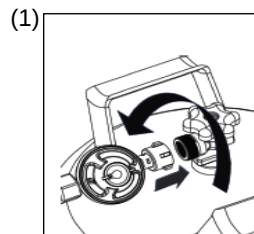
4. Bei manchen Reglern drückt man auf „ON“, um eine Verbindung herzustellen, und zieht sie ab, um sie zu trennen, während andere über eine Mutter mit Links- oder Rechtsgewinde verfügen, die mit dem Flaschenventil verbunden wird. IDENTIFIZIEREN SIE IHREN REGLERTYP UND BEFOLGEN SIE DIE FÜR DIESEN REGLER 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.



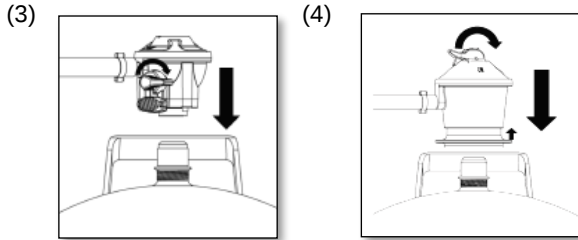
(3) Verbinden durch Drehen des Hebels/Einrasten

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.

5. 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.

Anklemmbarer Druckregler

Hebel des Druckreglers in „ON“-Position bringen.

6. 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.
7. 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.
8. Gehen Sie zum Abschnitt „Überprüfen und Einstellen der Brenner“.

So trennen Sie die Gasflasche:

1. Überprüfen Sie, ob die Bedienknöpfe der Brenner auf „OFF“ stehen und der Grill abgekühlt ist.
2. Prüfen Sie, ob sich die Gasflasche in der Position „AUS“ befindet. Falls nicht, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. 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.

4. 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.
5. Lassen Sie das Gehäuse des Grills mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie versuchen, den Grill zu bewegen oder zu transportieren.

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.

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.

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.

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.

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.

Bedienungsanleitung

ALLGEMEINE VERWENDUNG DES GRILLS

Die Nennleistung jedes Hauptbrenners beträgt 10 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)

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.

Wichtig: Entfernen Sie vor der Verwendung des Grills sämtliche Verpackungsmaterialien, einschließlich der Gurte.



Hauptbrenner

⚠️ 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 Fremdteile. Wenn ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an den Hersteller für den richtigen Ersatz. Das Ersatzteil muss den Angaben in der Bedienungsanleitung entsprechen.

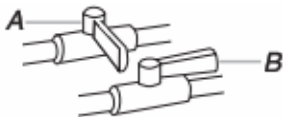
⚠️ WARNUNG

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

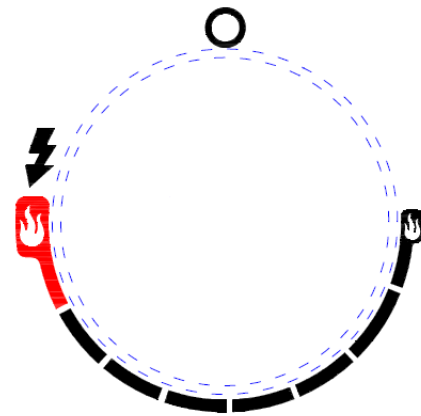
Um Ihre Hauptbrenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Hauptbrennerknopf auf .

Sobald der Brenner zündet, lassen Sie den Drehknopf los.

WICHTIG:

Falls der Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie den Brennerknopf auf „O“ und warten 5 Minuten, bis überschüssiges Gas verfliegen ist, bevor Sie erneut entzünden.

Bewahren Sie eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Gaszufuhrventils auf und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.



Beschriftung der Drehknöpfe

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 Ausgang 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.

WICHTIGKEIT DES EINBRENNENS DER GRILLPLATTE

Es ist sehr wichtig, die Oberfläche der Grillplatte einzubrennen, um optimale Leistung und lange Lebensdauer der Platte zu gewährleisten. Das Einbrennen Ihrer Grillplatte dient zwei Zwecken:

- a) Es verhindert Rost und Korrosion.
- b) Es erzeugt eine dauerhaft antihafbeschichtete Kochfläche. a permanent non-stick cooking surface.

Das Einbrennen ist ein Prozess, der sich während der gesamten Lebensdauer Ihrer Grillplatte kontinuierlich verbessert. Die richtige Pflege und Wartung sowie das Einbrennen nach jedem Gebrauch sorgen für ein besseres Kocherlebnis.

ERSTMALIGER GEBRAUCH

Ihre Grillplatte wird mit einer Schicht Speiseöl vorgebrannt geliefert, um Korrosion und Beschädigungen während des Versands zu verhindern. Bevor Sie Ihre Grillplatte zum ersten Mal verwenden, waschen Sie die Oberseite und die Innenseiten der Grillplatte mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie **NACH DEM ERSTEN GEBRAUCH** niemals Seife auf Ihrer Grillplatte. Spülen und trocknen Sie sie vollständig ab, und fahren Sie dann mit den Einbrennschritten fort.

EINWÜRZEN IHRER GRILLPLATTE

Entfernen Sie Speisereste gründlich.

1. Verteilen Sie eine großzügige Menge Speiseöl (Leinsamen-, Oliven-, Pflanzenöl usw.) gleichmäßig auf der heißen Grillfläche.
2. Verteilen Sie das Speiseöl vorsichtig mit einem Papiertuch auf der gesamten heißen Grillfläche.
3. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Um Ihre Grillplatte nach jedem Gebrauch zu reinigen, kratzen Sie vorsichtig alle verbleibenden Speisereste mit einem Spatel ab und wischen Sie sie mit einem Tuch ab. Um festsitzende Speisereste zu entfernen, gießen Sie heißes Wasser auf die Grillfläche, um die Rückstände zu lösen, oder verwenden Sie $\frac{1}{4}$ Tasse Speisesalz als Schleifmittel. Befolgen Sie anschließend die Schritte zum „EINWÜRZEN IHRER GRILLPLATTE“.

Ersatzteilbestellung

ERSATZTEILBESTELLUNG

Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill erhalten, schauen Sie bitte in die Teileliste auf Seite 85. 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.

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.

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.

GRILL BURNERS

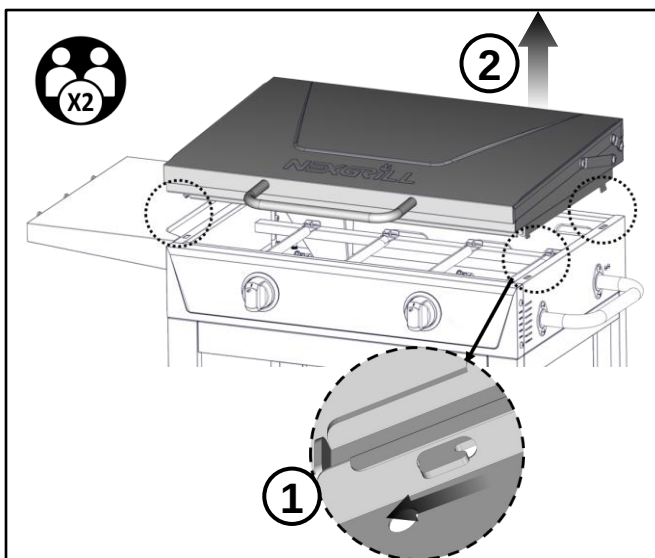
Beim Bewegen eines Brenners ist äußerste Vorsicht geboten, da dieser korrekt auf der Öffnung zentriert sein muss, bevor versucht wird, den Grill erneut anzuzünden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie den Grill benutzen.

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.

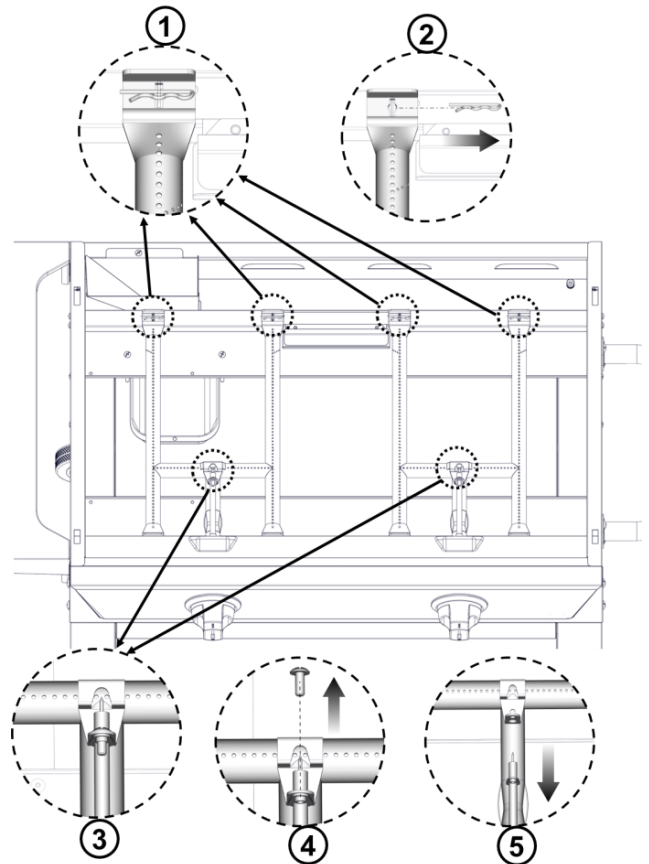
Warnung: Wenn Sie den Hauptbrenner austauschen möchten, empfehlen wir Ihnen dringend, einen professionell ausgebildeten Techniker mit dem Austausch zu beauftragen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Haftungs-, Personen- und Sachschäden, die durch einen unsachgemäß montierten Brenner entstehen, keine Haftung übernehmen.

SO ERSETZEN SIE DEN HAUPTBRENNER

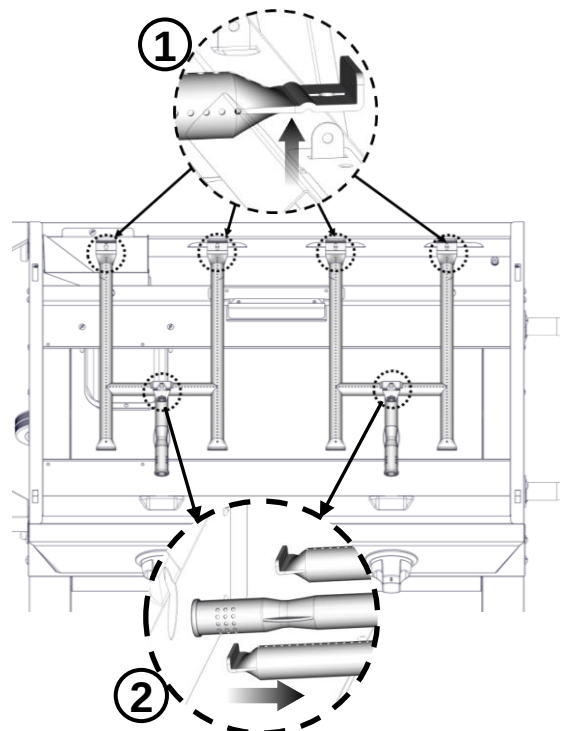
Schritt 1. Grillplatte und Deckel abnehmen.



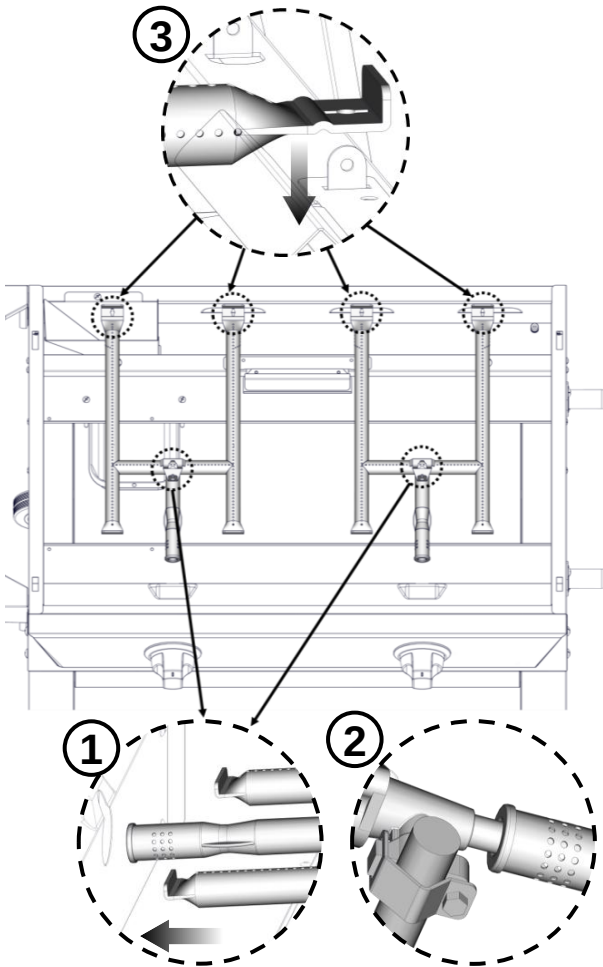
Schritt 2. Entfernen Sie den Hauptbrennerstift „R“ an der Rückwand der Feuerkammer mit einer Spitzzange. Entfernen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Brennerstiftabdeckung.



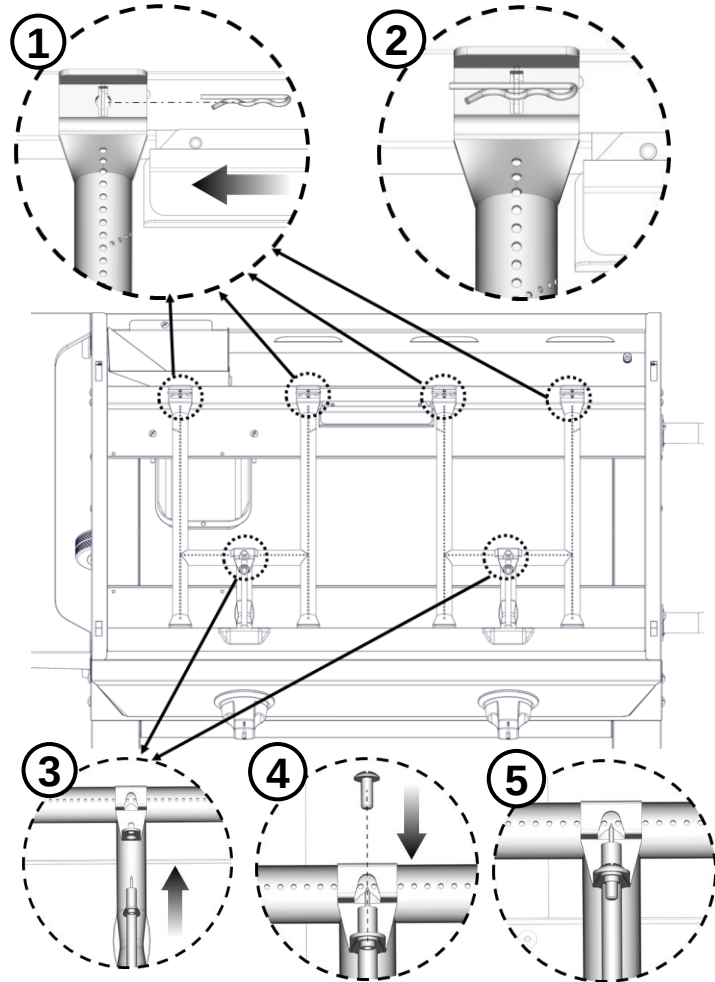
Schritt 3. Entfernen Sie dann den Brenner aus der Feuerbox, wie unten gezeigt.



Schritt 4. Setzen Sie den Brenner auf die Öffnung und befestigen Sie die Brennerstiftabdeckung am Brenner, wie unten gezeigt. Stellen Sie sicher, dass das Brennerloch auf die Öffnung zeigt.



Schritt 5. Schrauben Sie den Brennerstift fest und montieren Sie den Brennerstift „R“ an der Rückwand der Feuerbox. Setzen Sie die Grillplatte und den Deckel wieder auf die Feuerbox.



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.

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.

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.

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.

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.

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.
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.

Der Hersteller garantiert dem ursprünglichen Verbraucher/Käufer nur, dass dieses Produkt (Modell-Nr. 720-1115D) 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.
- **BRATPFANNE:** 1 Jahr **BESCHRÄNKTE** Garantie; *deckt keine Stürze, Absplitterungen, Kratzer oder Oberflächenschäden 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 die bauliche 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, Lebensmitteln, 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	Krydder din grill	38
Europæisk gastryk og specifikationer.	33	Bestilling af reservedele.	38
Krav til gasforbindelse	34	Pleje og vedligeholdelse.	39
Installatørens endelige tjekliste	35	Fejlfinding.	40
Lækagetest	36	Begrænset garanti	42
Betjeningsvejledning	36	Sprængbillede.	84
Tændingsvejledning.	37	Reservedelsliste.	86

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 brandbare 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.
- Det er forbudt at placere gasbeholderen på apparatets bundpanel.
- **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 brændstofslanger væk fra opvarmede overflader.
- Opbevar apparatet på et tørt, køligt sted, når det ikke er i brug i en periode.

ADVARSEL

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

TESTET I OVERENSSTEMMELSE MED
STANDARDENE 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

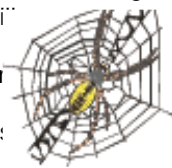
Vælg en placering, der minimerer eksponering for vind og trafikveje. Placeringen skal være væk fra områder med kraftigt træk.

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.

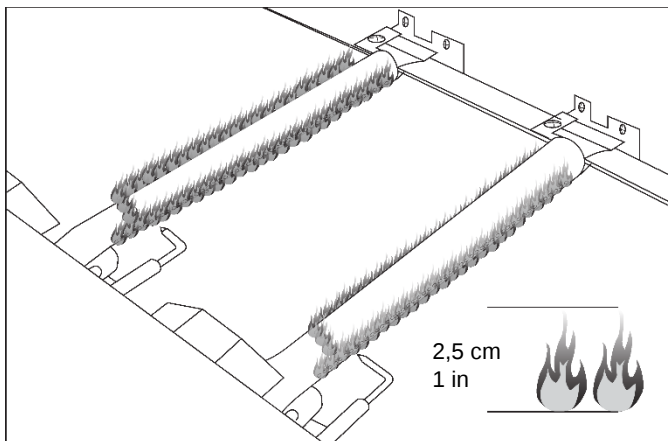
ADVARSEL: Pas på Flashback

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.

European Gas Pressures and Specifications

Fabrikant	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Model	720-1115D				
Enhedskategori	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B} /P(30)	I _{3B} /P(37)	I _{3B} /P(50)
Gasttype	Butane	Propan	Butan, Propan eller deres blanding		
Gasttryk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm)	1.06		1.06	1.0	0.95
Nominalt varmeinput (Hs) (kW)	Total: 10				
Gasforbrug (g/t) (total)	Butan - Total: 728				
	Propan - Total: 715				

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).

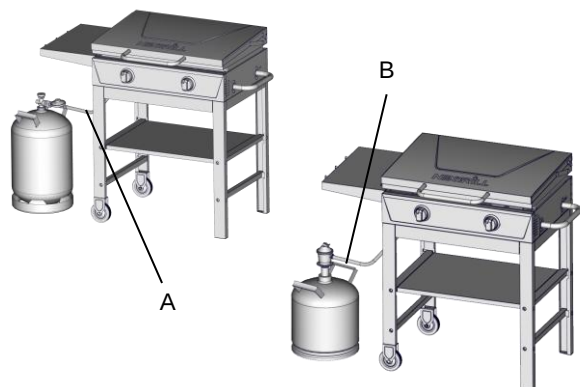
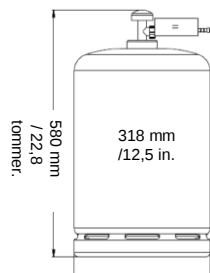
Mærkning på injektoren angiver injektorstørrelsen. For eksempel betyder "0,90", at injektorstørrelsen er 0,90 mm.

Land	Gasttype	Tryk
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

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

FLYDENDE PETROLEUMSGAS BRÆNDSTOFCYLINDER

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. Gastrykregulator/slangesamling (DE)
B. Gastrykregulator/slangesamling (DK)

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.

VIGTIGT: Det er forbudt at placere gasbeholderen på apparatets bundpanel.

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 REGULATOR, OG FØLG DE TILSLUTNINGSinSTRUKTIONER, DER ER SPECIFIKKE FOR DEN REGULATOR.

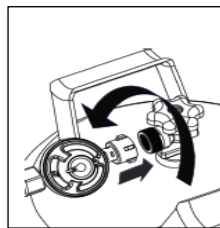
(1) Tilslut ved at dreje med uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.

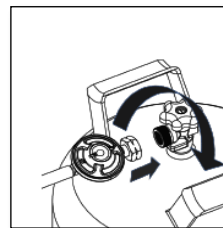
(2) Tilslut ved at dreje mod uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.

(1)



(2)



(3) Tilslut ved at dreje håndtaget/snappingen på plads

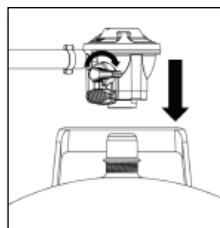
Drej regulatorens håndtag med uret til OFF. Tryk regulatoren ned på beholderens ventil, indtil du hører et tydeligt 'klik'. Kontroller at regulatoren er helt låst og på plads ved at trække forsigtigt opad. Hvis regulatoren kommer løs, gentag proceduren.

(4) Forbind med glidende krave

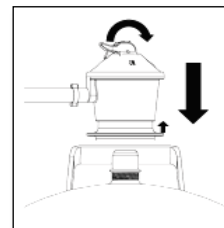
Sørg for at regulatorens håndtag er sat til OFF. Før fastgørelsesringen på regulatoren op. Skub regulatoren ned på gasbeholderens ventil og fasthold et tryk nedad på regulatoren. Før fastgørelsesringen ned for at låse regulatoren til beholderens ventil. Kontroller at regulatoren sidder fast. Hvis regulatoren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

(3)



(4)



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.

Installatørens endelige tjekliste

- ✓ 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.

GENERELT

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

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.

Kontroller alle gasforsyningstilslutninger før lækage for 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.

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

KONTROL AF GASSTRØMNING

Hver enkelt grillbrænder er blevet testet og justeret 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.

Betjeningsvejledning

GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver hovedbrænder har en effekt på 10 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 rustfri stålfammehæmmere, der er placeret over hver enkelt brænder.

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

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 forsegler safterne. Jo mere grundigt grillen forvarmes, desto hurtigere bruner kødet, og jo mørkere bliver grillens mærker.

VIGTIGT: Fjern al emballage, inklusive stropper, inden grillen tages i brug.



Hovedbrændere

⚠ 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.

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

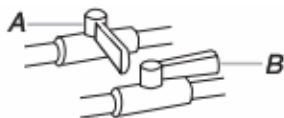
⚠ ADVARSEL

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.

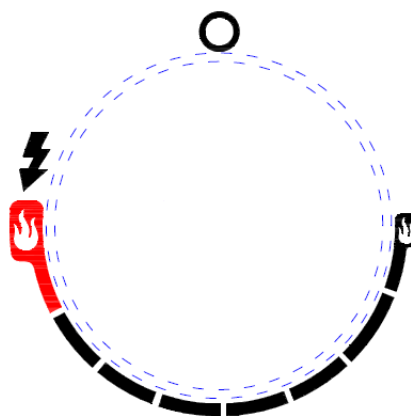


For at tænde dine hovedbrændere skal du trykke og dreje hovedbrænderknappen til ⚡.

Når brænderen tændes, slippes 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

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 forsyningscylindren, 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.

VIGTIGHEDEN AF GRIDDELKRYDDER

Det er meget vigtigt at opretholde en erfaren stegepandeoverflade for at opretholde optimal ydeevne og lang levetid for stegepladen. At krydre din bageplade har to formål:

- a) Det forhindrer rust og korrosion.
- b) Det skaber en permanent non-stick madlavningsoverflade.

Krydderi er en proces, der hele tiden forbedres gennem hele grillens levetid. Korrekt pleje og vedligeholdelse samt krydderier efter hver brug vil resultere i en bedre madlavningsoplevelse.

FØRSTE GANGS BRUG

Din bageplade er forkrydret med en belægning af madolie for at forhindre korrosion og beskadigelse under forsendelsesprocessen. Inden du bruger din stegepande første gang, skal du vaske toppen og indersiden af stegepladens overflade med varmt sæbevand. Brug aldrig sæbe på din kogeplade EFTER FØRSTE BRUG. Skyl og tør helt og fortsæt derefter til kryddingstrinene.

SEASONING YOUR KRYDDER DIN STED

1. Rens madrester grundigt af.
2. Påfør jævnt en generøs mængde madolie (hørfrø, oliven, grøntsager osv.) på den varme bageplade.
3. Brug et køkkenrulle til at sprede forsigtigt madolie ud på hele den varme bageplade.
4. Lad stegepladen køle helt af, inden den opbevares på et køligt, tørt sted.

EFTER HVER BRUG

For at rengøre din bageplade efter hver brug skal du forsigtigt skrabe eventuelle resterende madrester med en spatel og tørre af med et håndklæde. For at fjerne fastsiddende madvarer, hæld varmt vand på stegepladen for at løsne rester eller brug ¼ kop bordsalt til at fungere som slibemiddel. Følg derefter trinene til "KRYDNING AF DIN PLADE".

Bestilling af reservedele

SÅDAN BESTILLER DU RESERVEDELE

For at sikre, at du får de rigtige reservedele til din gasgrill, se venligst reservedelslisten på side 86. 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.

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.

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

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.

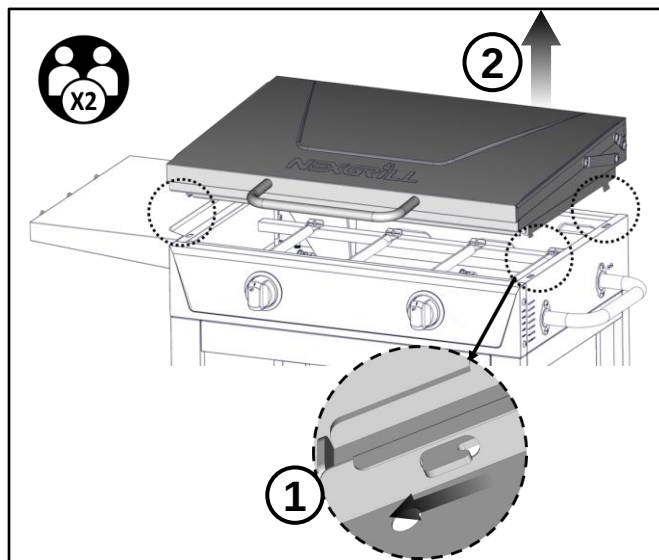
GRILLBRÆNDERE

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.

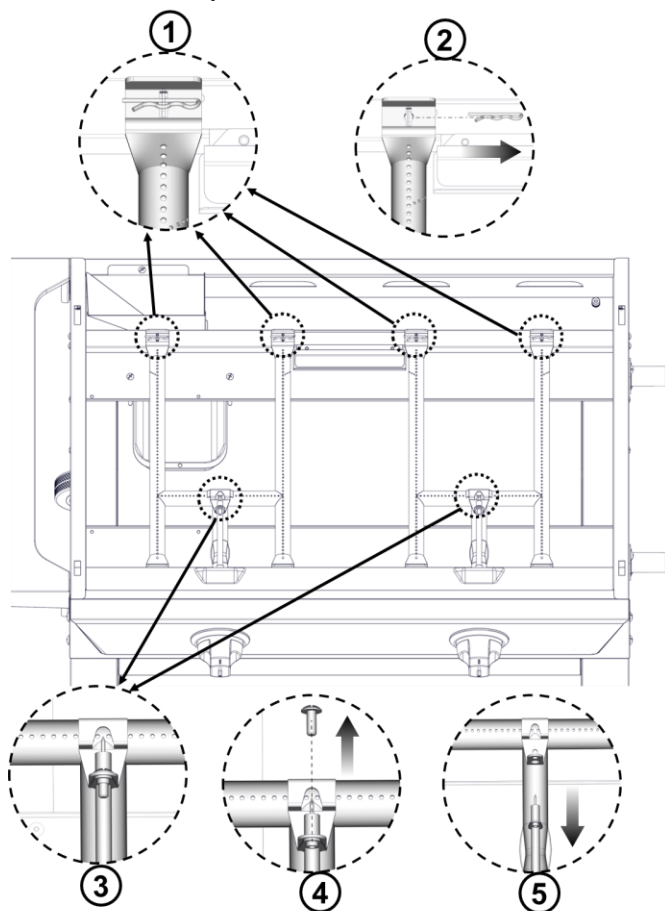
Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi kraftigt, at du lader en fagperson gøre det. Vi fralægger os alt ansvar for personkvæstelser og tingskader, der opstår som følge af en forkert samlet brænder.

SÅDAN UDSKIFTES HOVEDBRÆNDEREN

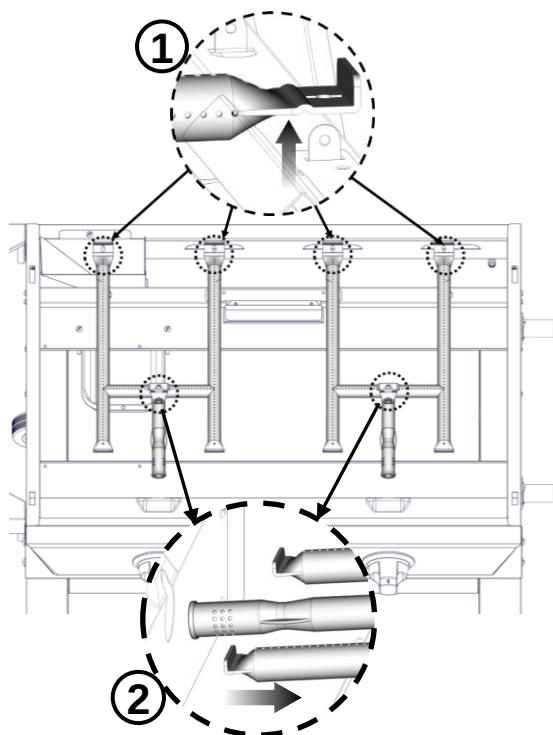
Trin 1. Fjern rist og låg.



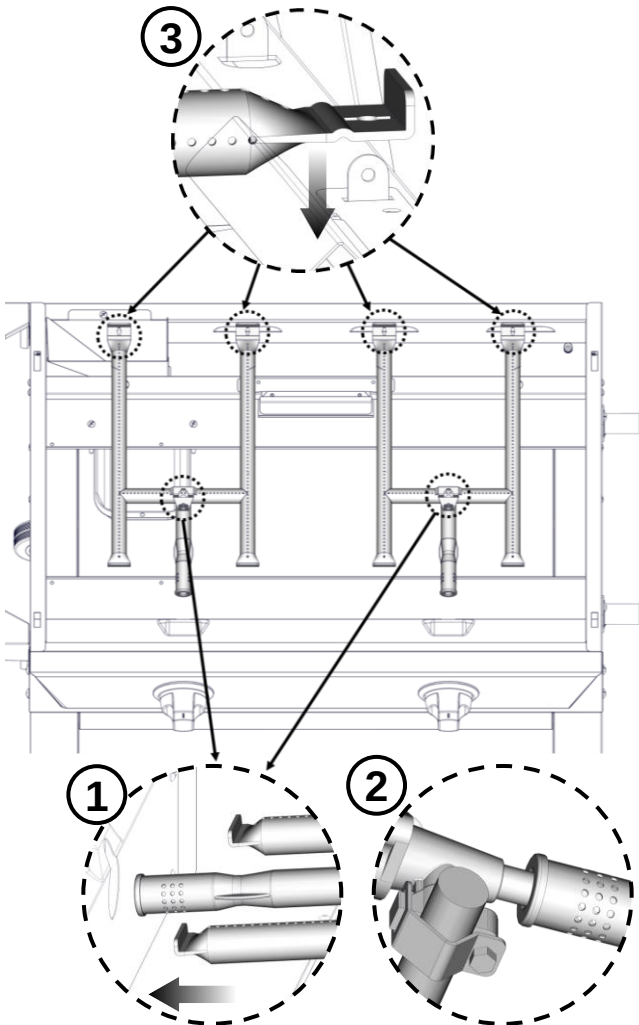
Trin 2. Fjern hovedbrænderens "R"-stift på bagvæggen af brændkammeret ved at bruge en nåletang. Brug en flad skruetrækker til at fjerne brænderstiftdækslet.



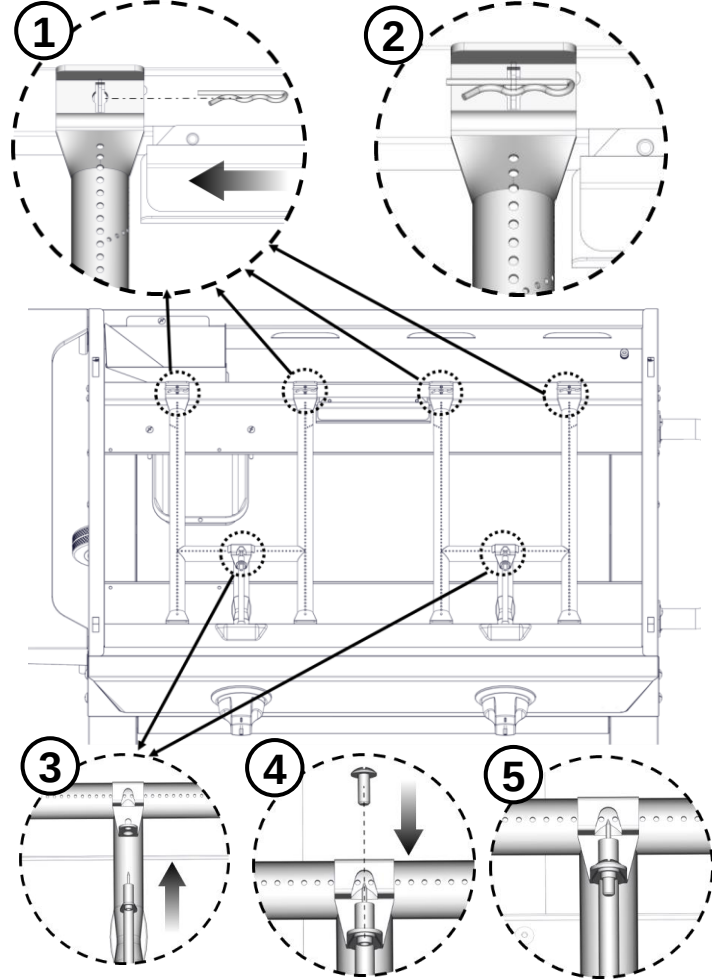
Trin 3. Fjern derefter brænderen fra brændkammeret, som vist nedenfor.



Trin 4. Indsæt brænderen på åbningen og fastgør brænderstiftdækslet på brænderen som vist nedenfor. Sørg for, at brænderhullet sigter mod åbningen.



Trin 5. Skru brænderstiften og installer brænderstiften "R" på bagvæggen af brændkammeret. Og sæt stegepladen og låget tilbage til ildkassen.



Fejlfinding

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.

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.

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 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.

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.
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.
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 dækkenet, 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.

Producenten garanterer den oprindelige forbrugerkøber kun, at dette produkt (Model # 720-1115D) 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.
- **STEGEPLADE:** 1 års *BEGRÆNSET* garanti. *Dækker ikke fald, afgratning, ridser eller overfladeskader.*
- **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 forbruger-køber 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 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 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 forbrugerretureringer, 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 gastryck och specifikationer	46
Krav på gasanslutning.	47
Slutkontrollista för installatören.	48
Läckagekontroll.	49
Bruksanvisningar.	49
Tändningsinstruktioner	50

Krydda din grill	51
Beställning av delar	51
Skötsel och underhåll.	52
Felsökning.	53
Begränsd Garanti	55
Sprängvy.	84
Liste des pièces	86

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 tillförselsystem 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 ersättnings slangar 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.
- Placera aldrig gasolbehållaren på grillens nedre panel.
- **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.
- Förvara apparaten på en sval, torr plats när den inte ska användas under en längre tid.

VARNING

Försök inte tända denna apparat utan att läsa "BELYSNINGSIKTRUKTIONER" i denna manual.

TESTAD I ENLIGHET MED EN 498:2012 & EN 484:2019 STANDARDER FÖR UTOMHUSGASMATLAGNINGSAPPARATER. DENNA GRILL ÄR ENDAST FÖR UTOMHUSANVÄNDNING.

OBS: Det normala gasflödet genom regulatören och slangenhetsen 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 gasolfflaska 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.
- Minimavståndet på 1 meter måste också hållas under matlagingsytan, 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.

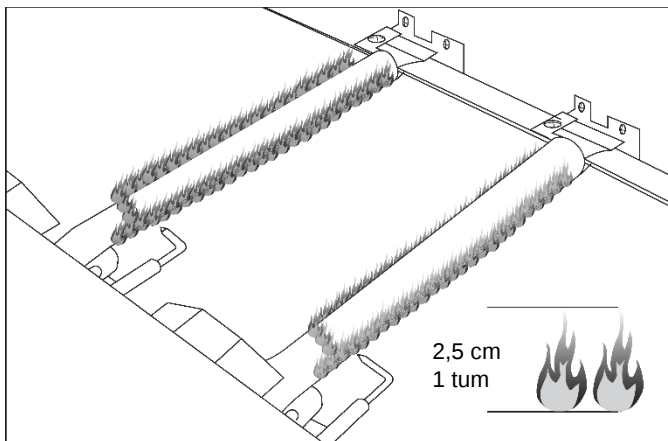
VARNING: Risk för flashback

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 flamskyddet.
- 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				
Modell	720-1115D				
Enhetskategori	I ₃ +(28-30/37)		I _{3B} /P(30)	I _{3B} /P(37)	I _{3B} /P(50)
Gastyp	Butan	Propan	Butan, propan eller en kombination		
Gastryck (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Huvudbrännarinjektorstorlek (Ø mm)	1,06		1,06	1,0	0,95
Nominell värmeförsel (Hs) (kW)	Total: 10				
Gasförbrukning (g/h) (totalt)	Butane - Total: 728				
	Propane - Total: 715				

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 I₃+(28-30/37).
 Använd en regulator på 37 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för propan under kategorin I₃+(28-30/37).
 Använd en regulator på 50 mbar och dess motsvarande injektorstorlek för butan/propan under kategorin I_{3B}/P(50).

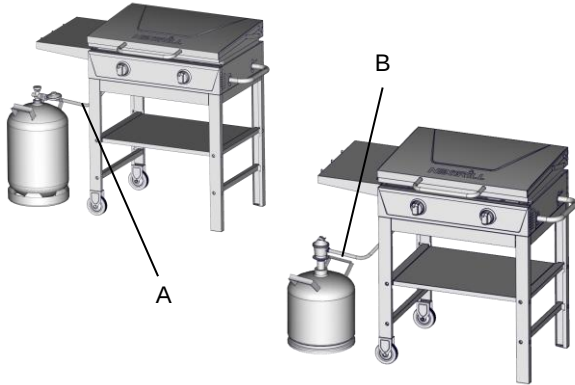
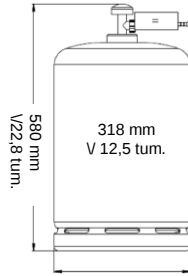
Markeringarna på injektorn visar injektorstorlek. Till exempel betyder "0,90" att injektorn är 0,90 mm.

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 _{3B} VP	28-30 mbar
PL	I _{3B} VP	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I _{3B} VP	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 gastrycksregulator och slangenhet medföljer.



A. Gastrycksregulator och slangmontering (DE)
B. Gastrycksregulator och slangmontering (DK)

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: Gastrycksregulator/slangaggregatet som medföljer grillen måste användas. Ersättningsgastrycksregulator/slang specifika för din modell finns hos din återförsäljare för utomhusgrill.

VIKTIGT: Placera aldrig gasolbehållaren på grillens nedre panel.

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 gastrycksregulatorn 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.

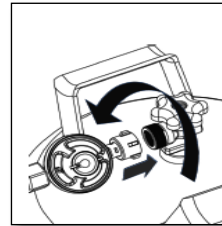
(1) Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern medurs.

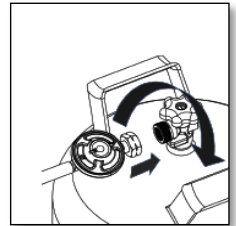
(2) Anslut genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på gasflaskan genom att vrida kopplingsmuttern moturs.

(1)



(2)



(3) Anslut genom att vrida spaken/snäppet i position

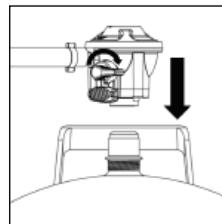
Vrid regulatorn medurs till OFF-läget. Tryck ned regulatorn på cylinderventilen tills du hör ett hörbart "klick". Kontrollera att regulatorn är helt låst och på plats genom att försiktigt dra uppåt. Om regulatorn släpper, upprepa proceduren.

(4) Anslut med skjutkrage

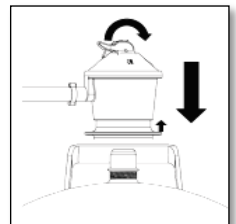
Kontrollera att regulatorn är i OFF-läge. Skjut upp regulatorns låsring. Tryck ner regulatorn på flaskventilen och håll ned trycket på regulatorn. Skjut ned låsringen för att låsa regulatorn på cylinderventilen. Kontrollera att regulatorn sitter ordentligt på plats. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

OBS: Om din grill inte är utrustad med en slang- och regulatorenhet, se tabellen "Europeiska gastryck och specifikationer" för att klargöra vilket regulatortryck och öppningsstorlek som krävs.

(3)



(4)



Försäkra dig om att gasflaskans ventilanslutning passar korrekt med anslutningsanordningen som är ansluten till tryckregulatorns inlopp.

5. 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.
6. Innan du tänder grillen, testa alla anslutningar genom att applicera en godkänd icke-korrosiv läcksökningslösning. Bubbler visar att det finns en läcka.
7. Om en läcka upptäcks, stäng av cylinderventilen och använd inte grillen. Kontakta en kvalificerad gastechniker för att utföra reparationer.
8. Gå till avsnittet "Kontrollera och justera brännarna".

Så här kopplar du bort gasbränslecylindern:

1. Kontrollera att brännarens kontrollknappar är i läge "AV" och att grillen är sval.
2. Kontrollera att gasolcylindern är i läge "OFF". I annat fall, vrid ventilen medurs så långt det går.
3. 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.
4. 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.
5. Låt grillen svalna i minst 30 minuter innan den flyttas eller transporteras.

Slutkontrollista för installatören

- ✓ 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 regulatornheten 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.

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.

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.

FÖR ATT TESTA

1. Se till att reglerventilerna är i "O"-läget och slå på gastillförseln.
2. Kontrollera alla anslutningar från gasregulatorn och tillförselventilen fram till anslutningen till grenrörsröret (röret som leder till brännarna). Såpbubblor bildas där det finns en läcka.
3. Om det finns en läcka, stäng omedelbart av gastillförseln och dra åt de läckande kopplingarna.
4. Öppna gastillförseln och kontrollera på nytt.
5. Om gasen fortfarande läcker från någon av kopplingarna, stäng av gastillförseln och kontakta kundtjänst.

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.

Bruksanvisning

ALLMÄN ANVÄNDNING AV GRILLEN

Varje huvudbrännare har en effekt på 10 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)

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.

Viktigt: Ta bort all förpackning, inklusive remmar, innan du använder grillen.



Huvudbrännare

⚠ 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.

Ha en sprayflaska med såpvatten nära gasventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

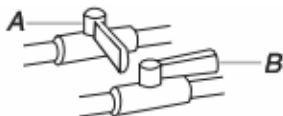
⚠ VARNING

Håll alltid ansikte och kropp så långt bort från grillens brännare som möjligt när de tänds.

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.



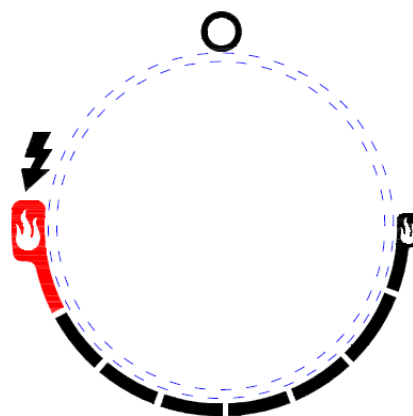
A. Stängd ventil
B. Öppen ventil

För att tända huvudbrännarna, tryck och vrid huvudbrännarens vred till ⚡.

När brännaren är tänd, släpp knappen.

VIKTIGT:

Om brännaren inte tänds omedelbart, vrid brännarratten till "O" och vänta 5 minuter så att eventuell överskottsgas försvinner innan du tänder igen.



Kontrollknappsetikett

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.

VIKTIGHETEN AV GRILLKRYDDA

Det är mycket viktigt att bibehålla en erfaren grillyta för att bibehålla optimal prestanda och lång livslängd på grillen. Att krydda din grill har två syften:

- a) Det förhindrar rost och korrosion.
- b) Det skapar en permanent non-stick matlagningssyta.

Krydda är en process som ständigt förbättras under hela din grills livstid. Korrekt skötsel och underhåll samt smaksättning efter varje användning kommer att resultera i en bättre matlagningssupplelse.

ANVÄNDNING FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Din stekpanna kommer förkryddad med en beläggning av matolja för att förhindra korrosion och skador under fraktprocessen. Innan du använder din grill för första gången, tvätta toppen och insidan av grillytan med varmt tvålatten. Använd aldrig tvål på grillen EFTER FÖRSTA ANVÄNDNING. Skölj och torka helt och fortsatt sedan till kryddningsstegen.

KRÄDDNING AV DIN PLAN

1. Rengör noggrant bort matrester.
2. Applicera jämnt en generös mängd matolja (linfrö, olivolja, grönsaker, etc.) på den heta grillytan.
3. Använd en hushållspapper och sprid försiktigt ut matolja på hela den heta grillytan.
4. Låt grillen svalna helt innan den förvaras på en sval och torr plats.

EFTER VARJE ANVÄNDNING

För att rengöra din stekhäll efter varje användning, skrapa försiktigt eventuella rester av mat med en spatel och torka av med en handduk. För att ta bort mat som fastnat, håll varmt vatten på grillytan för att lossa rester eller använd ¼ kopp bordssalt för att fungera som ett slipmedel. Följ sedan stegen för "KRYDDA DIN PLAN".

Beställning av delar

BESTÄLLNING AV RESERVDELAR

För att vara säker på att du får rätt reservdel till din gasolgrill, se reservdelslistan på sidan 86. Följande information krävs för att säkerställa att du får rätt del. Observera att fraktkostnaden för leverans av reservdelar står du själv för.

- Modellnummer för gasolgrillen (se datadecal 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-auktoriserade komponenter kan vara farligt och upphäver garantin. Behåll monterings- och bruksanvisningen för enkel referens och för beställning av reservdelar.

SE TILL ATT GASMILLFÖRINGEN OCH VREDEN ÄR I "O"-LÄGET. SE TILL ATT BRÄNNAREN ÄR SVAL INNAN DEN TAS BORT.

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.

GRILLBRÄNNARE

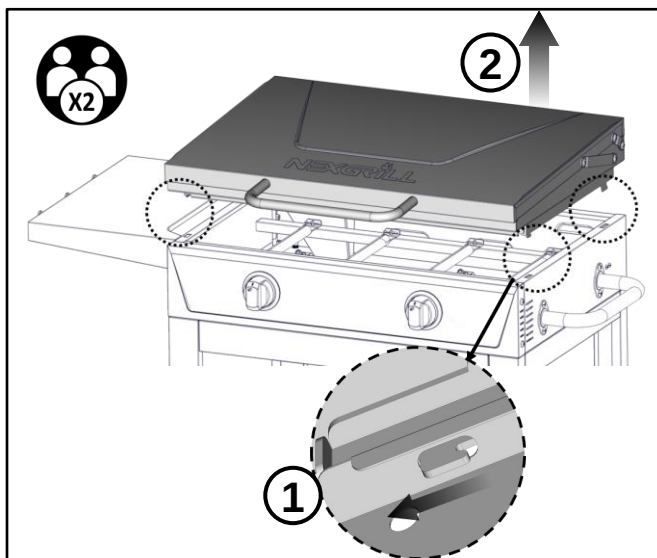
Var mycket försiktig när du flyttar en brännare eftersom den måste vara korrekt centrerad på öppningen innan grillen tänds igen. Hur ofta brännaren behöver rengöras beror på hur ofta grillen används.

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.

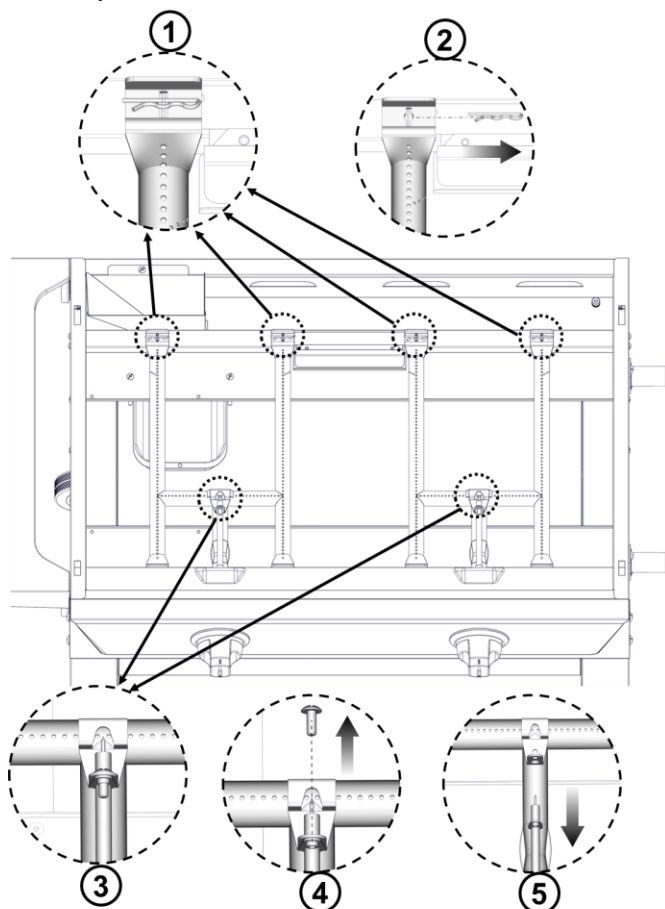
Varning: Om du vill byta ut huvudbrännaren rekommenderar vi starkt att du anlitar en professionellt utbildad tekniker för bytet. Vi tar inget ansvar för skador, personskada eller egendomsskada till följd av en felaktigt monterad brännare.

HUR MAN BYTER HUVUDBRÄNNARE

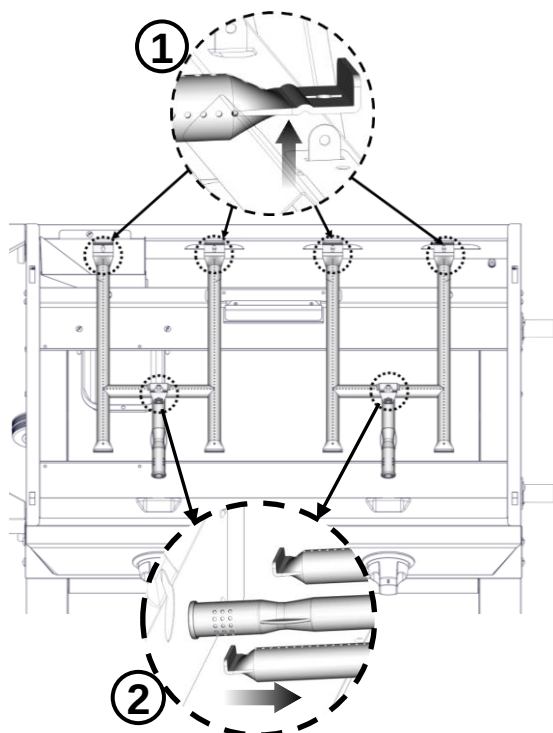
Steg 1. Ta bort grillen och locket.



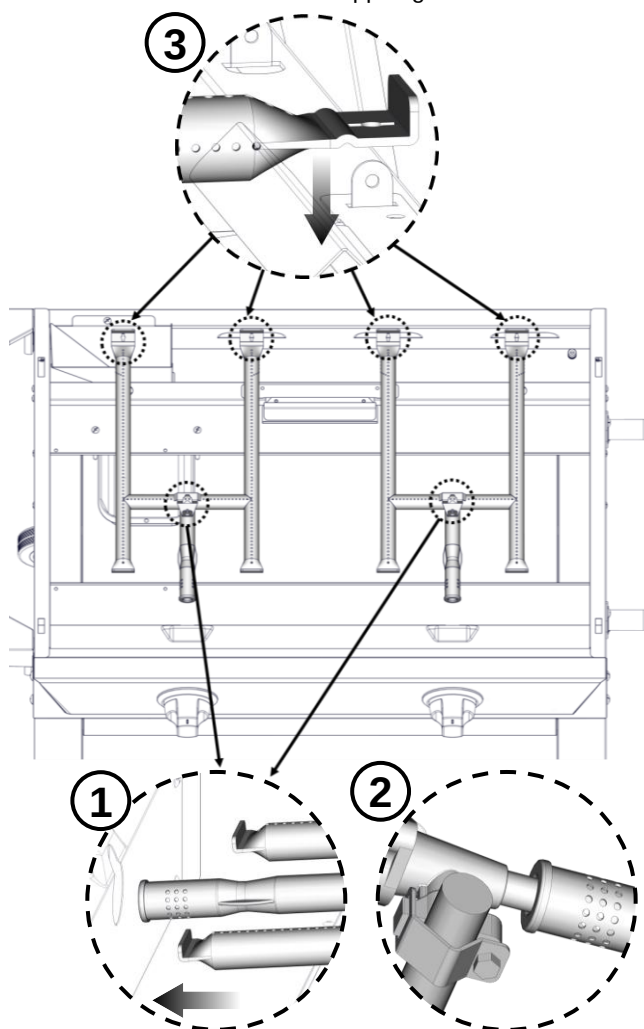
Steg 2. Ta bort huvudbrännarens "R"-stift på bakkväggen av eldstaden med hjälp av nåltång. Använd en platt skruvmejsel för att ta bort locket till brännarstiftet.



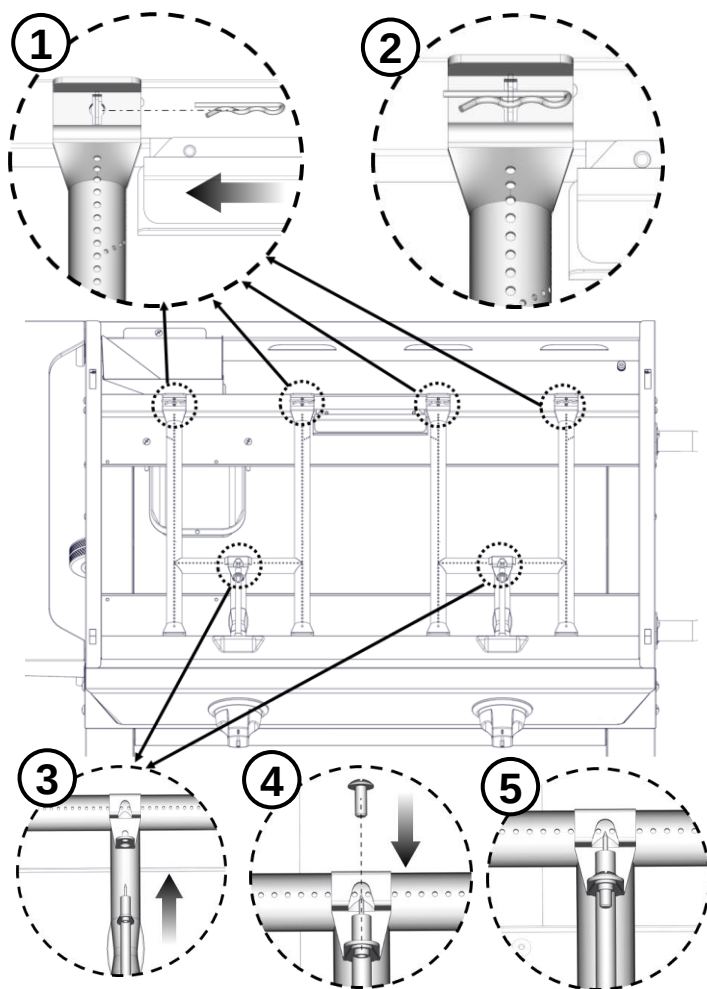
Steg 3. Ta sedan bort brännaren från eldstaden, som visas nedan.



Steg 4. Sätt i brännaren på öppningen och fäst brännarstiftets lock på brännaren, enligt bilden nedan. Se till att brännarhålet riktas mot öppningen.



Steg 5. Skruva fast brännarstiftet och installera brännarens "R"-stift på baksidan av eldstaden. Och sätt tillbaka grillen och locket till eldstaden.



Felsökning

FÖRVARMNING: 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.

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 koppla 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.

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 utetemperaturen 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 uppblossningar vid tillagning av fetare stycken, eftersom det inte finns en direkt låga som kan tända fett och safter som droppar ner.

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.

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 bomullstopps, 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.
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, byta regulator.
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 blåsigt plats.

Tillverkaren garanterar endast till den ursprungliga konsumenten att denna produkt (*Modell #720-1115D*) 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.
- **GRIDDEL:** 1 års **BEGRÄNSAD** garanti; *täcker inte skador såsom fall, flisor, repor eller ytskador.*
- **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 otilåtna 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	Assaisonner votre plaque chauffante	64
Pressions et spécifications des gaz européens.	59	Commande de pièces.	64
Exigences relatives au raccordement au gaz	60	Entretien et maintenance	65
Liste de contrôle finale de l'installateur.	61	Dépannage	67
Test d'étanchéité.	62	Garantie limitée	69
Mode d'emploi	62	Vue éclatée	84
Instructions d'allumage.	64	Liste des pièces.	87

 **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.
- Ne pas placer une bonbonne de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.
- **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.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

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.

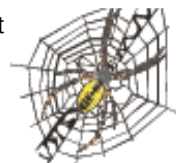
Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

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.

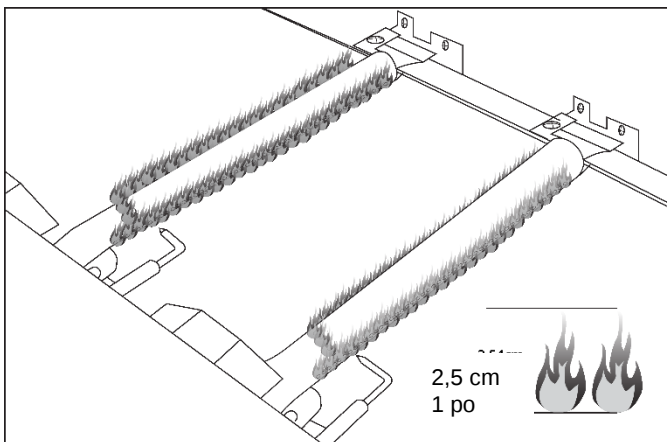
ATTENTION : Attention aux retours de flamme !

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 grill.



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	720-1115D				
Catégorie d'appareil	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, Propane ou leur mélange		
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	1,06		1,06	1,0	0,95
Débit thermique nominal (Hs) (kW)	Total: 10				
Consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 728				
	Propane - Total: 715				

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).

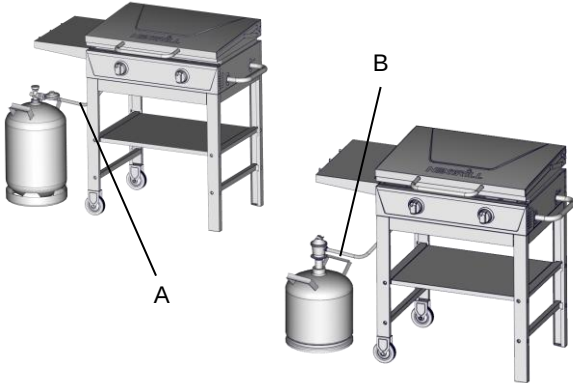
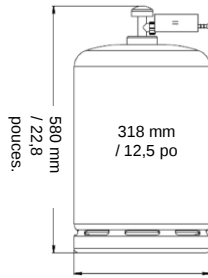
Le marquage sur l'injecteur indique la taille de l'injecteur. Par exemple, « 0,90 » signifie que la taille de l'injecteur est de 0,90 mm.

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.

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 (DE)
B. Ensemble régulateur de pression de gaz / tuyau (DK)

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.

IMPORTANT : Ne pas placer une bonbonne de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.

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.

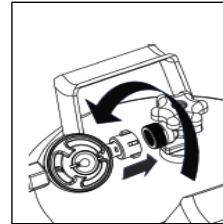
(1) Connecter en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

Vissez le régulateur sur la bouteille de gaz en tournant l'écrou de connexion dans le sens des aiguilles d'une montre.

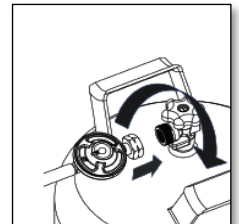
(2) Connecter en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

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)



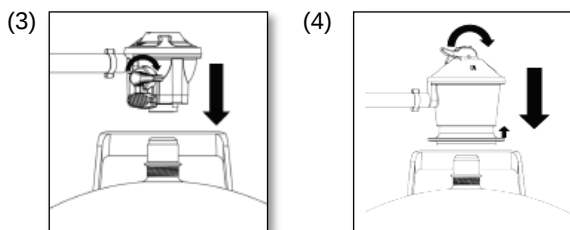
(3) Connecter en tournant le levier/enclencher en position

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.

Liste de contrôle finale de l'installateur

- ✓ Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'unité et la construction combustible, 1 mètre des côtés et 1 mètre 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 rechange 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.

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 %.

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 raccords et la présence éventuelle de fuites.

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.

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.

Mode d'emploi

UTILISATION GÉNÉRALE DU GRIL

Chaque brûleur principal est évalué à 10 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)

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 gril est bien préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du gril sont foncées.

Important: Retirez tous les emballages, y compris les sangles, avant d'utiliser le grill.



Brûleur principal

⚠ 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.

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

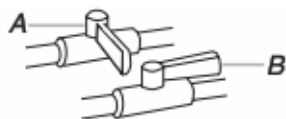
⚠ AVERTISSEMENT !

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.



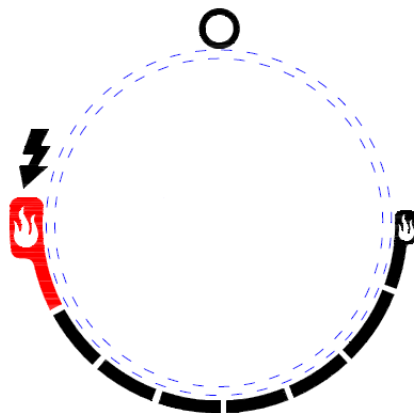
A. Vanne fermée
B. Vanne ouverte

Pour allumer vos brûleurs principaux, appuyez et tournez le bouton du brûleur principal sur ⚡.

Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton.

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

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 fourni avec 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.

Assaisonner votre plaque chauffante

IMPORTANCE DE L'ASSAISONNAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Il est très important de maintenir une surface de plaque de cuisson assaisonnée afin de maintenir des performances optimales et une longue durée de vie de la plaque.

L'assaisonnement de votre plaque de cuisson a deux objectifs :

- a) Il empêche la rouille et la corrosion.
- b) Il crée une surface de cuisson antiadhésive permanente.

L'assaisonnement est un processus qui s'améliore continuellement tout au long de la durée de vie de votre plaque de cuisson. Un entretien et un entretien appropriés ainsi qu'un assaisonnement après chaque utilisation se traduiront par une meilleure expérience de cuisson.

PREMIÈRE UTILISATION

Votre plaque de cuisson est pré-assaisonnée avec une couche d'huile de cuisson pour éviter la corrosion et les dommages pendant le processus d'expédition. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, lavez le dessus et l'intérieur de la surface de la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais de savon sur votre plaque de cuisson APRÈS LA PREMIÈRE UTILISATION. Rincez et séchez complètement, puis passez aux étapes d'assaisonnement.

ASSAISONNEMENT DE VOTRE PLAQUE

1. Nettoyez soigneusement les résidus alimentaires.
2. Appliquez uniformément une quantité généreuse d'huile de cuisson (graines de lin, d'olive, végétale, etc.) sur la surface chaude de la plaque.
3. À l'aide d'une serviette en papier, étalez soigneusement l'huile de cuisson sur toute la surface chaude de la plaque.
4. Laissez la plaque refroidir complètement avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Pour nettoyer votre plaque après chaque utilisation, grattez doucement les résidus alimentaires restants avec une spatule et essuyez avec une serviette. Pour retirer les aliments collés, versez de l'eau chaude sur la surface de la plaque pour détacher les résidus ou utilisez ¼ de tasse de sel de table pour agir comme abrasif. Suivez ensuite les étapes pour « ASSAISONNEMENT DE VOTRE PLAQUE ».

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, veuillez vous référer à la liste des pièces aux pages 87. 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.

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.

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.

BRÛLEURS DU BARBECUE

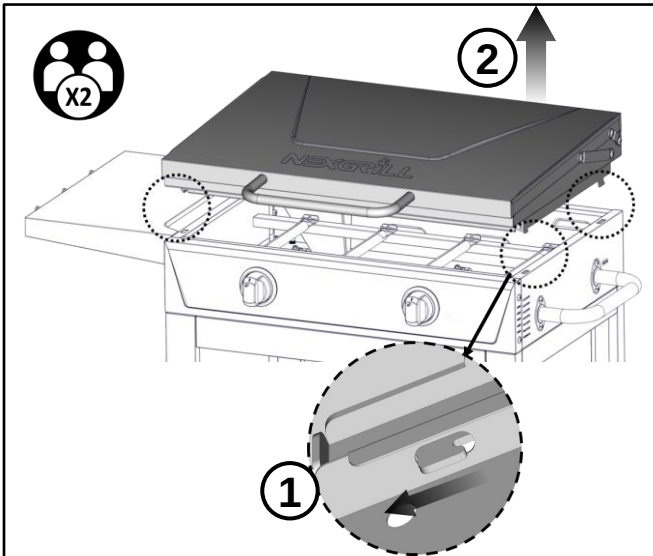
Veillez à observer la plus grande prudence lorsque vous déplacez un brûleur, car il doit être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le barbecue. La fréquence de nettoyage dépendra de la fréquence d'utilisation du barbecue.

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.

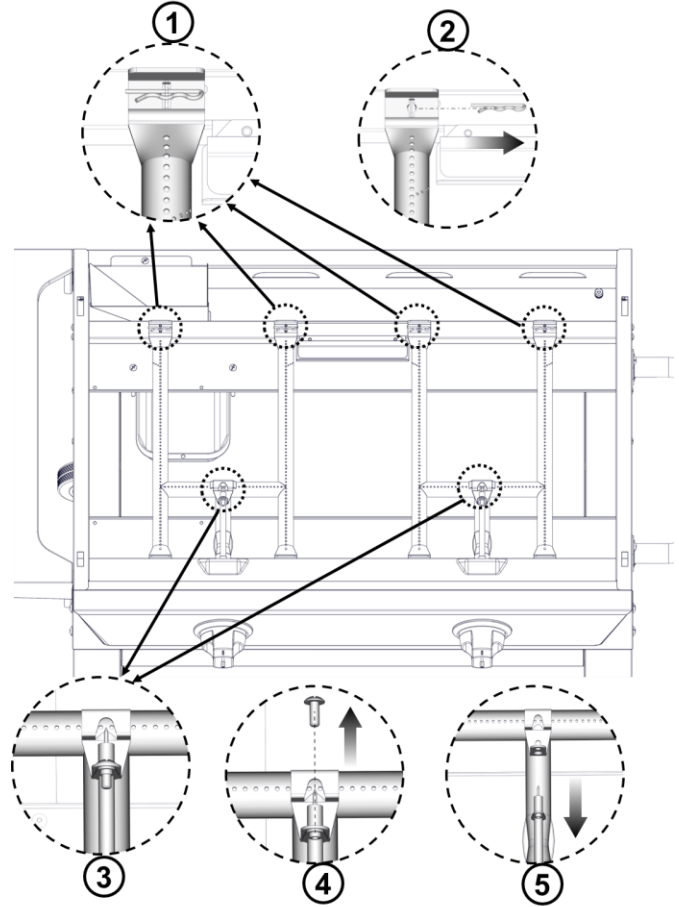
Avertissement ! Si vous souhaitez remplacer le brûleur principal, nous vous conseillons vivement de faire appel à un technicien expérimenté. Sachez que nous déclinons toute responsabilité en cas de responsabilité, de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'un brûleur mal monté.

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

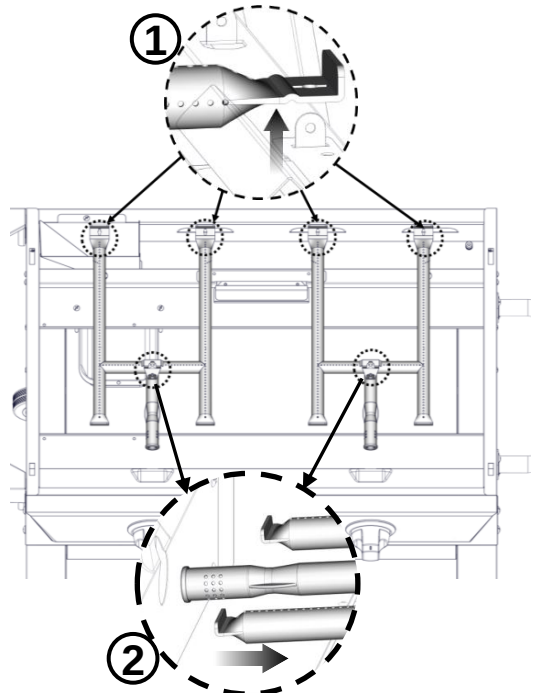
Étape 1. Retirez la plaque et le couvercle.



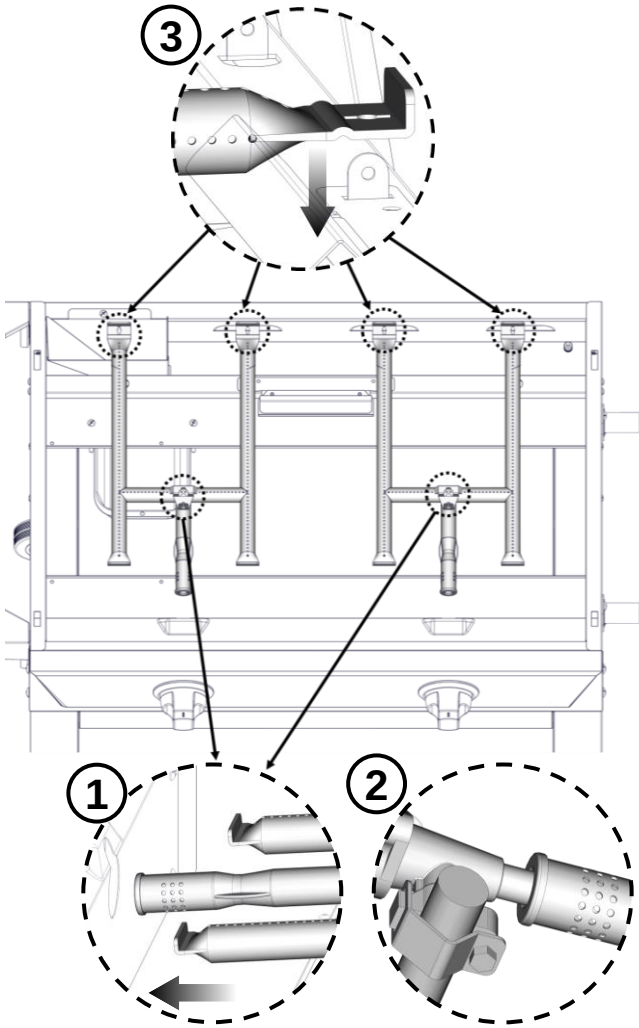
Étape 2. Retirez la goupille « R » du brûleur principal située sur la paroi arrière du foyer à l'aide d'une pince à bec effilé. Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer le couvercle de la goupille du brûleur.



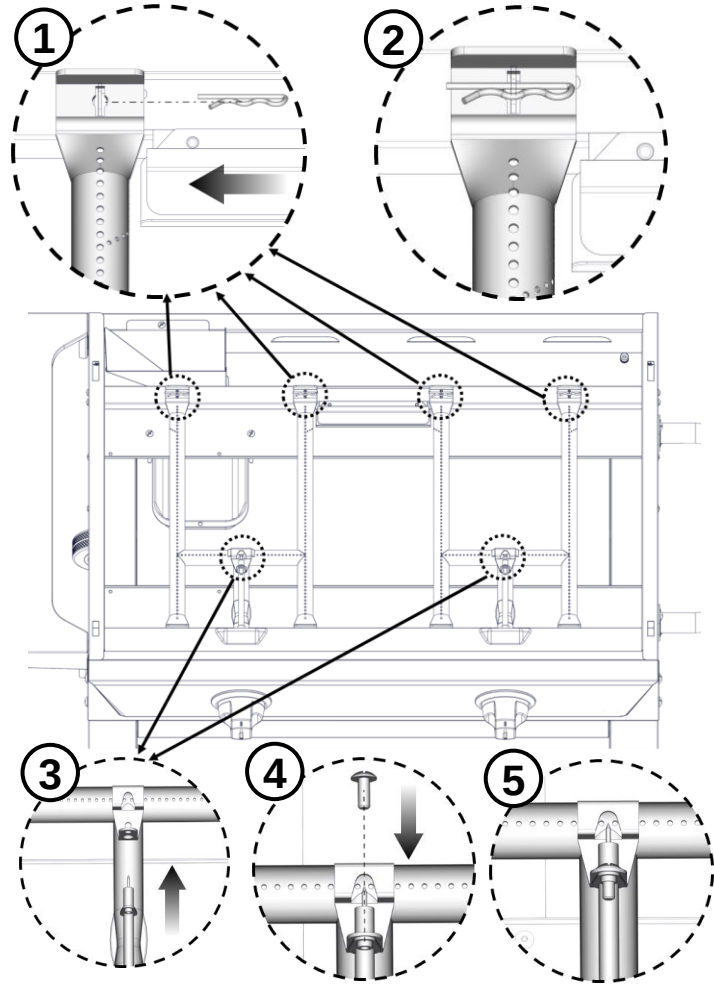
Étape 3. Retirez ensuite le brûleur du foyer, comme indiqué ci-dessous.



Étape 4. Insérez le brûleur sur l'orifice et fixez le couvercle de la broche du brûleur sur le brûleur, comme indiqué ci-dessous. Assurez-vous que le trou du brûleur est orienté vers l'orifice.



Étape 5. Vissez la goupille du brûleur et installez la goupille « R » du brûleur sur la paroi arrière du foyer. Remettez ensuite la plaque et le couvercle sur le foyer.



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.

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

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

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

ATTENTION 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.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

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

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

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

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

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.

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 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.

Le fabricant garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (modèle n° 720-1115D) 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.
- **PLAQUE** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an ; *ne couvre pas les chutes, les éraflures, les écailles, les griffures ou les dommages en surface.*
- **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 craquent, 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 nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé lors du montage ou de l'installation du produit, la corrosion de surface, la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de peinture par poudrage sur des pièces métalliques, qui n'affectent pas la structure du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des désagréments, de la nourriture, des préjudices corporels ou matériels. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange similaire sera envoyée. Vous prendrez en charge tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

- Les demandes de service à domicile.
- Les réparations si votre produit est utilisé à des fins autres qu'une utilisation normale, domestique ou résidentielle.
- Tout dommage résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de nettoyage, d'utilisation incorrecte, d'incendie, d'inondation, de catastrophes naturelles ou d'installation non conforme aux codes électriques ou sanitaires ou d'un mauvais usage du produit.
- Les pertes alimentaires dues à une défaillance du produit.
- 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 animée) 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	Cómo condimentar la plancha	78
Presiones y especificaciones de gas europeas.	73	Pedido de piezas.	78
Requisitos de conexión de gas	74	Cuidado y mantenimiento.	79
Lista de verificación final del instalador	75	Solución de problemas.	81
Prueba de fugas	76	Garantía limitada	83
Instrucciones de funcionamiento	76	Vista ampliada	84
Instrucciones de encendido	77	Lista de piezas.	87

 **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.
- Está prohibido colocar el cilindro de gas en el panel inferior del aparato.
- **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.

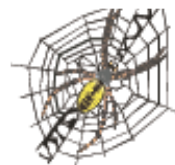
No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

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.

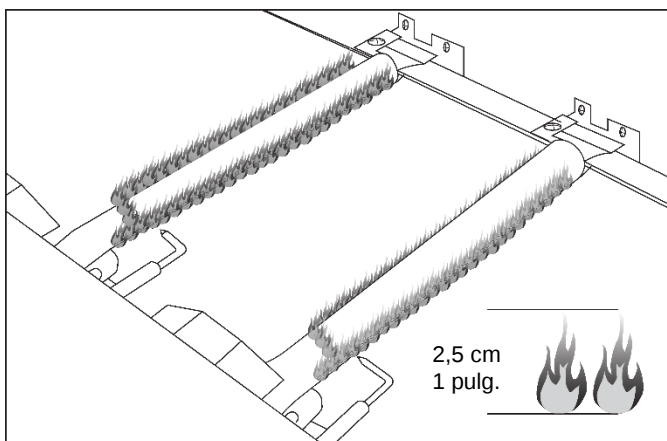
ATENCIÓN: Cuidado con los retrocesos de llama.

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	720-1115D				
Categoría de 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 del gas (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	1,06		1,06	1,0	0,95
Potencia calorífica nominal (Hs) (kW)	Total: 10				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butano - Total: 728				
	Propano - Total: 715				

NOTA:

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).

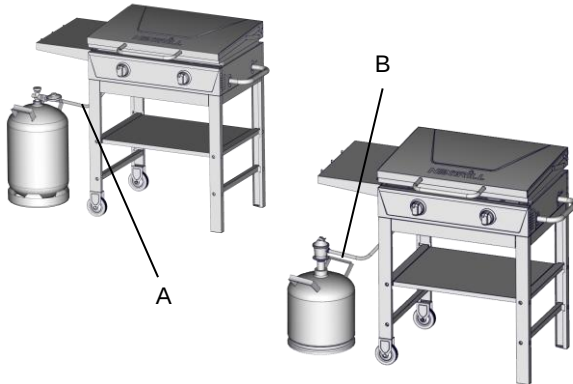
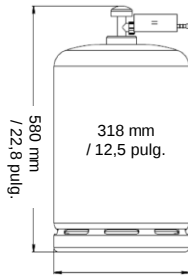
La marca en el inyector indica el tamaño del inyector. Por ejemplo, "0,90" significa que el tamaño del inyector es de 0,90 mm.

País	Tipo de gas	Presión
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	I3BVP	28-30 mbar
PL	I3BVP	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I3BVP	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 (DE)
B. Regulador de presión de gas / Conjunto de manguera (DK)

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 taponeros 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.

IMPORTANTE: Está prohibido colocar el cilindro de gas en el panel inferior del aparato.

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.

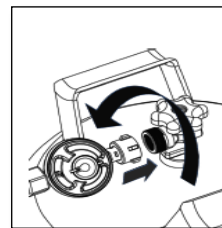
(1) Conectar girando en el sentido de las agujas del reloj

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

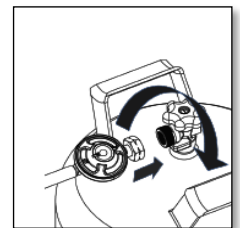
(2) Conectar girando en sentido contrario a las agujas del reloj

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

(1)



(2)



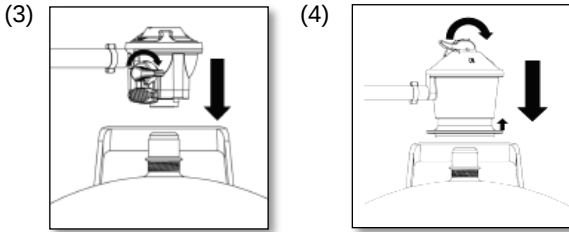
(3) Conecte girando la palanca/encajándola en su posición

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 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.

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.

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%.

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.

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.

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.

Instrucciones de funcionamiento

USO GENERAL DE LA PARRILLA

Cada quemador principal tiene una potencia de 10 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)

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.

Importante: Retire todo el embalaje, incluidas las correas, antes de usar la parrilla.



Quemadores principales

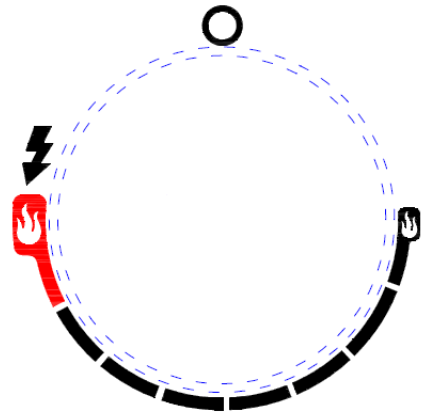
⚠ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

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.

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



Etiqueta de la perilla de control

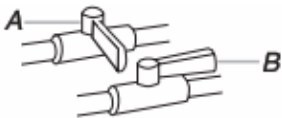
⚠ ADVERTENCIA

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 ⚡.

Una vez encendido el quemador, suelte el botón.

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.

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.

IMPORTANCIA DEL CURADO DE LA PLANCHA

Es muy importante mantener la superficie de la plancha curada para mantener un rendimiento óptimo y una larga vida útil de la plancha. Curar la plancha tiene dos propósitos:

- a) Previene la oxidación y la corrosión.
- b) Crea una superficie de cocción antiadherent permanente.

El curado es un proceso que mejora continuamente durante la vida útil de la plancha. El cuidado y el mantenimiento adecuados, así como el curado después de cada uso, darán como resultado una mejor experiencia de cocina.

PRIMER USO

Su plancha viene curada previamente con una capa de aceite de cocina para evitar la corrosión y los daños durante el proceso de envío. Antes de usar la plancha por primera vez, lave la parte superior e interior de la superficie de la plancha con agua caliente y jabón. Nunca use jabón en la plancha **DESPUÉS DEL PRIMER USO**. Enjuague y seque completamente y luego continúe con los pasos de curado.

CÓMO CONDIMENTAR LA PLANCHA

1. Limpie bien los residuos de comida.
2. Aplique una cantidad generosa de aceite de cocina (de linaza, de oliva, vegetal, etc.) de manera uniforme sobre la superficie caliente de la plancha.
3. Con una toalla de papel, esparza con cuidado el aceite de cocina sobre toda la superficie caliente de la plancha.
4. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

DESPUÉS DE CADA USO

Para limpiar la plancha después de cada uso, raspe suavemente los residuos de comida restantes con una espátula y límpiela con una toalla. Para quitar los alimentos pegados, vierta agua caliente sobre la superficie de la plancha para aflojar los residuos o use $\frac{1}{4}$ de taza de sal de mesa para que actúe como abrasivo. A continuación, siga los pasos de "CÓMO CONDIMENTAR LA PLANCHA".

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 87. 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.

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

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.

QUEMADORES DE PARRILLA

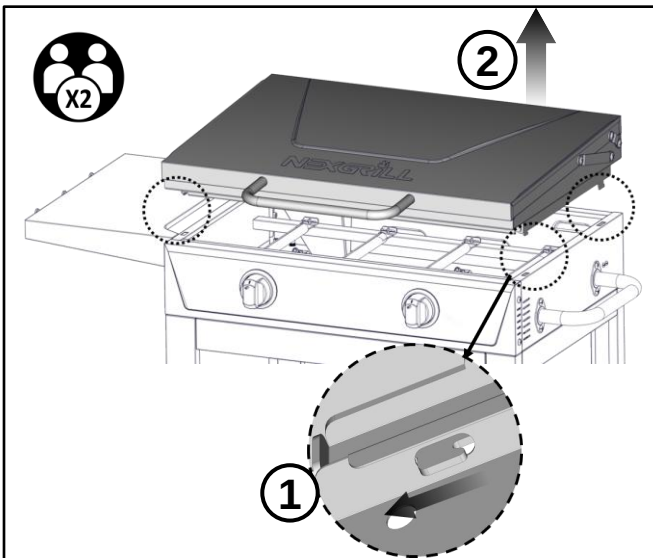
Tenga mucho cuidado al mover un quemador; debe estar centrado en el orificio antes de intentar encender la parrilla. La frecuencia de la limpieza dependerá de la cantidad de veces que utilices la parrilla.

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.

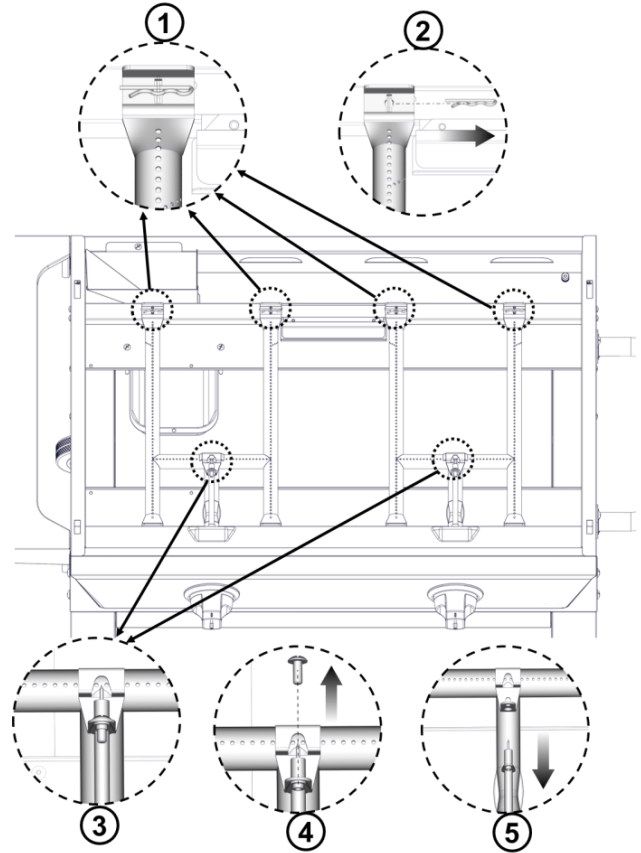
ADVERTENCIA: Si desea reemplazar el quemador principal, le recomendamos encarecidamente contratar a un técnico profesional. No seremos responsables de ninguna responsabilidad, lesión personal o daño a la propiedad que resulte de un quemador mal ensamblado.

CÓMO REEMPLAZAR EL QUEMADOR PRINCIPAL

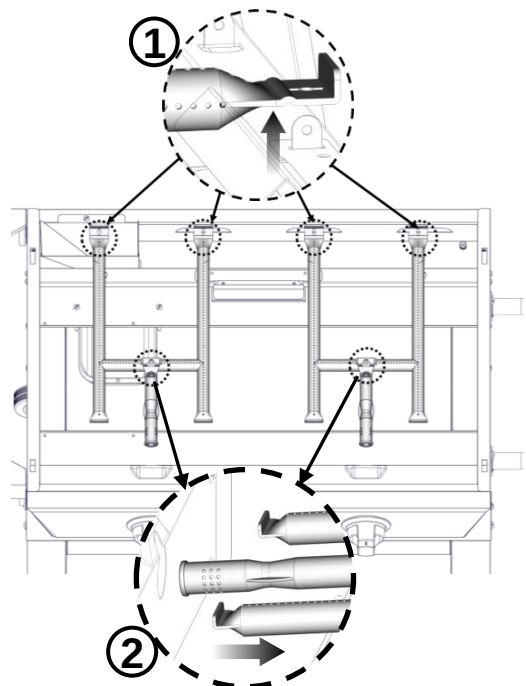
Paso 1. Retire la plancha y la tapa.



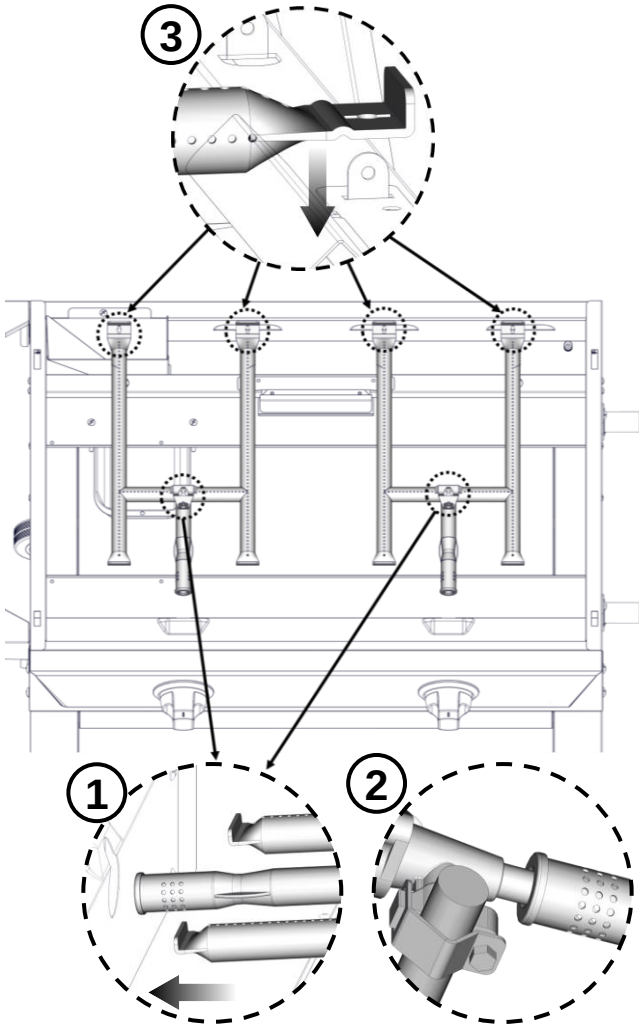
Paso 2. Quite el pasador “R” del quemador principal de la pared trasera de la caja de fuego con unos alicates de punta fina. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta del pasador del quemador.



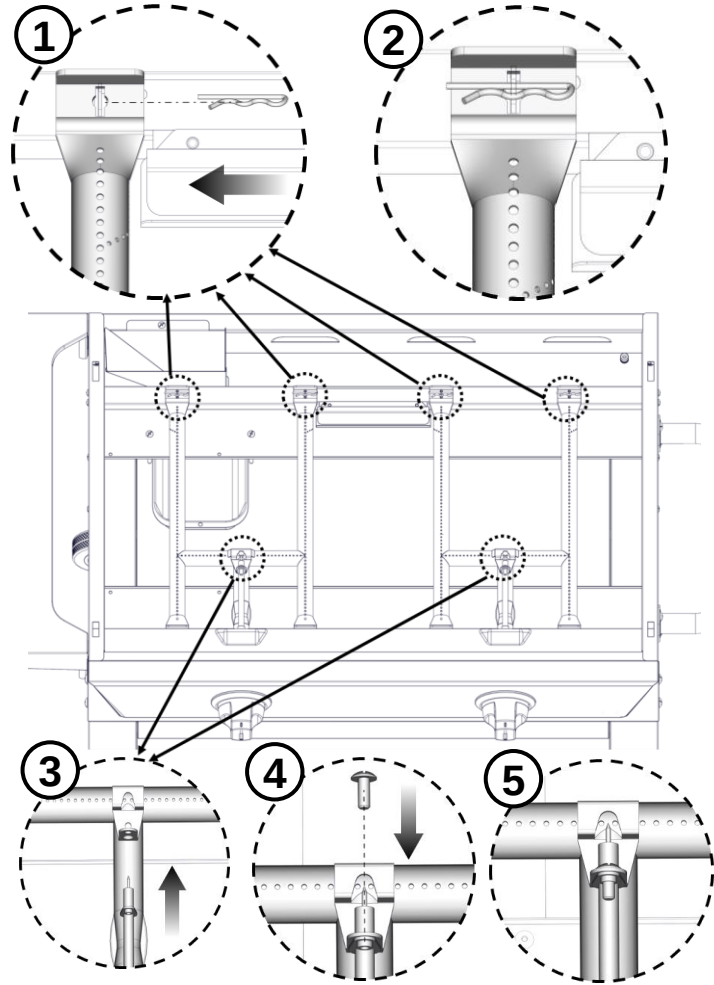
Paso 3. Luego retire el quemador de la cámara de combustión, como se muestra a continuación. remove the burner from the fire box, as shown below.



Paso 4. Inserte el quemador en el orificio y fije la cubierta del pasador del quemador en el quemador, como se muestra a continuación. Asegúrese de que el orificio del quemador esté orientado hacia el orificio.



Paso 5. Atornille el pasador del quemador e instale el pasador "R" del quemador en la pared posterior de la caja de fuego. Luego, vuelva a colocar la plancha y la tapa en la caja de fuego.



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.

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.

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.

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 llama 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.

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.

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 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.
Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F.	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.
Grill takes a long time to preheat.	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.
Burner flames are not light blue.	Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.

El fabricante garantiza solamente al comprador original que este producto (*modelo n.º 720-1115D*) 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.
- **PLANCHA:** Garantía *LIMITADA* de 1 año; *no cubre caídas, astillas, rayones ni daños en la superficie.*
- **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 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:

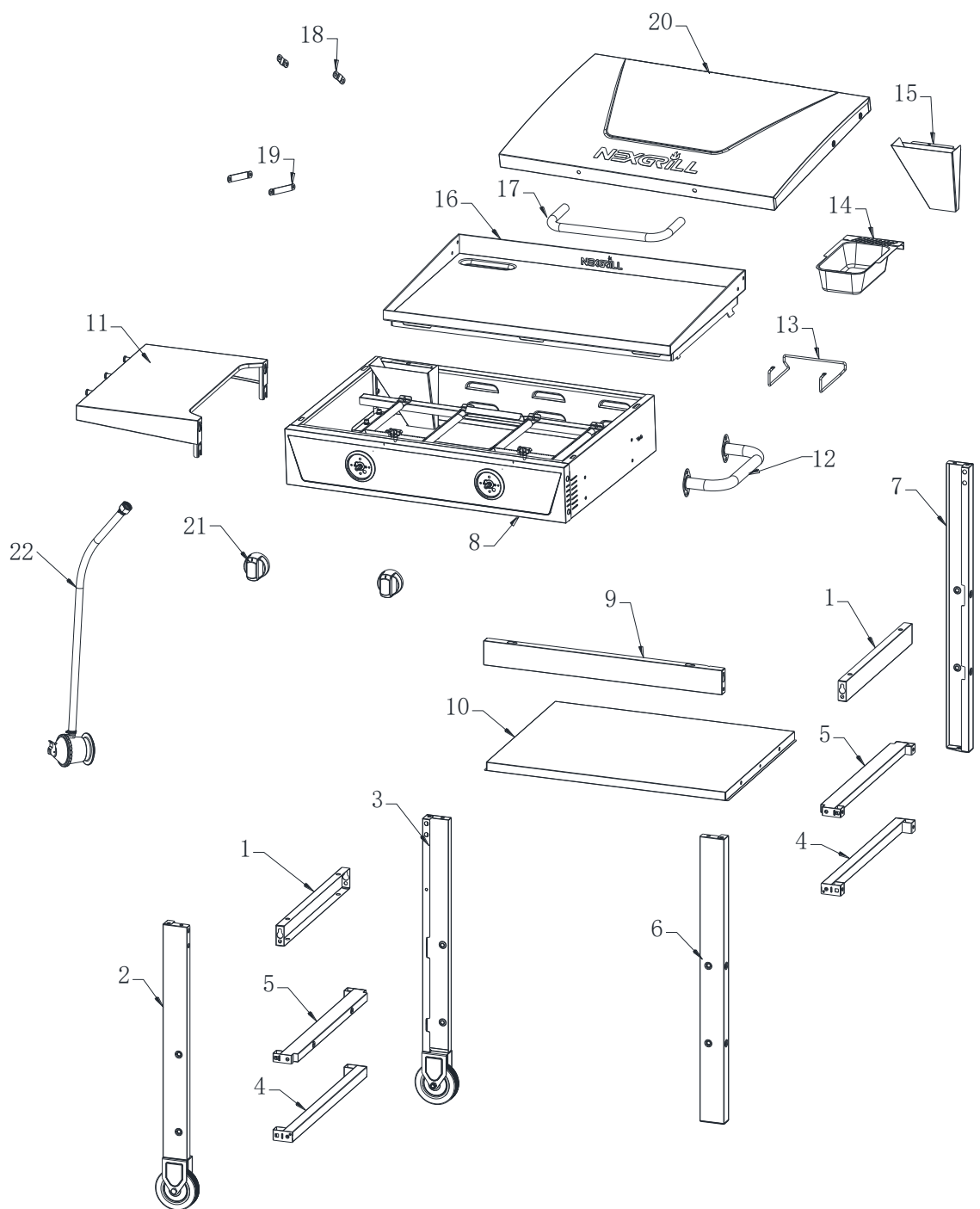
**Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz Strasse 25
33100 Paderborn, Deutschland**

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	Side shelf trim panel	2	13	Grease box bracket	1
2	Cart Leg front,left	1	14	Grease box	1
3	Cart Leg rear,left	1	15	Oil funnel	1
4	Cart frame right	2	16	Griddle	1
5	Cart Frame Top	2	17	Lid handle	1
6	Cart leg front assembly,right	1	18	Main lid hinge A	2
7	Cart leg rear assembly,right	1	19	Main lid hinge B	2
8	Firebox	1	20	Lid	1
9	Cart trim panel, front	1	21	Main knob	2
10	Cart bottom panel	1	22	Regulator	1
11	Side shelf	1		Screw Pack	1
12	Side handle	1		Manual	1

Stückliste

Nr.	Bauteil (Beschreibung)	MENGE	Nr.	Bauteil (Beschreibung)	MENGE
1	Zierblende für Seitenablage	2	13	Fettkastenhalterung	1
2	Vorderes Wagenbein, links	1	14	Fedtkop	1
3	Hinteres Wagenbein, links	1	15	Öltrichter	1
4	Wagenrahmen rechts	2	16	Grillplatte	1
5	Oberrahmen des Wagens	2	17	Hovedlåg håndtagdel	1
6	Vorderes Wagenbein, rechts	1	18	Hauptdeckelscharnier A	2
7	Hinteres Wagenbein, rechts	1	19	Hauptdeckelscharnier B	2
8	Feuerkasten	1	20	Hovedlåg	1
9	Vordere Zierblende des Wagens	1	21	Kontrolknop	2
10	Bundpanel til vogn	1		Regulator, flydende propan	1
11	Seitenablage	1		Montagesatz	1
12	Seitenhandgriff	1		Bedienungsanleitung	1

Del liste

Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL	Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL
1	Pynteliste til sideshylde	2	13	Fedtboksbeslag	1
2	Vognben foran, venstre	1	14	Fettbecher	1
3	Vognben bag, venstre	1	15	Olietragt	1
4	Vognramme højre	2	16	Grillplade	1
5	Topramme til vogn	2	17	Hauptdeckelgriffbaugruppe	1
6	Vognben foran, højre	1	18	Hovedlåghængsel A	2
7	Vognben bag, højre	1	19	Hovedlåghængsel B	2
8	Ildkasse	1	20	Garhaube	1
9	Frontpynteliste til vogn	1	21	Bedienknopf	2
10	Wagenbodenplatte	1	22	Regler, LP	1
11	Sideshylde	1		Beslagsæt	1
12	Sidehåndtag	1		Brugsanvisning	1

Dellista

Nr.	Del (beskrivning)	ANTAL	Nr.	Del (beskrivning)	ANTAL
1	Trimpanel för sidohylla	2	13	Fettlåsbeslag	1
2	Främre vagnben, vänster	1	14	Fettkopp	1
3	Bakre vagnben, vänster	1	15	Oljetratt	1
4	Vagnram höger	2	16	Grillplatta	1
5	Övre ram för vagn	2	17	Handtag för huvudlock	1
6	Främre vagnben, höger	1	18	Huvudlockets gångjärn A	2
7	Bakre vagnben, höger	1	19	Huvudlockets gångjärn B	2
8	Eldlåda	1	20	Lock	1
9	Främre trimpanel för vagn	1	21	Kontrollvred	2
10	Vagnens bottenpanel	1	22	Regulator, LP	1
11	Sidohylla	1		Beslagssats	1
12	Sidhandtag	1		Bruksanvisning	

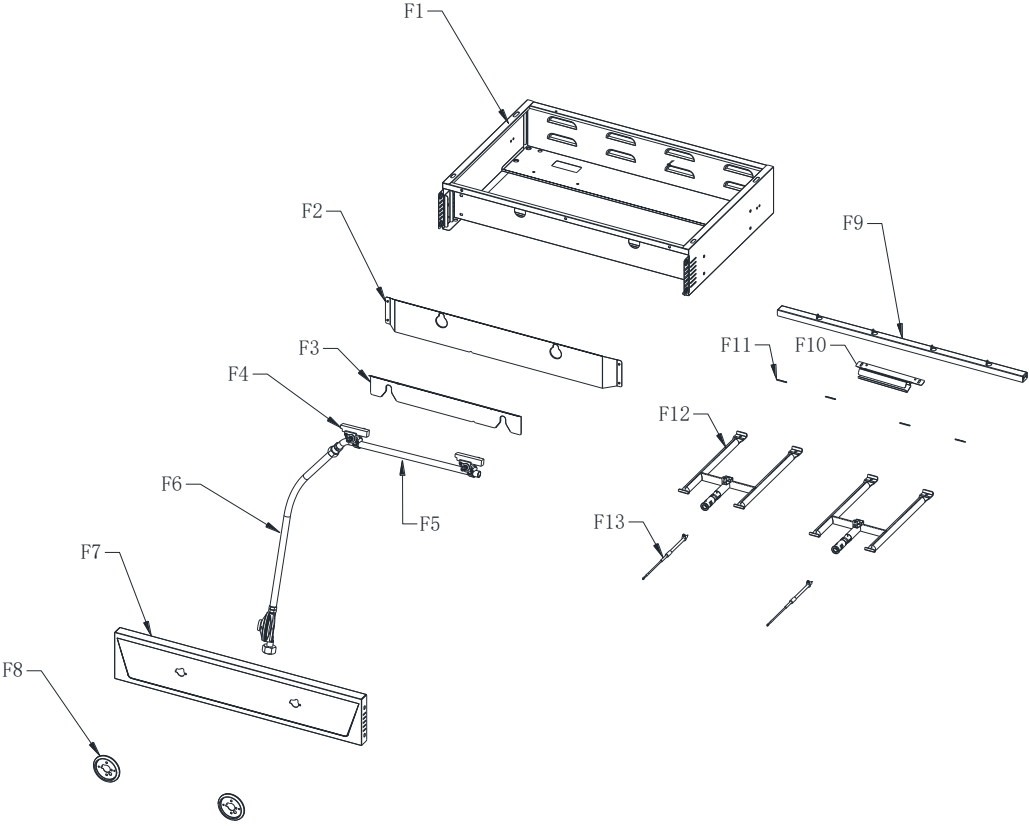
Liste des pièces

No	Pièce (Description)	QTÉ	No	Pièce (Description)	QTÉ
1	Panneau de garniture pour étagère latérale	2	13	Support de boîte à graisse	1
2	Pied avant du chariot, gauche	1	14	Godet à graisse	1
3	Pied arrière du chariot, gauche	1	15	Entonnoir à huile	1
4	Cadre du chariot droit	2	16	Plancha	1
5	Cadre supérieur du chariot	2	17	Poignée du couvercle principal	1
6	Pied avant du chariot, droit	1	18	Charnière du couvercle principal A	2
7	Pied arrière du chariot, droit	1	19	Charnière du couvercle principal A	2
8	Foyer	1	20	Couvercle principal	1
9	Panneau de garniture avant du chariot	1	21	Bouton de réglage	2
10	Panneau inférieur du chariot	1	22	Régulateur, LP	1
11	Étagère latérale	1		Kit de quincaillerie	1
12	Poignée latérale	1		Manuel	1

Lista de piezas

No.	Parte (Descripción)	QTY	No.	Parte (Descripción)	CANT.
1	Panel de moldura para estante lateral	2	13	Soporte de caja de grasa	1
2	Pata delantera del carrito, izquierda	1	14	Recipiente para grasa	1
3	Pata trasera del carrito, izquierda	1	15	Embudo de aceite	1
4	Marco del carrito derecho	2	16	Plancha	1
5	Marco superior del carrito	2	17	Conjunto de manija de la tapa principal	1
6	Pata delantera del carrito, derecha	1	18	Bisagra de la tapa principal A	2
7	Pata trasera del carrito, derecha	1	19	Bisagra de la tapa principal A	2
8	Caja de fuego	1	20	Tapa principal	1
9	Panel de moldura frontal del carrito	1	21	Perilla de control	2
10	Panel inferior del carrito	1	22	Regulador, LP	1
11	Estante lateral	1		Paquete de herrajes	1
12	Asa lateral	1		Manual	1

Firebox Exploded View / Feuerbüchse Explosionszeichn / Brandkasse Sprængt tegning / Eldlåda Sprängskiss / Vue éclatée du foyer/ Vista ampliada de la caja de fuego



No.	Part (Description)	QTY
F1	Fire box	1
F2	Panel heat shield	1
F3	Burner gas heat shield	1
F4	Main gas valve	2
F5	Main manifold assembly	1
F6	Regulator	1
F7	Control panel	1
F8	Knob seat	2
F9	Burner bracket	1
F10	Cross Lighting	1
F11	R Pin	4
F12	Main Burner	2
F13	Main burner igniter pin	2

Nr.	Bauteil (Beschreibung)	MENGE
F1	Feuerbüchse	1
F2	Hitzeschildplatte	1
F3	Brennergas-Hitzeschild	1
F4	Hauptgasventil	2
F5	Hauptverteilerbaugruppe	1
F6	Regler	1
F7	Bedienfeld	1
F8	Knopfsitz	2
F9	Brennerhalterung	1
F10	Kreuzbeleuchtung	1
F11	R-Pin	4
F12	Hauptbrenner	2
F13	Hauptbrenner-Zündstift	2

Firebox Exploded View / Feuerbüchse Explosionszeichn / Brandkasse Sprængt tegning / Eldlåda Sprängskiss / Vue éclatée du foyer/ Vista ampliada de la caja de fuego

Nr.	Del (Beskrivelse)	ANTAL
F1	Brandkasse	1
F2	Varmeskjold panel	1
F3	Brændergas varmeskjold	1
F4	Hovedgasventil	2
F5	Hovedmanifoldsamling	1
F6	Regulator	1
F7	Kontrolpanel	1
F8	Knop sæde	2
F9	Brænderbeslag	1
F10	Krydsbelysning	1
F11	R Pin	4
F12	Hovedbrænder	2
F13	Hovedbrænder tændstift	2

Nr.	Del (beskrivning)	ANTAL
F1	Eldlåda	1
F2	Värmesköldpanel	1
F3	Brännargas värmesköld	1
F4	Huvudgasventil	2
F5	Huvudgrenrörsenhet	1
F6	Regulator	1
F7	Kontrollpanel	1
F8	Knoppsäte	2
F9	Brännarfäste	1
F10	Korsbelysning	1
F11	R Pin	4
F12	Huvudbrännare	2
F13	Huvudbrännarens tändstift	2

No	Pièce (Description)	QTÉ
F1	Foyer	1
F2	Panneau de protection thermique	1
F3	Bouclier thermique pour brûleur à gaz	1
F4	Vanne à gaz principale	2
F5	Ensemble collecteur principal	1
F6	Régulateur	1
F7	Panneau de contrôle	1
F8	Siège à bouton	2
F9	Support de brûleur	1
F10	Éclairage en croix	1
F11	Broche R	4
F12	Brûleur principal	2
F13	Goupille d'allumage du brûleur principal	2

No.	Parte (Descripción)	CANT.
F1	Caja de fuego	1
F2	Panel protector térmico	1
F3	Panel protector térmico de gas del quemador	1
F4	Válvula de gas principal	2
F5	Conjunto del colector principal	1
F6	Regulador	1
F7	Panel de control	1
F8	Asiento de la perilla	2
F9	Soporte del quemador	1
F10	Iluminación cruzada	1
F11	Pasador R	4
F12	Quemador principal	2
F13	Pasador de encendido del quemador principal	2

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

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: / Distribué par: / Distribuido por:
Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 25, 33100 Paderborn, Deutschland
servicede@nexgrill.de