

FORTRESS™/MC/MR X4

4-IN-1 GRILL AND PIZZA OVEN WITH GRIDDLE AND SEAR PLATE

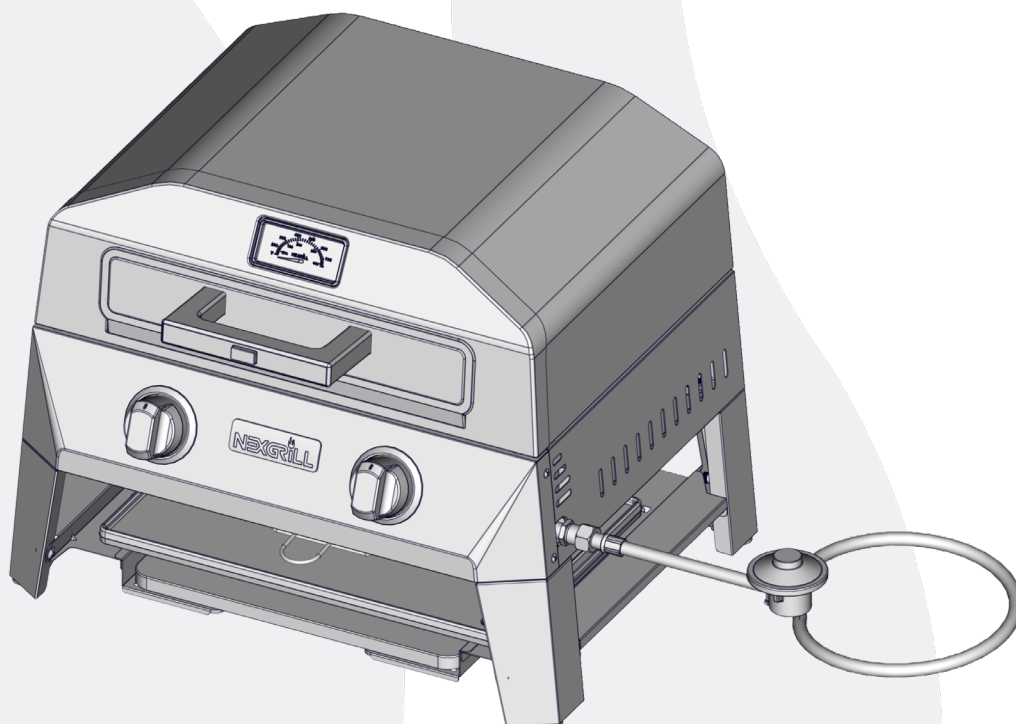
4 IN 1 GASGRILL MIT PIZZASTEIN, GRILLROST UND PLANCHA

4-I-1 GRILL OG PIZZAOVN MED GRILLRIST OG STEGEPLADE

4-I-1 GRILL OCH PIZZAUGN MED STEKPLÅT OCH BRÄNNPLATTA

4-EN-1 GRIL ET FOUR À PIZZA AVEC PLAQUE DE CUISSON ET PLAQUE DE SAISIE

4-EN-1 PARRILLA Y HORNO PARA PIZZA CON PLANCHA Y PLACA DE SELLADO



USE OUTDOORS ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

NICHT FÜR DIE GEWERBLICHE NUTZUNG.

BRUG KUN UDENDØRS.

IKKE TIL PROFESSIONEL BRUG.

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK. EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

USO EN EXTERIORES SOLAMENTE.

NO ES DE USO COMERCIAL.

Model/ Modell/Model/Modell/
Modèle/Modelo: : 820-0264B



2531-GAR-CGC11508
2531-25



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

TABLE OF CONTENTS

EN

Important Safety Information.....	1
Parts List.....	3
Assembly Instructions.....	4
European Gas Pressures and Specifications.....	11
Connection Instructions.....	11
Operating Instructions.....	15
Care and Maintenance.....	19
Warranty.....	22
Replacement Parts.....	23
Troubleshooting.....	24

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

DANGER: If you smell gas:

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

DANGER

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

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

Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at +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).

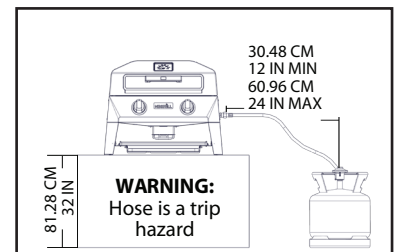
The liquefied petroleum gas (LPG) supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LPG cylinders that adhere to national standards for the country of use.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION



1. Tabletop grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in an enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
2. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Do not touch the cooking appliance until liquids have cooled to 46.12 °C (115 °F) or lower.
3. Do not install or use grill within 91.44 cm (36 in) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
4. Never attempt to attach this grill to the self-contained LPG system of a camper trailer or motor home.
5. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children and pets operate or play near your tabletop grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
6. Always open lid before lighting grill. When grill is not in use, close the LPG cylinder valve and disconnect.
7. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak-testing of your grill. Do not use grill until leak checked. If leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using grill further.
8. Appliance area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline, bottled gas in any form and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
9. Never try to light grill with lid closed. Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
10. Keep any electrical cord or fuel supply hose away from heated surfaces.
11. LPG is a flammable gas and improper handling may result in explosion and/or fire and serious accident or injury.
12. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
13. Do not leave your grill unattended while in operation.
14. Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
15. Do not store any spare LPG cylinder, full or empty, under or near your grill.
16. Appliance is not intended for commercial use or rental.
17. The cylinder must be turned off and disconnected when the appliance is not in use.
18. Do not modify the appliance. Any parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user.
19. Warning: accessible parts may be very hot. Keep away from children.
20. Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
21. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.
22. Do not move the appliance during use.

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



OUTDOOR GRILL SAFETY

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

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

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

LPG REGULATOR CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the intended cooking performance. Substitution of regulator for any other device is dangerous and could result in serious injury.

FUEL SUPPLY HOSE: Keep the fuel hose away from any heated surface(s).

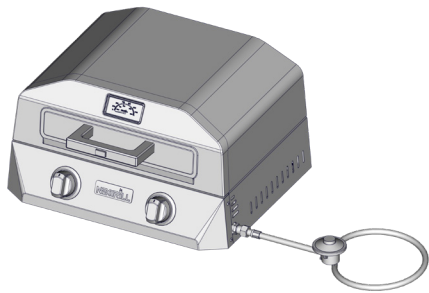
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) FUEL WARNING:

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

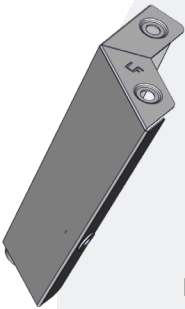
CAUTION: Do not connect this grill with any gas supply other than LPG. LPG gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your grill. The gas cylinder must only be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when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

PARTS LIST

1

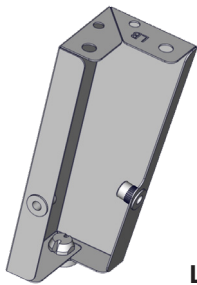


2



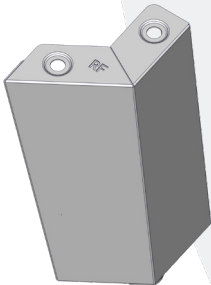
LEFT FRONT LEG

3



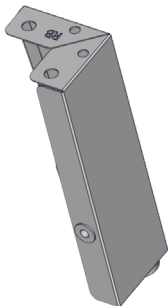
LEFT BACK LEG

4



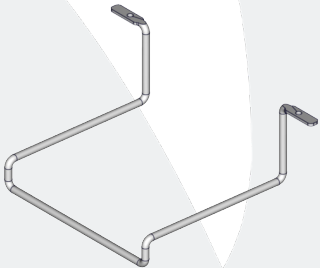
RIGHT FRONT LEG

5

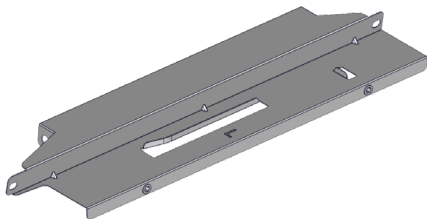


RIGHT BACK LEG

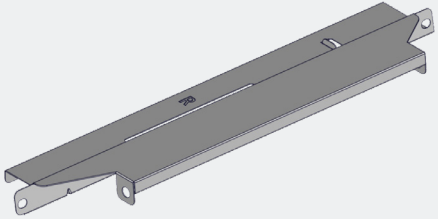
6



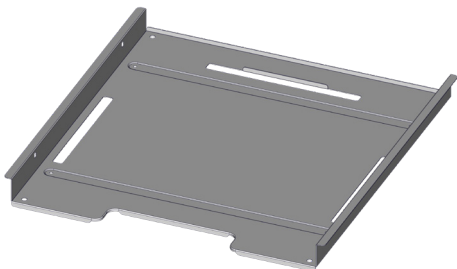
7



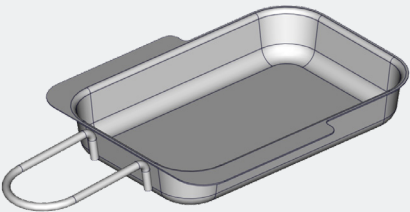
8



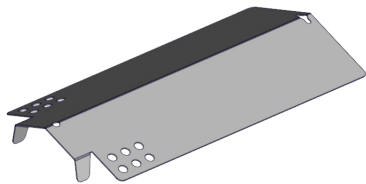
9



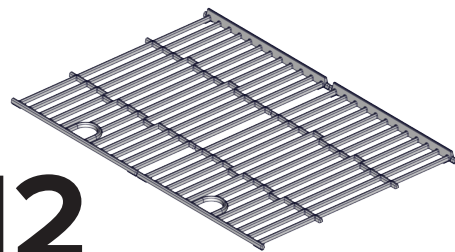
10



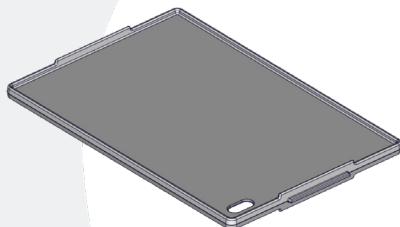
11x2



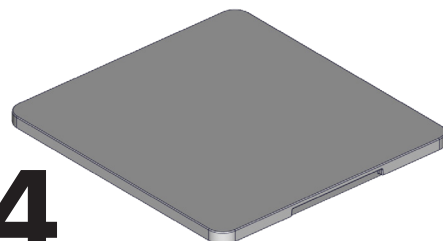
12



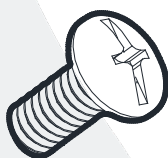
13



14



Ax16



Bx6



PREPARATION

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

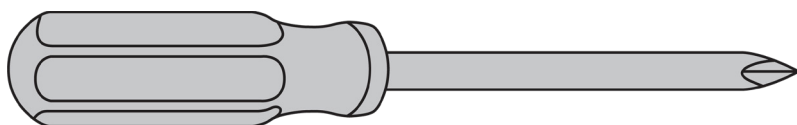
READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



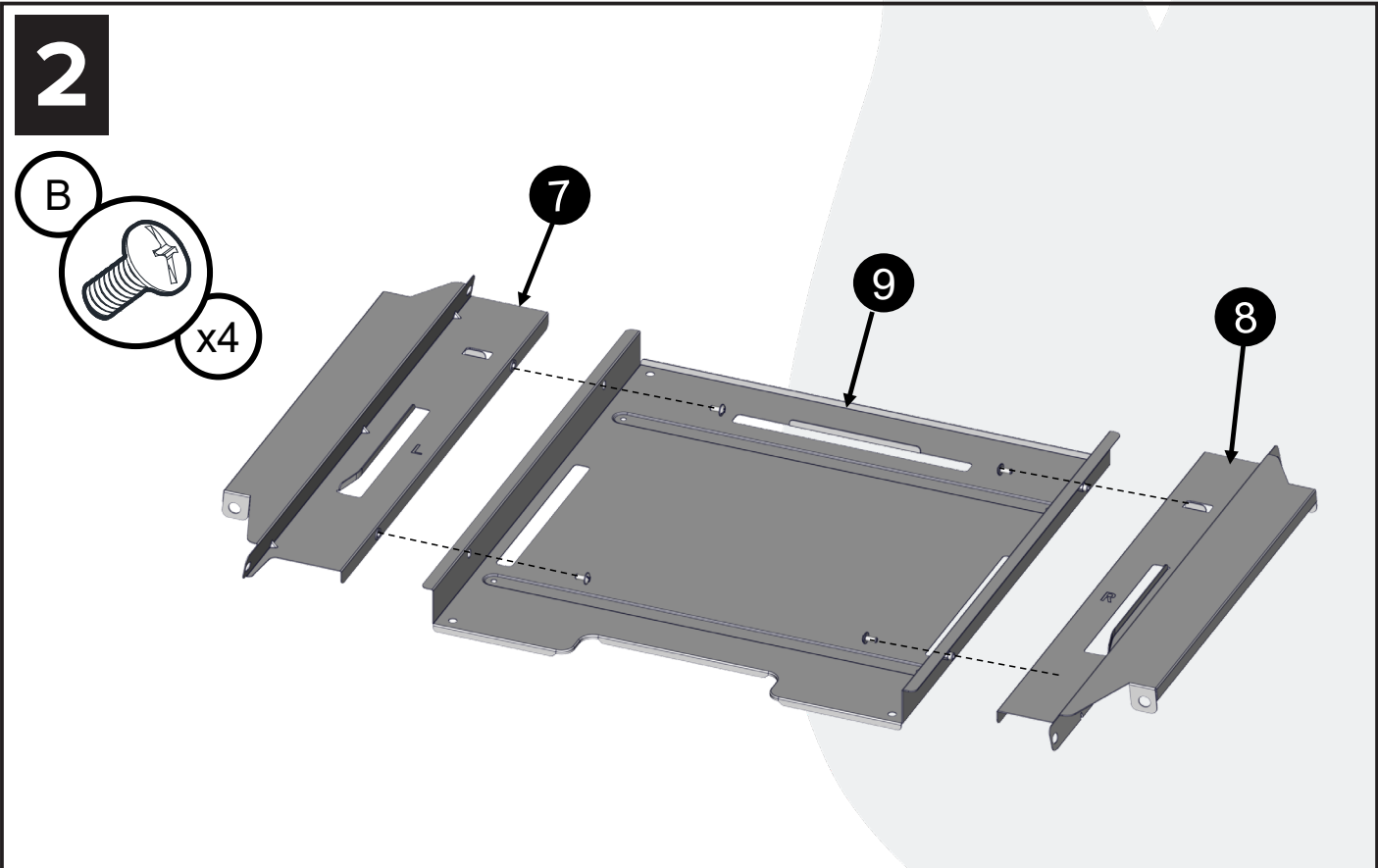
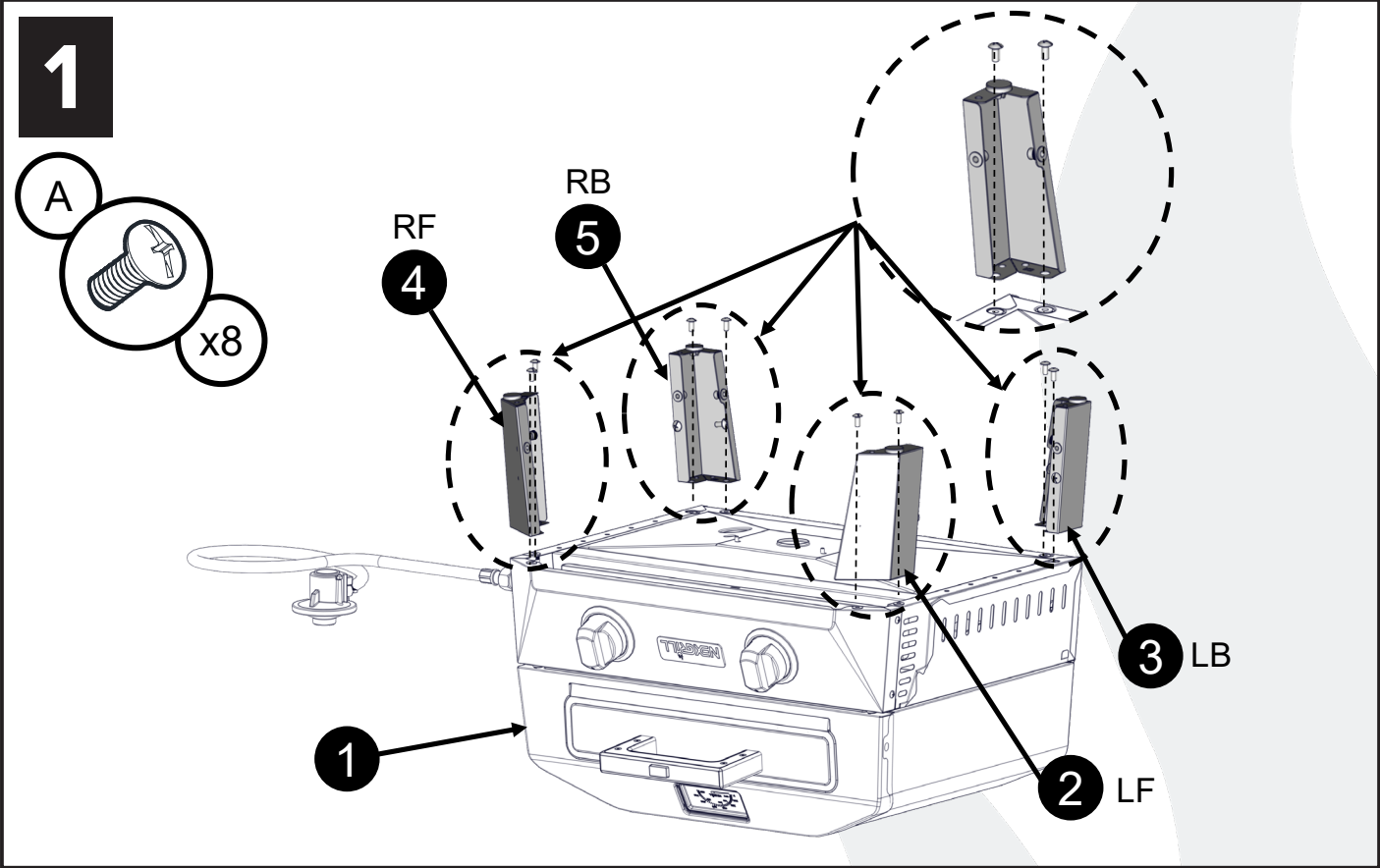
QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at +49 5251 875 6174 (In Germany). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia), ServiceDE@nexgrill.de (In Germany) or ServiceFR@nexgrill.com (In France).

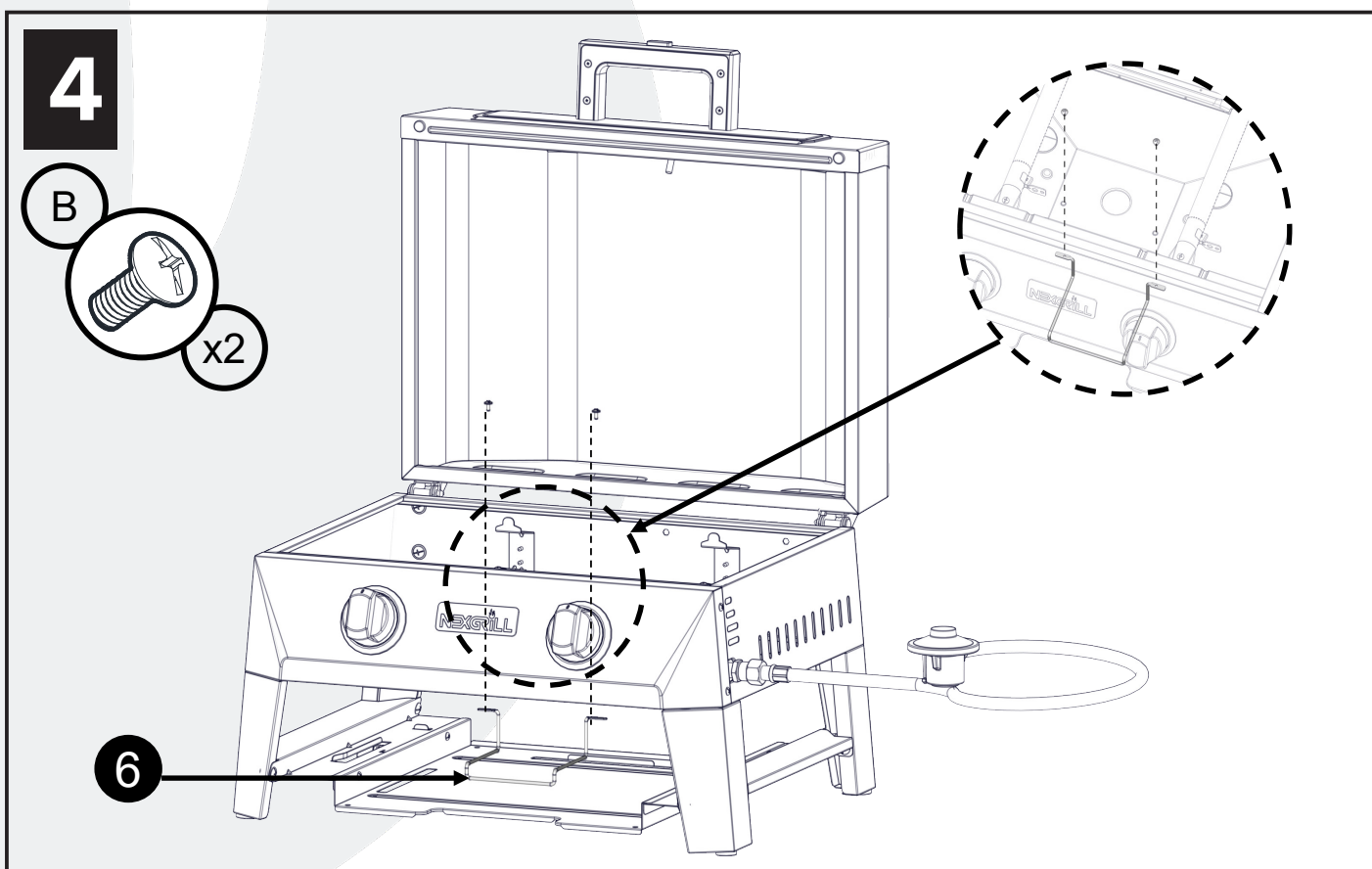
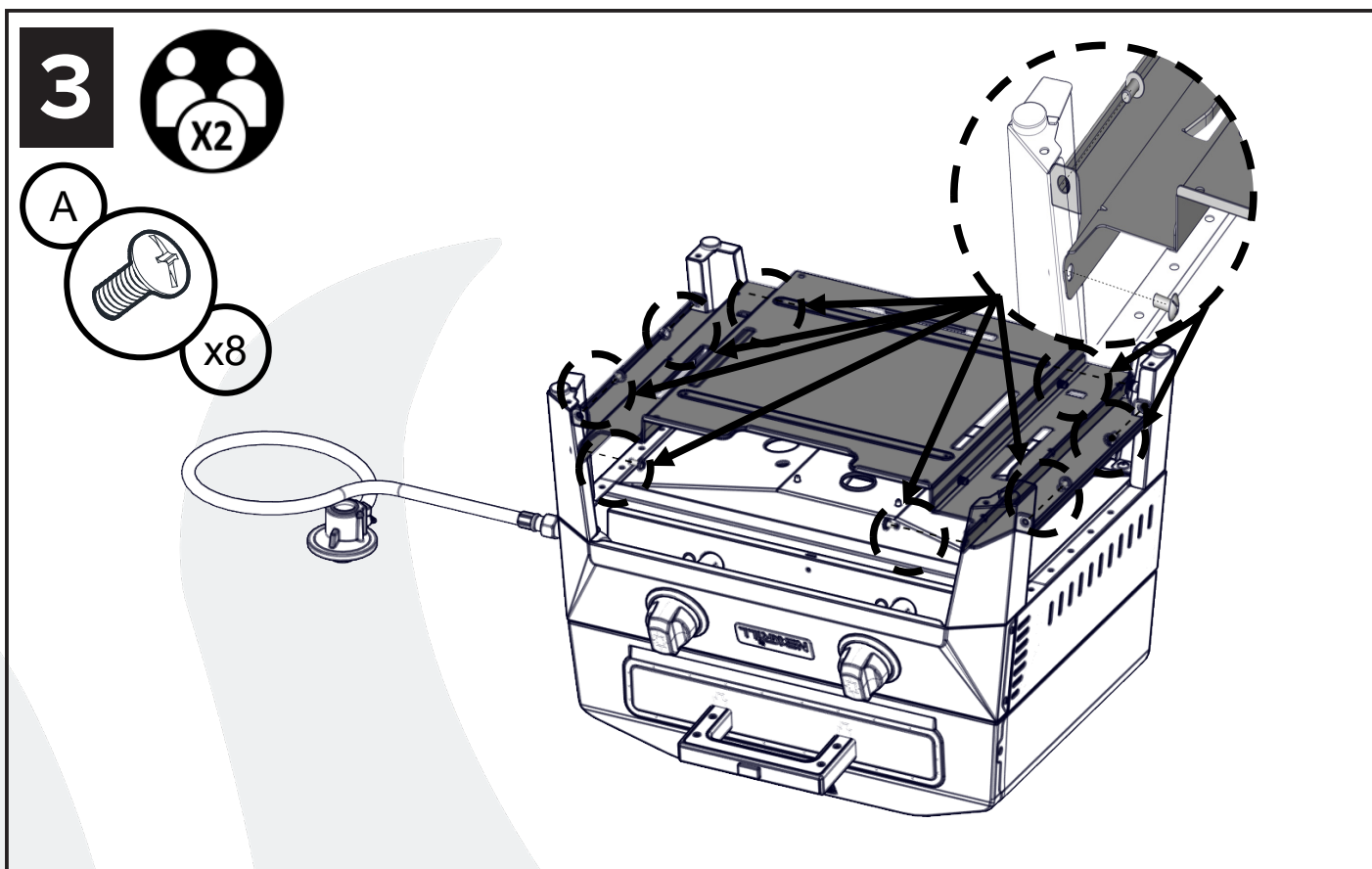
TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED)



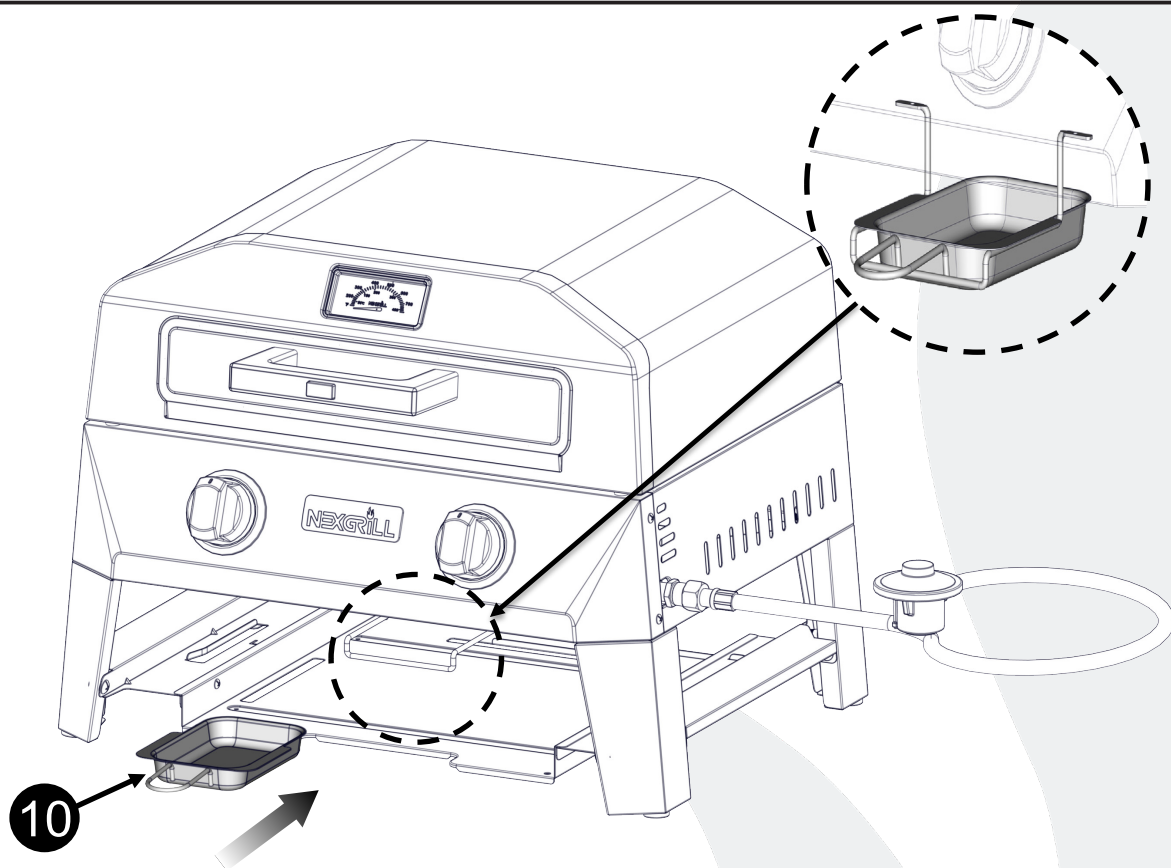
Phillips head screwdriver

ASSEMBLY STEPS

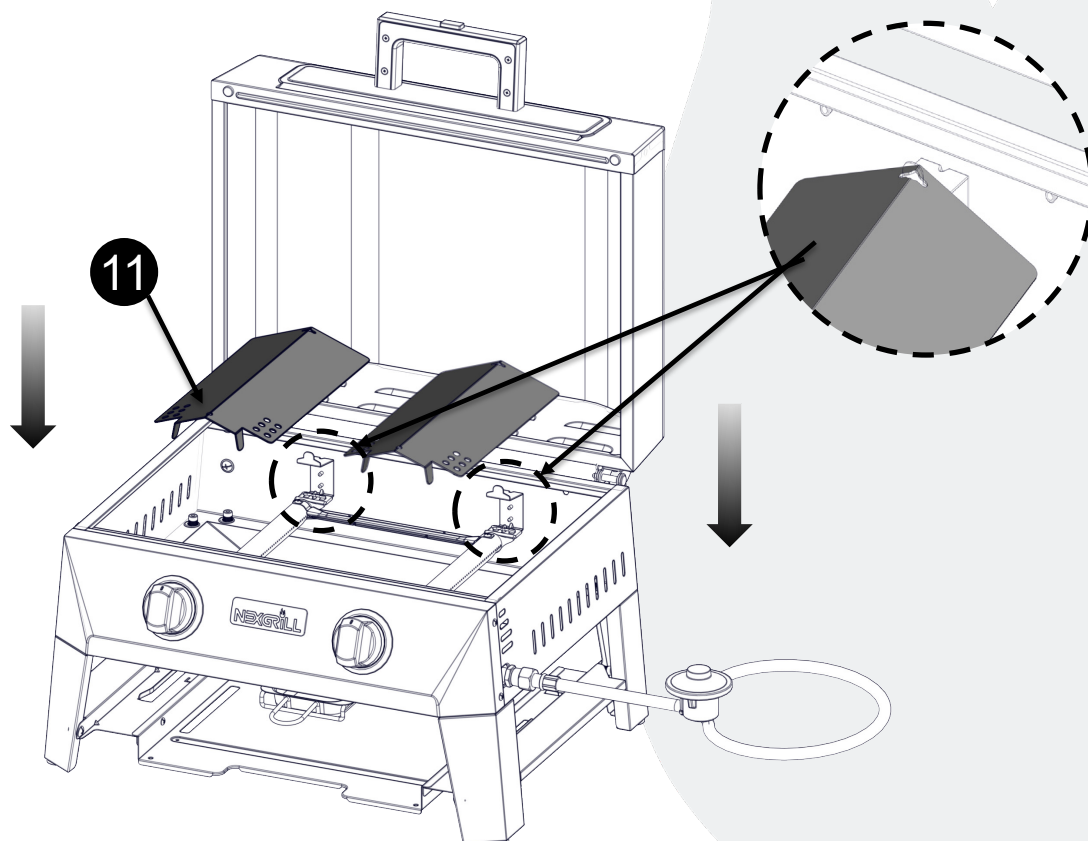




5

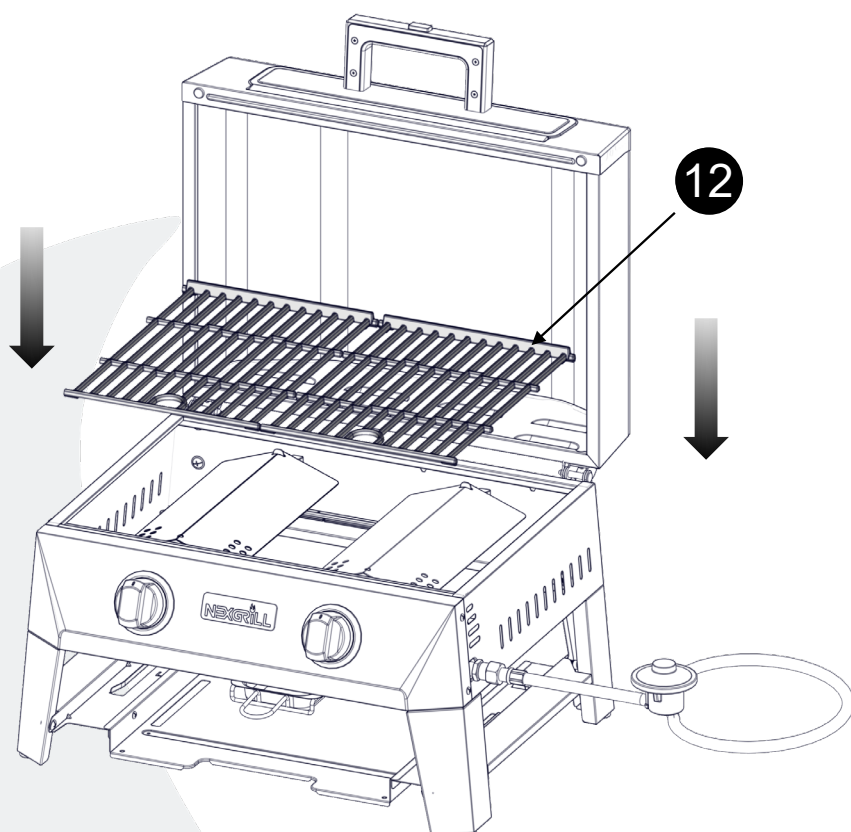


6

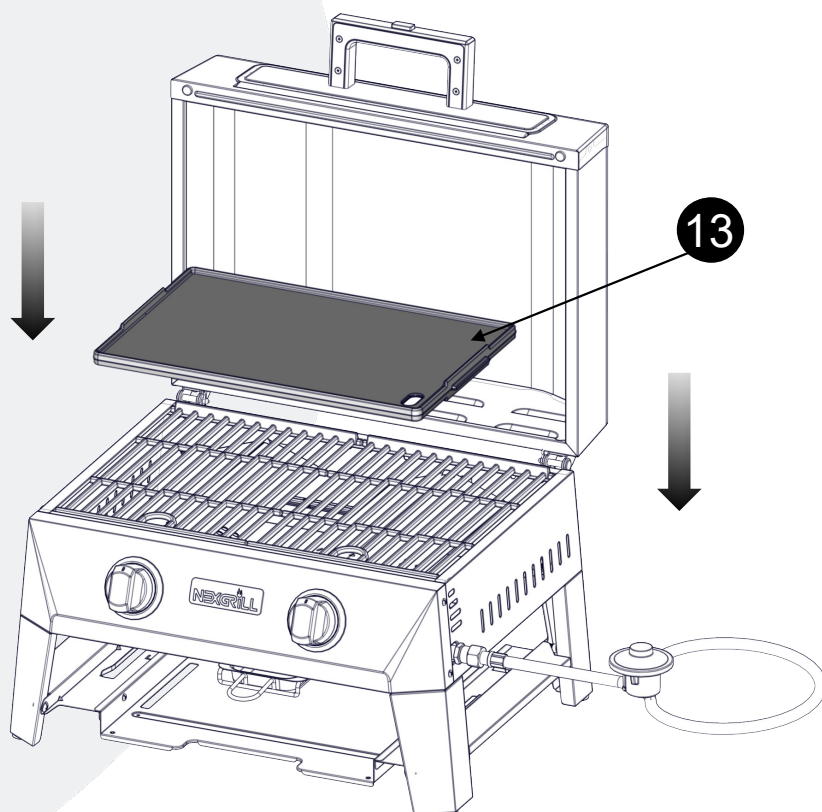


7

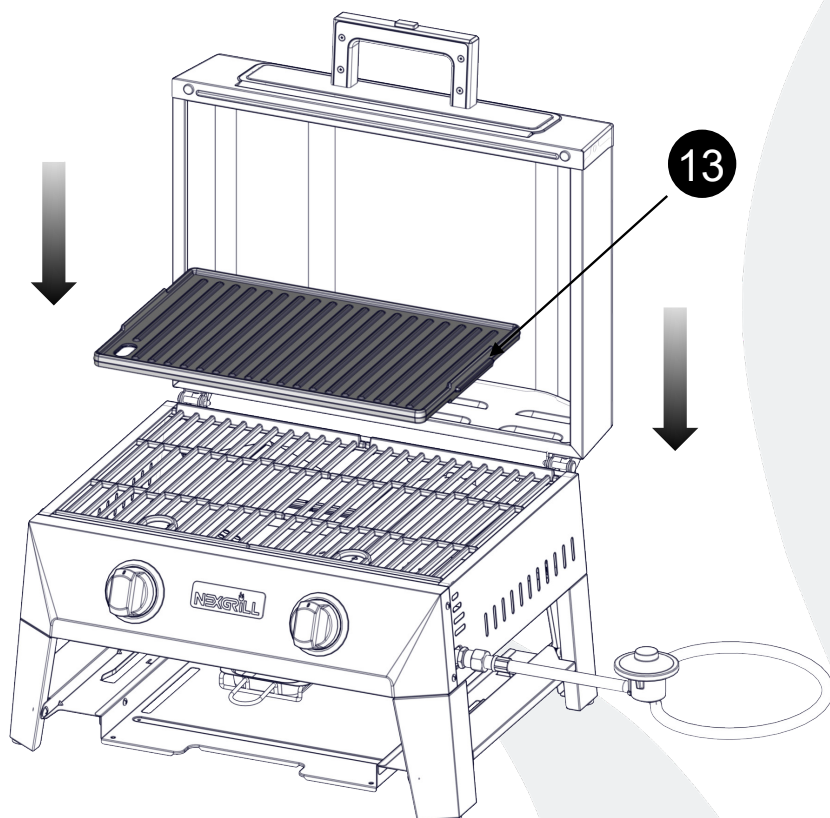
7



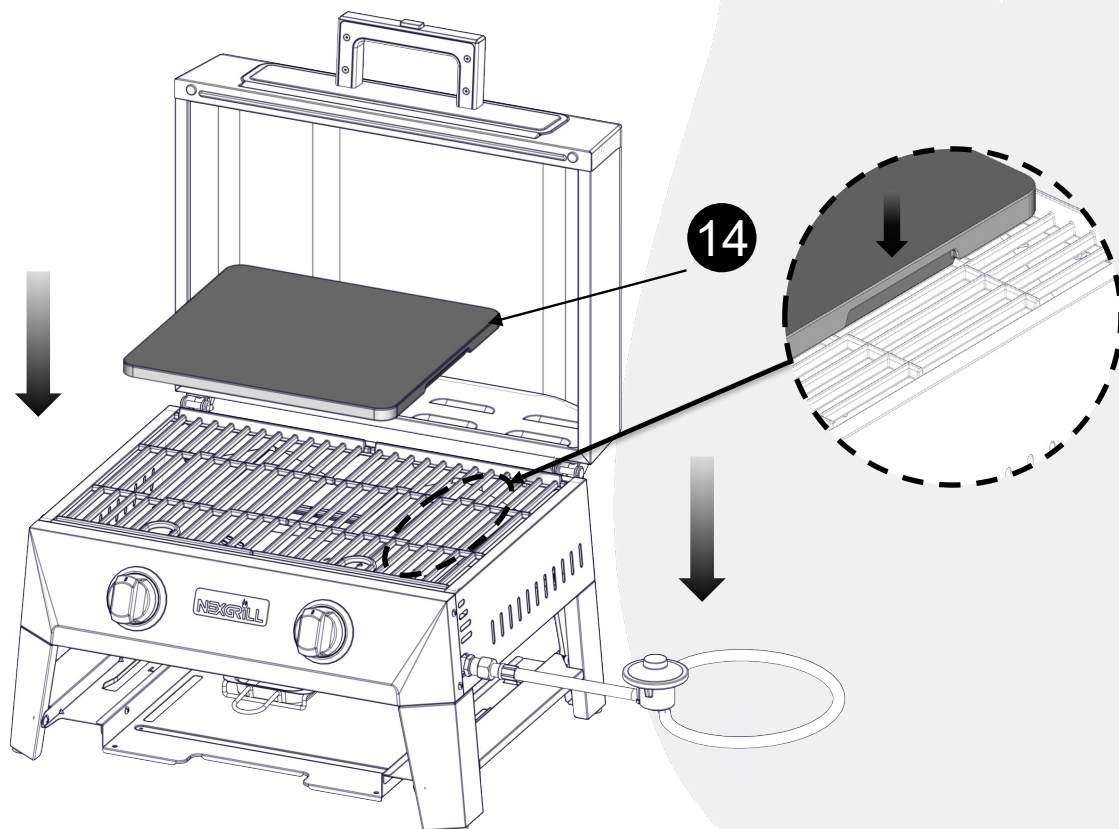
8



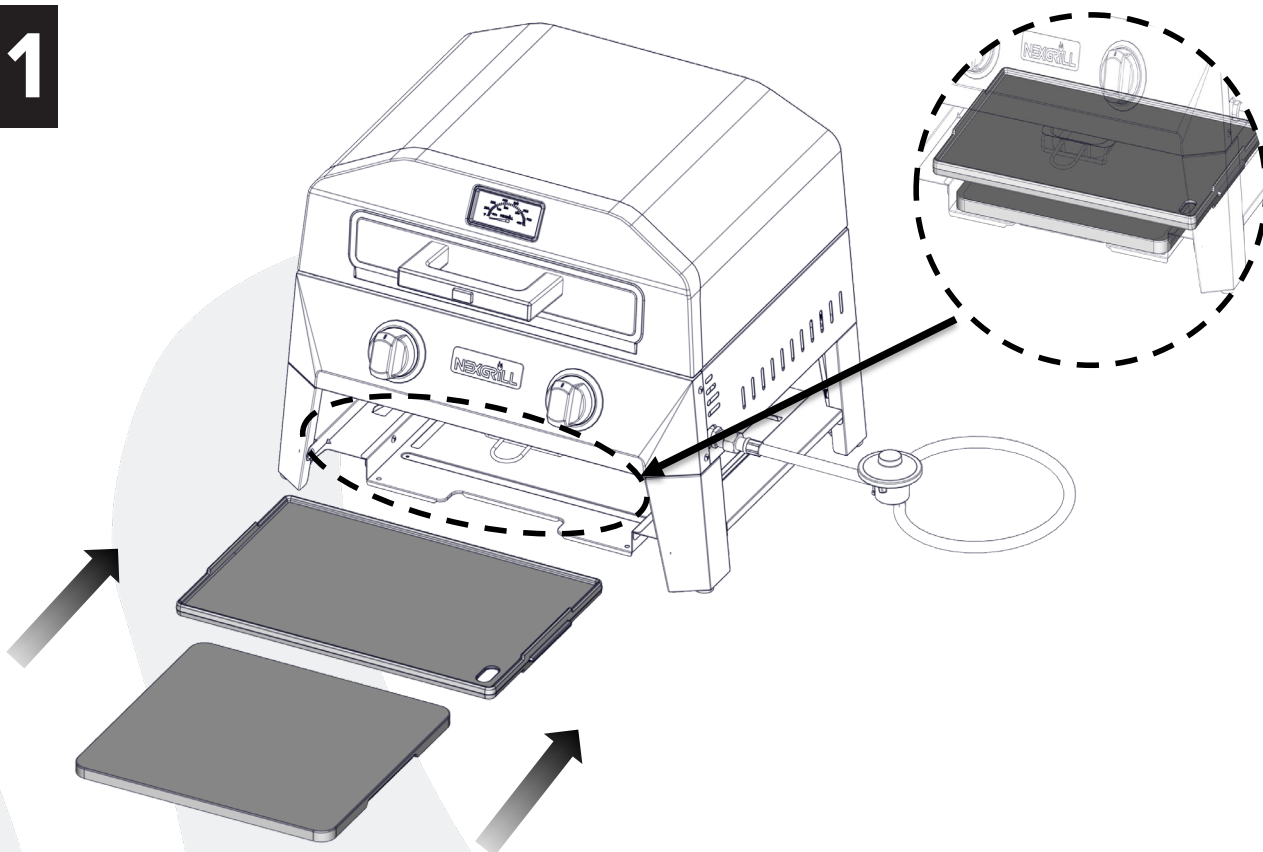
9



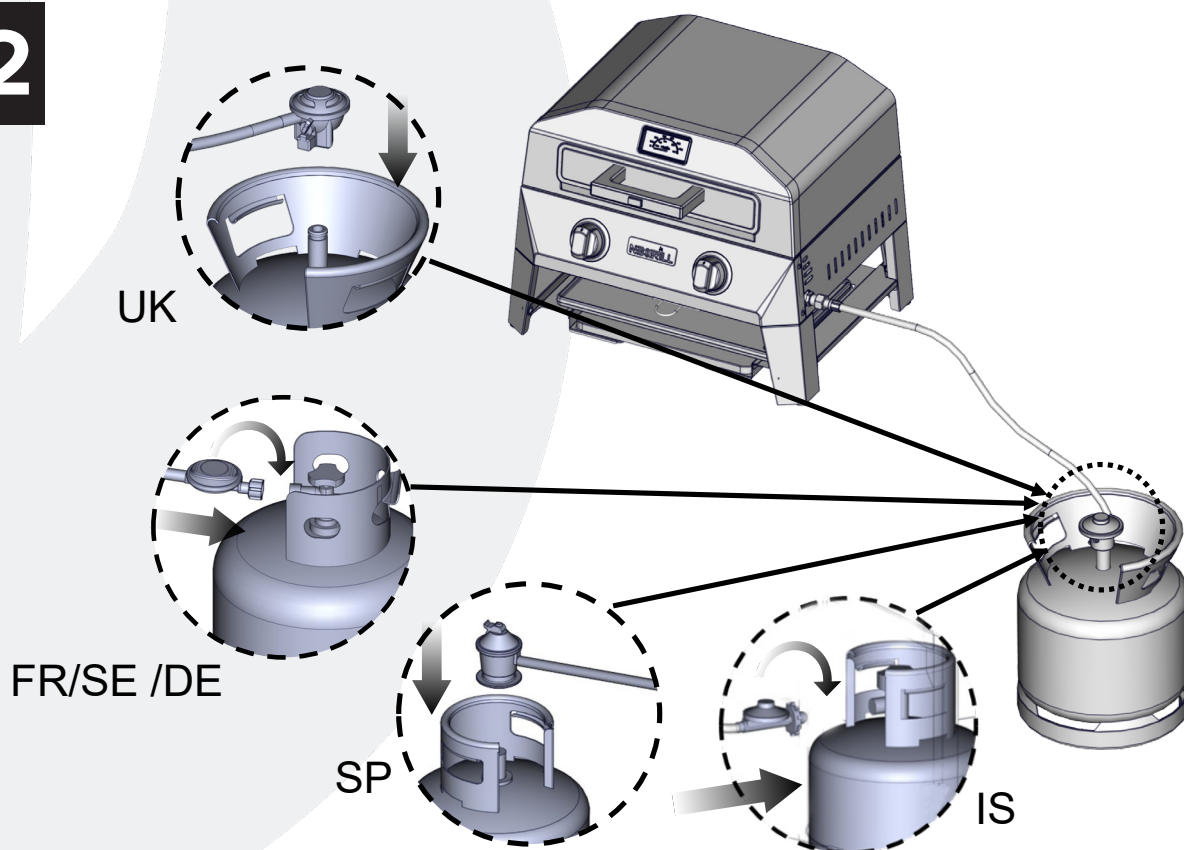
10



11



12



EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Model	820-0264B				
Appliance category	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type of gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas pressure (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Main Burner Injector size (Ø mm)	0.83		0.83	0.78	0.73
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 5.6				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 408				
	Propane - Total: 400				

NOTE

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

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

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

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

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

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

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

CONNECTION INSTRUCTIONS

GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Make sure the hose is not subjected to twisting. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation. The flexible hose used, with a length not exceeding 1.50 m (59 in), should comply with EN 16436-1:2014. This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.

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

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

EACH BURNER **2.8 kW**
TOTAL **5.6 kW**



WARNING:

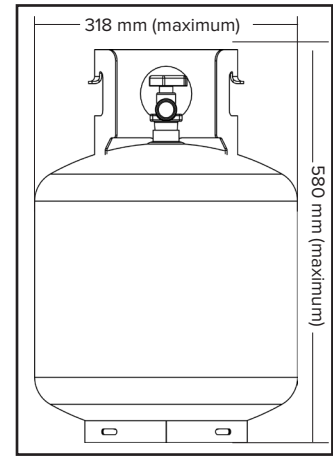
NEVER ATTEMPT TO USE DAMAGED OR OBSTRUCTED EQUIPMENT. SEE YOUR LOCAL LIQUEFIED PETROLEUM GAS DEALER FOR REPAIR.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENTS

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

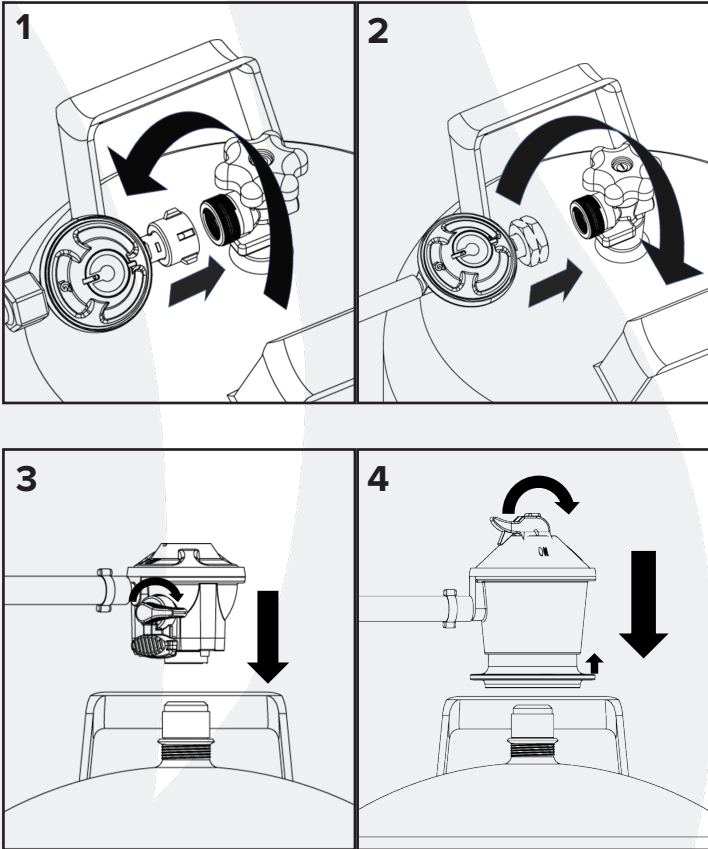
A dented or rusty LPG cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LPG supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LPG cylinders that adhere to national regulations for the country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

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



LPG CYLINDER

CONNECTING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER



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

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

There are different types of regulators. Some connect by pushing ON and disconnect by pulling OFF, while others use a nut with either a left-hand or right-hand thread to attach to the cylinder valve. Identify your regulator type and follow the connection instructions for it.

Connect by Turning Clockwise (1)

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut clockwise.

Connect by Turning Anti-Clockwise (2)

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

Connect by Turning Lever/Snapping into Position (3)

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

Connect by Sliding Collar (4)

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

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

REPLACING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER

Turn the grill burner knobs clockwise to "OFF" (●) and make sure the grill is cool.

Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder. Refer to "TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR" section of manual for detailed disconnecting the regulator instructions.

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

LEAK TEST



WARNING:

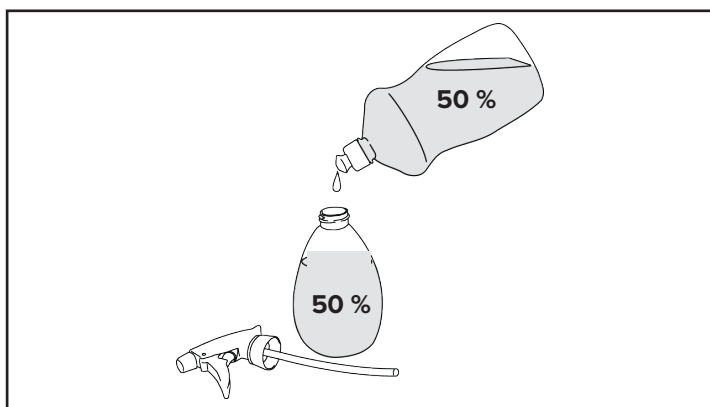
CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE GRILL UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.

GENERAL

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

BEFORE TESTING

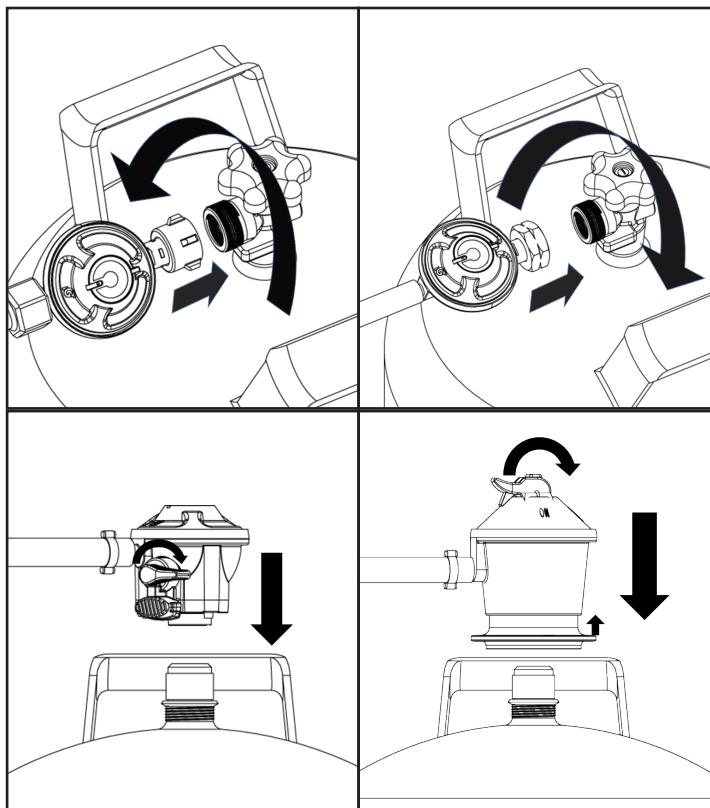
Make sure all packing materials have been removed from the grill, including the burner tie-down straps.



STEP 1

CREATE THE SOAPY WATER

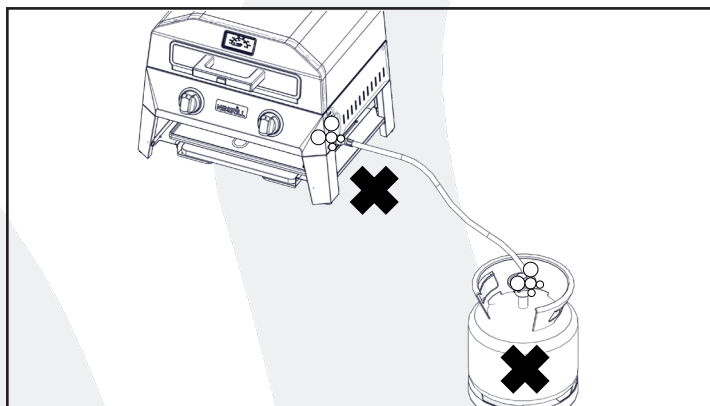
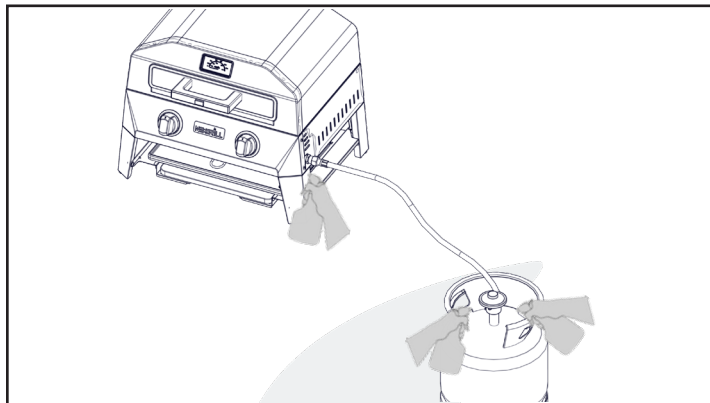
Prepare a solution of equal parts water and ammonia-free dish detergent. Apply the solution using a spray bottle or a brush for even coverage.



STEP 2

CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

There are different types of regulators. Identify your regulator type and follow the connection instructions for it. Refer to "CONNECTING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER" section of manual for detailed instructions.



STEP 3

TO TEST

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

Screw-on regulator

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

Clip-on regulator

Move the regulator lever to the ON position.

3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and tighten leaky fittings.
5. Turn the LPG cylinder valve back to the OPEN position and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and contact our Customer Service Department at: +49 5251 875 6174 (DE). 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 (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), or ServiceFR@nexgrill.com (FR).
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.



WARNING:

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

INSTALLER FINAL CHECK

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

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



WARNING:

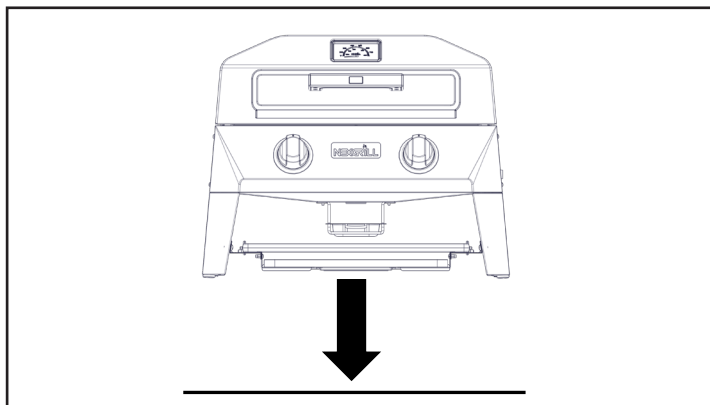
1. **DO NOT STORE SPARE LPG CYLINDERS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.**
2. **NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT CAPACITY.**
3. **IF THE INFORMATION IN ITEMS 1 AND 2 IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.**

OPERATING INSTRUCTIONS



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

PREPARING TO LIGHT YOUR GRILL



STEP 1

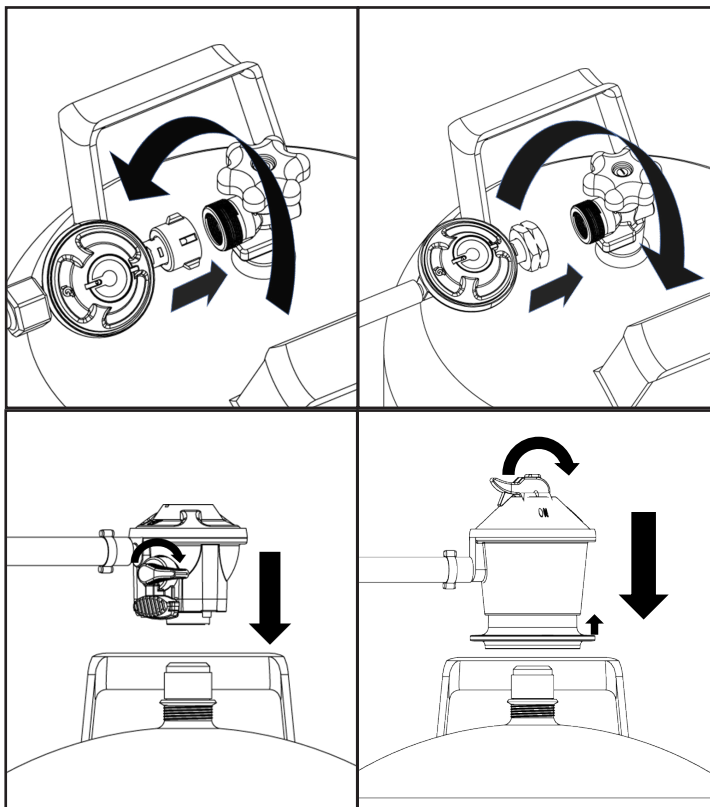
FIND A LEVEL SURFACE ON WHICH TO PLACE THE GRILL.

MOVING INSTRUCTIONS



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

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



STEP 2

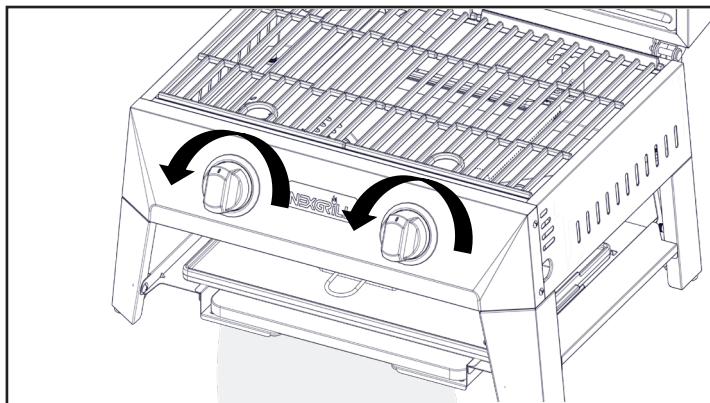
CONNECT TO LPG CYLINDER.

There are different types of regulators. Identify your regulator type and follow the connection instructions for it.



IMPORTANT - FIRST TIME USE:

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



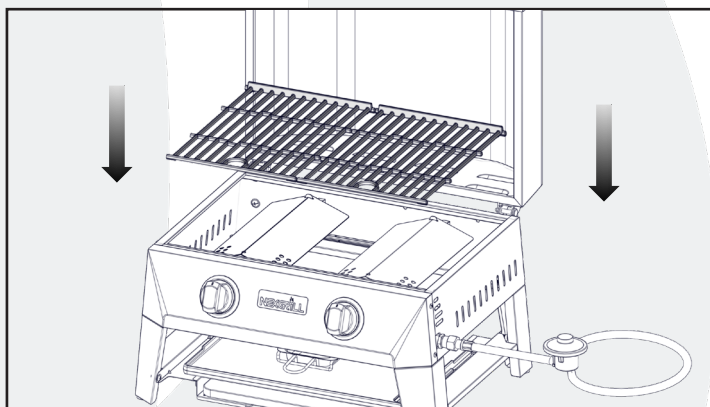
STEP 3

WITH THE LID OPEN, PUSH AND TURN THE CONTROL KNOB ANTICLOCKWISE TO HIGH RATE POSITION SEVERAL TIMES. DURING THIS PERIOD, YOU WILL HEAR A SNAPPING SOUND. THE BURNER WILL BE IGNITED.



If ignition does not occur within 3-5 seconds, turn the control knob "OFF" (O). Wait 5 minutes before attempting to re-light the grill. If the grill fails to ignite after the second attempt, call our Customer Service Department at: +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) With burner lit, gently close the lid and allow the grill to warm up for 5-10 minutes prior to use.

GRILL MODE



1. Open the lid and position the grill grate into place.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.
4. You may cook on the grill in any weather. If the ambient temperature is extremely cold or hot, the cooking times will be slightly increased or decreased. Keep the grill out of excessive winds when operating.

NOTE: The cooking times listed below are only suggestions. Cooking times vary depending on thickness of meats and the desired degree of preparation.

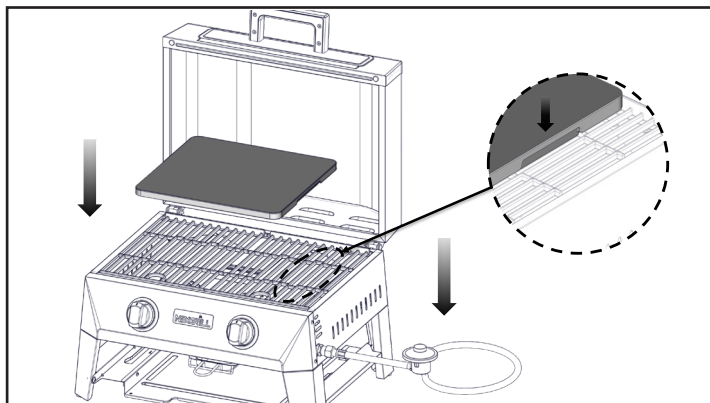


Steak – (T-Bone), thick cut, medium doneness: grill 10 minutes on each side on MED setting.
Chicken – (Quarters): grill 30 minutes per side on MED setting. Check for doneness.
Pork – (Ribs/chops): grill 10-20 minutes per side on MED setting. Check for doneness.
Fish – grill 20-30 minutes on LOW setting.
Turkey – (Breast): grill 10 minutes per 0.5 kg or per pound or until internal temperature reaches 76 °C (170 °F) on MED setting.

PIZZA OVEN MODE

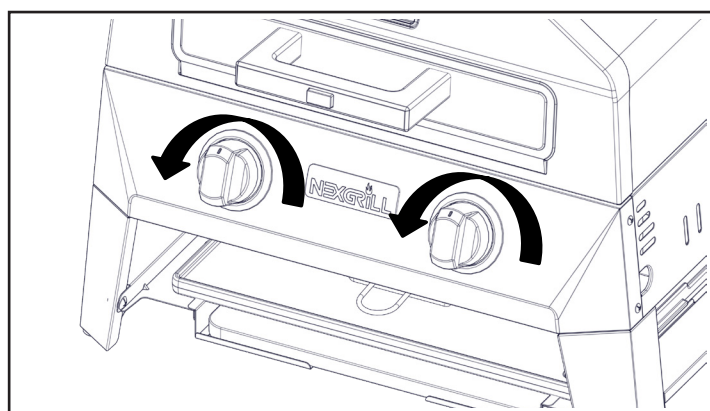


WAIT FOR UNIT TO COMPLETELY COOL DOWN BEFORE SWITCHING OUT ANY COOKING SURFACES.



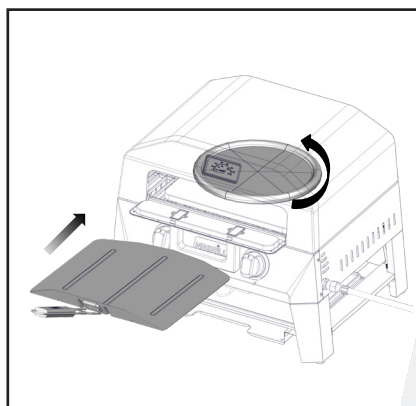
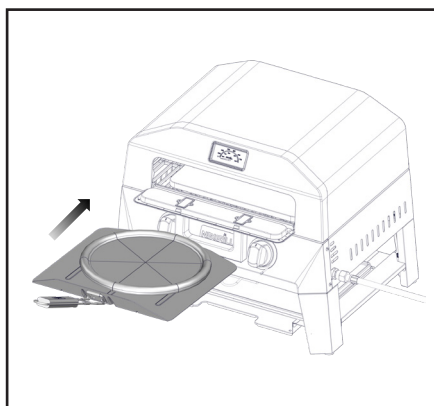
STEP 1: PREPARING THE PIZZA OVEN:

1. Open the lid and place the pizza stone in the center of the cooking grids, as shown in the image to the left.



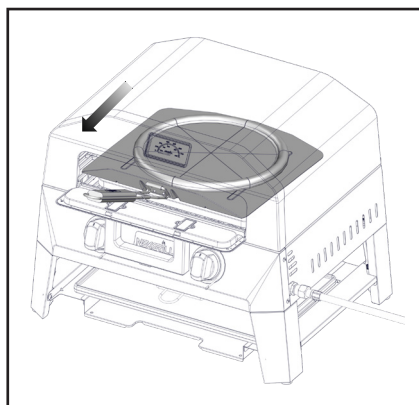
STEP 2: PRE-HEATING THE PIZZA OVEN:

1. Close the lid and the front pizza door before lighting.
2. With the lid closed, light the grill and turn the control knobs to the high setting.
3. Preheat the grill with the pizza stone for 15 minutes.



STEP 3: BAKING THE PIZZA:

1. With the lid closed, open the front pizza door and use a pizza peel to place a pizza, no larger than 30.48 cm (12 in) in the center of the stone.
2. Keep the lid and the front pizza door closed while baking to prevent heat loss.
3. Keep the control knobs set to medium while baking.
4. Bake the pizza for 6-8 minutes. Cooking time may vary depending on the size and thickness of the pizza.
5. Open the front pizza door to check periodically until the pizza reaches your preferred level of doneness.
6. Rotating the pizza during baking process may be required to ensure even cooking and achieve the desired doneness.
7. Open the lid or open the front pizza door to take out the pizza.



NOTE: Lightly dust your pizza peel with flour or cornmeal to ensure smooth, stick-free transfers of your pizza to and from the stone

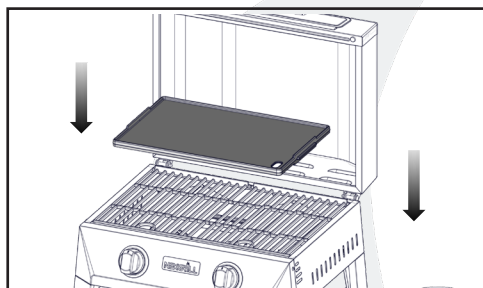


IMPORTANT - FIRST TIME USE:

To ensure the best performance and durability, it is recommended to season the griddle plate prior to its first use. Proper seasoning enhances non-stick performance and prevents rust.

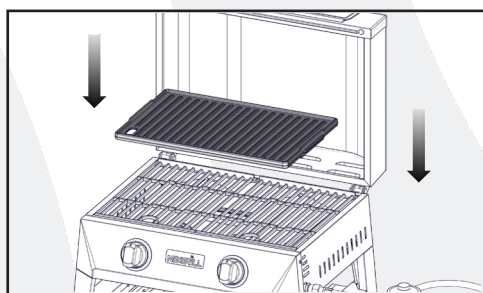
To season griddle plate:

- Clean the Griddle: Wash with warm water and a small amount of dish soap. Rinse thoroughly and dry.
- Apply Oil: Coat the entire surface with a thin layer of high-smoke-point oil (like vegetable or flaxseed oil).
- Heat the Griddle: Place on the grill and heat on medium for 20 minutes, or until the oil smokes.
- Cool and Repeat: Allow to cool, then repeat the oiling and heating process 2-3 times for optimal seasoning.



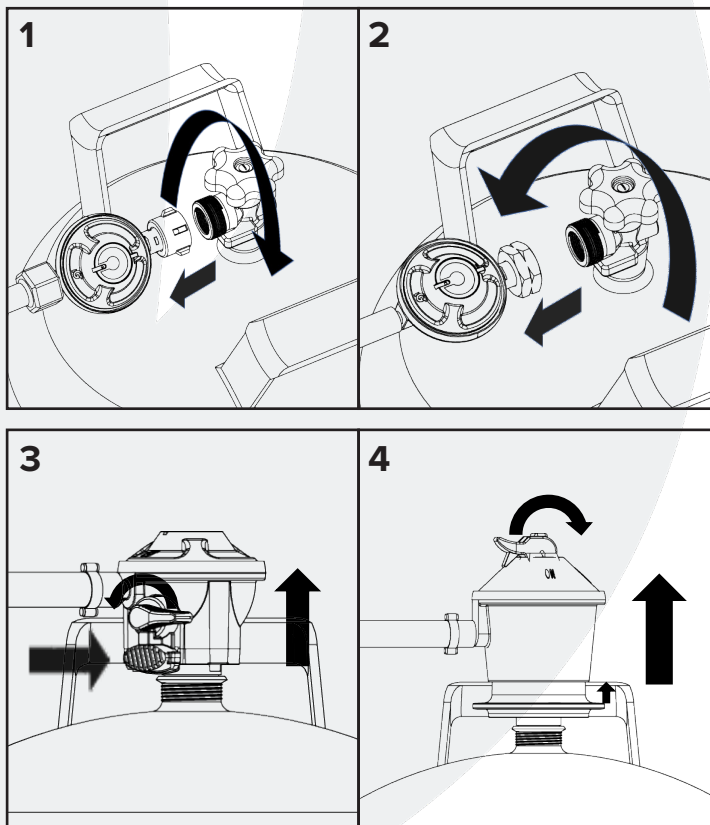
1. Open the lid and position the cooking griddle in the center of the cooking grids.
NOTE: Drain hole should be on the bottom right side, as indicated in the image to the left.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.

SEARING MODE



1. Open the lid and place the cooking griddle, searing side up, at the center of the cooking grids.
NOTE: Drain hole should be on the bottom left side, as indicated in the image to the left.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.

TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR



There are various types of regulators. Determine the specific type of regulator you are using and follow the corresponding instructions for proper disconnection.

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

(1) Disconnect by Turning Anti-Clockwise

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

(2) Disconnect by Turning Clockwise

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

(3) Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position

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

(4) Disconnect by Sliding Collar

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

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

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

CARE AND MAINTENANCE

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

CLEANING

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

OUTSIDE GRILL PARTS: The outside of the grill can be cleaned easily with warm soapy water.

COOKING GRID: The cooking grids are made of coated cast iron. They should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the grill is still warm.

GRIDDLE PLATE: The griddle plate should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the griddle is still warm.

PIZZA STONE: Allow the stone to cool completely before cleaning. Use a wire brush or stone brush and scraper to remove debris, and a damp cloth with hot water if needed. Ensure the stone is fully dry before storing.

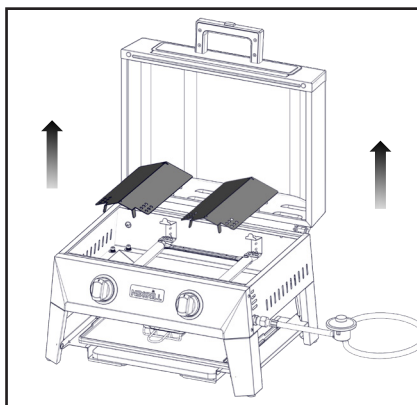
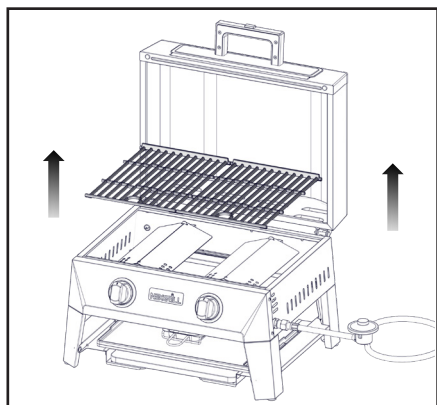
GREASE TRAY: The grease tray can be cleaned easily with warm soapy water.

CAUTION: Keep the grease tray clean and free of heavy buildup to maintain optimal grill performance and prevent flare-ups. Be sure to clean the grease tray after each use.

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

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

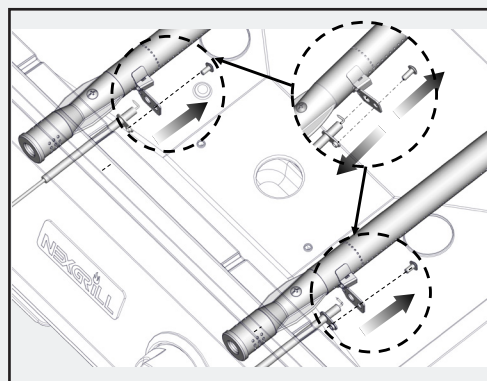
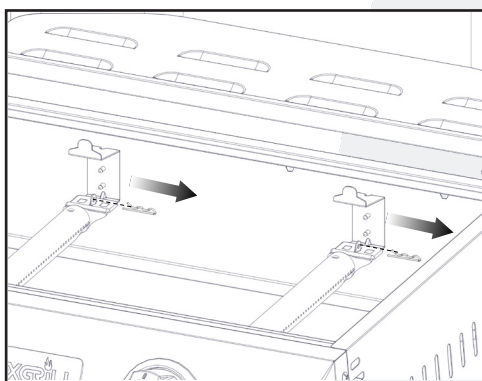
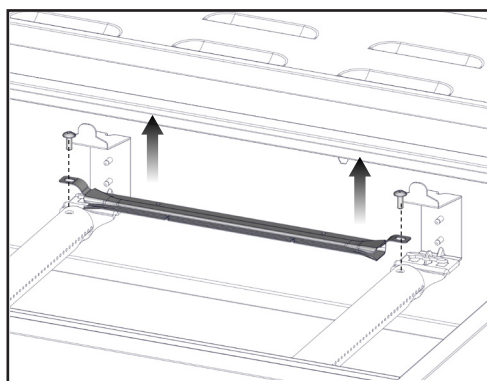
Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure the gas supply is CLOSED and control knobs are in the "OFF" (O) position and the burners have cooled.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



STEP 1

To remove the burners for cleaning:

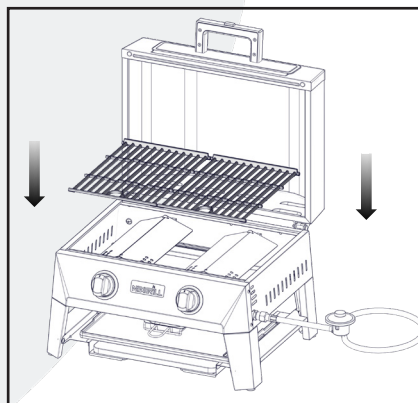
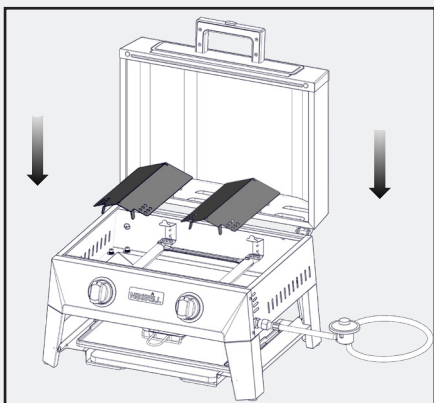
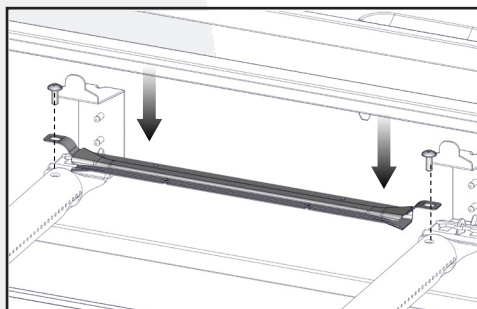
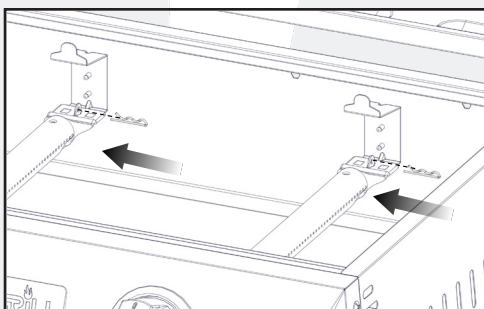
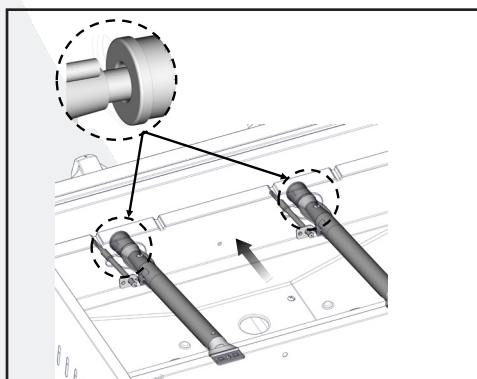
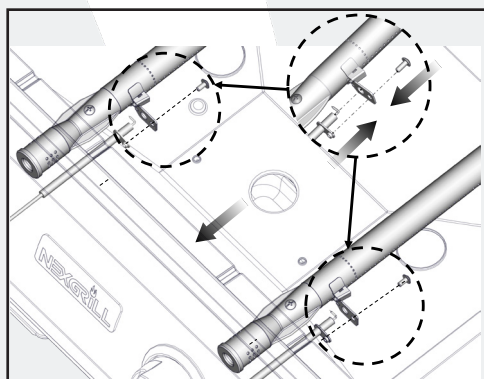
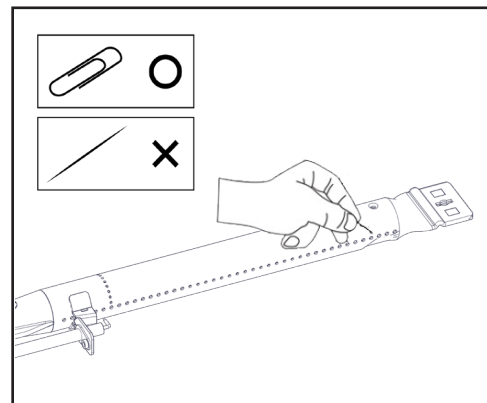
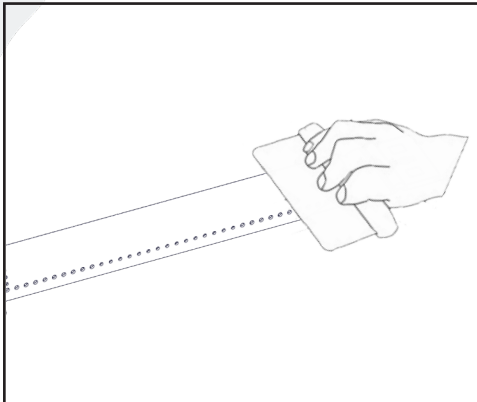
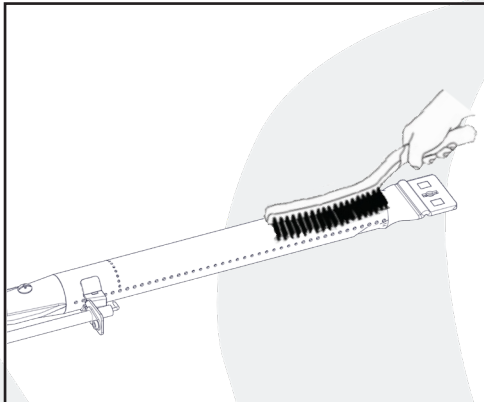
1. Remove the cooking grid and flame tamers.
2. Locate the burner screws and remove the screws.
3. Remove the cotter pin and igniters from the burners
4. Lift the burners out of the firebox.



STEP 2

To clean the grill burners:

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



STEP 3

To reinstall the burners:

1. Assemble ignitors to the burners.
2. Insert the burners onto the main burner gas valves.
3. Make sure the orifice tip is inside the burner venturi.
4. Align the burner screws holes with the firebox holes, insert screws and tighten.
5. Install flame tamers and cooking grids.

SPIDER WEB INSPECTION



NATURAL HAZARD • SPIDERS AND OTHER INSECTS

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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

STORAGE



This grill, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use. Store the grill out of direct sunlight and indoors whenever possible and when storing for an extended period of time. The grill should not be exposed to harsh weather conditions such as heavy rain, strong winds, or snow. A cover is included to protect the grill when not in use.



CAUTION: Do not store LPG cylinders in enclosed areas.

When using a cover or moving the grill, always wait until the grill has cooled for at least 30 minutes.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- Let the appliance cool down before putting the cover on.



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

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

WARRANTY STATEMENT

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #820-0264B) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

MAIN BURNERS: 5 year LIMITED warranty against perforation.

COOKING GRIDS AND FLAME TAMERS: 1 year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

ALL OTHER PARTS: 1 year LIMITED warranty (Includes, but is not limited to, valves, frame, housing, control panel, igniter, regulator, hoses)

*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts that are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in 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 discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discolouration of stainless-steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour costs for units operated outside of 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 OR PROVINCE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

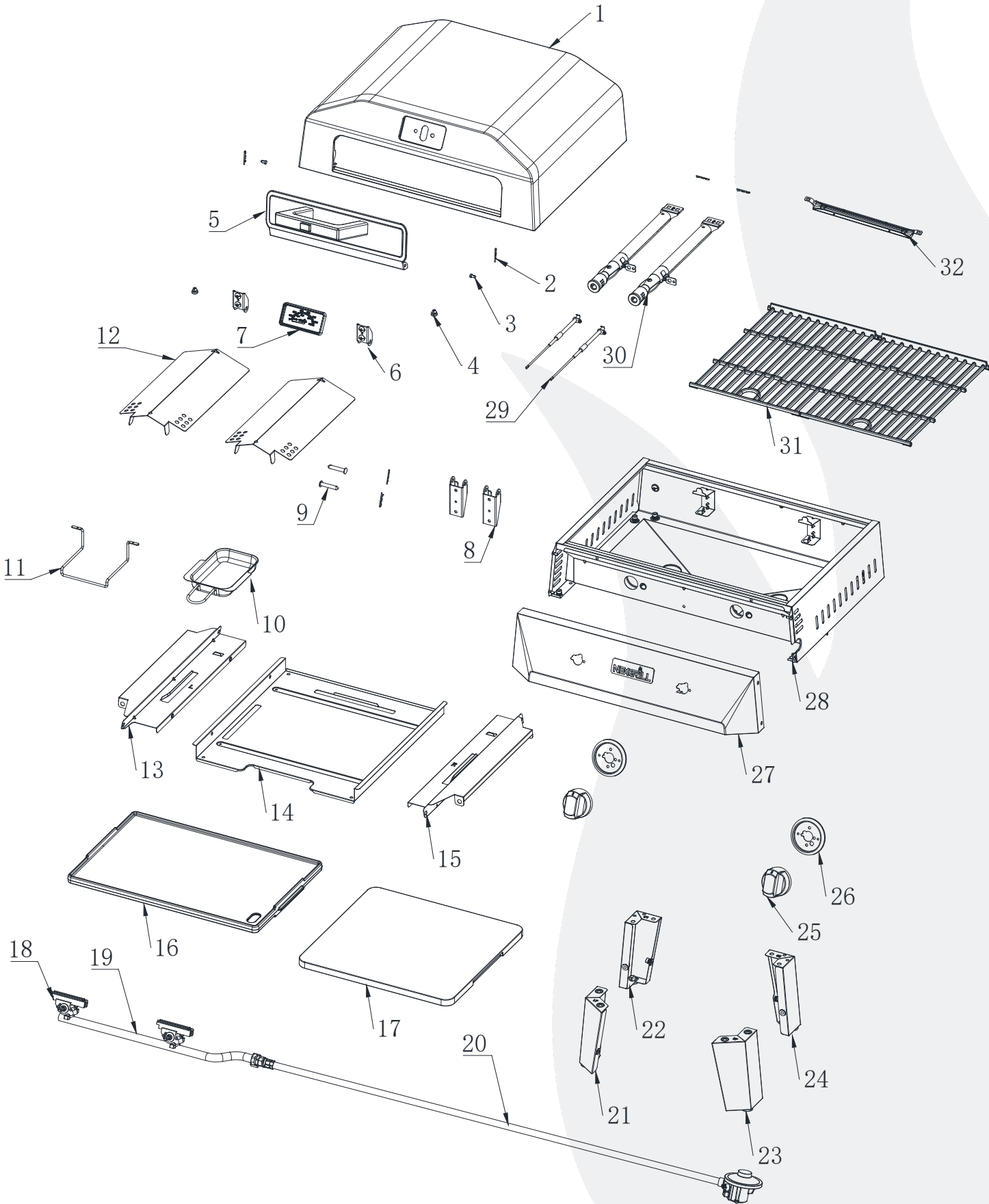
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product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

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

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 25,
33100 Paderborn, Deutschland

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).

REPLACEMENT PARTS LIST



NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Main lid	1	19	Main manifold assembly	1
2	R pin	6	20	Regulator, LP	1
3	Pizza door shafts	2	21	Left front leg	1
4	Lid bumpers	2	22	Left back leg	1
5	Pizza door assembly	1	23	Right front leg	1
6	Lid hinges	2	24	Right back leg	1
7	Temperature gauge	1	25	Main knobs	2
8	Firebox hinges	2	26	Knob seat	2
9	Lid shafts	2	27	Main control panel	1
10	Grease box assembly	1	28	Firebox	1
11	Grease box bracket	1	29	Main burner igniter wires	2
12	Flame tamer	2	30	Main burners	2
13	Supporting bracket for griddle, left	1	31	Cooking grid	1
14	Pizza stone storage tray	1	32	Cross channel	1
15	Supporting bracket for griddle, right	1		Grill cover	1
16	Cooking griddle	1		Manual	1
17	Pizza stone	1		Hardware pack	1
18	Main gas valves	2			

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill will not light	1. Check to see if the LPG cylinder is empty. 2. Check burner ports for any blockage. Use a paper clip to clear plugged ports. 3. Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	1. Check for spiders and insects. 2. 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), ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), or ServiceFR@nexgrill.com (In France)
Low heat with the control knob on the "HIGH" setting.	1. Make sure the grill area is clear of dust. 2. Make sure the burner and orifice are clean. 3. Check for spiders and insects. 4. Is there adequate gas supply available? 5. Is the grill being preheated for 5-10 minutes?

Wichtige Sicherheitshinweise	25
Stückliste	27
Montageanleitung	28
Europäische Gasbetriebsdrücke und -spezifikationen.....	35
Anschluss Hinweise.....	35
Betriebsanweisungen	39
Pflege und Wartung	43
Garantie	46
Ersatzteile	47
Fehlerbehebung	48

SICHERHEIT BEIM GRILLEN IM FREIEN

DAS BRENNSTOFFSYSTEM: Gasgrills werden von Millionen Menschen sicher benutzt, wenn sie einfache Vorsichtsmaßnahmen beachten. Die Brennstoffsystemkomponenten sind für den Betrieb dieses Grills ausgelegt. Sie dürfen durch keine andere Marke ersetzt werden. (Für Ersatzteile, siehe die Stückliste.)

GASBRENNER: Der Gasbrenner besteht aus rostfreiem Stahl, und bis auf die Untersuchung der Luftschlitze auf Insekten/Nester sollten keine Wartungsarbeiten erforderlich sein.

FLÜSSIGGASREGLER – ACHTUNG: Es muss der mit diesem Gerät mitgelieferte Gasdruckregler verwendet werden. Dieser Druckregler ist mit dem erforderlichen Mundstück ausgestattet und auf den erforderlichen Ausgangsdruck dieses Gerät eingestellt. Diese Kombination aus Mundstückgröße und Druckregulierung gewährleistet die gewünschte Grillleistung.

BRENNSTOFFSCHLAUCH: Der mit diesem Gerät gelieferte Schlauch mit Druckregler ist 91,44 cm (3 Fuß) lang. Halten Sie den Schlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.

FLÜSSIGGAS (LPG) – WARNUNG:

Flüssiggas ist ein brennbares Gas. Unsachgemäße Handhabung könnte zu Explosionen und/oder Bränden und schweren Unfällen oder Verletzungen führen. Ihr Grill ist ausschließlich für den Betrieb mit Flüssiggas konzipiert und, gemäß der entsprechenden Gaskategorie, mit dem für Flüssiggas geeigneten Mundstück ausgerüstet.

ACHTUNG: Schließen Sie diesen Grill an keine andere Gasversorgung als Flüssiggas an. Flüssiggas ist schwerer als Luft und sammelt sich am Boden an. Sorgen Sie bei der Verwendung des außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Gaszufuhr zum Gerät abschalten.
2. Flammen löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, Abstand halten und sofort den Gasversorger oder die örtliche Feuerwehr verständigen.

GEFAHR

1. Lassen Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem Umkreis von 3,05 m (10 Fuß) von Gebäuden, brennbarem Material oder anderen Gasflaschen.
3. Verwenden Sie dieses Gerät niemals in einem Umkreis von 7,62 m (25 Fuß) von brennbaren Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden.
5. Falls ein Feuer ausbricht, halten Sie sich von dem Gerät fern und alarmieren Sie sofort Ihre Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen.

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN BESTEHT BRAND-, EXPLOSIONS- ODER VERBRENNUNGSGEFAHR UND DADURCH DIE GEFAHR VON SACHSCHÄDEN UND SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Montage, der Inbetriebnahme oder der Installation des Produkts beginnen. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann schwere körperliche Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben. Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich bitte unter einer der folgenden Telefonnummern an unseren Kundendienst:

+49 5251 875 6174 (in Deutschland). Montag –Donnerstag 7:30 –17:00 Uhr, Freitag 7:30 –14:00 Uhr, GMT+2.

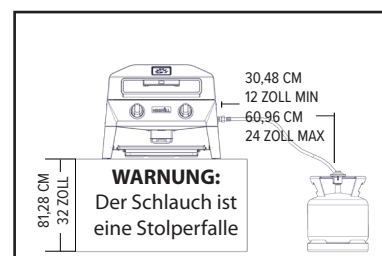
Sie können uns auch per E-Mail unter ServiceDK@nexgrill.com (in Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (in Deutschland) oder ServiceFR@nexgrill.com (in Frankreich) erreichen.

Die zu verwendende Flüssiggasflasche (LPG) muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen gebaut und gekennzeichnet sein, die den nationalen Normen des Landes entsprechen, in dem sie verwendet wird.



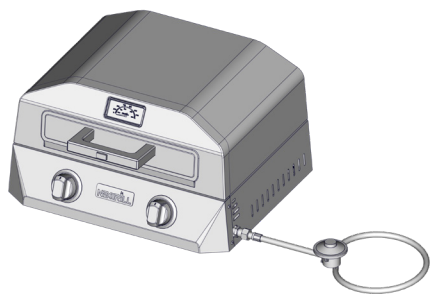
1. Der Tischgrill ist nur für die Verwendung im Freien geeignet. Der Grill muss in einer gut belüfteten Umgebung betrieben werden. Verwenden Sie ihn niemals in Räumen, einer Garage oder einem Gebäude. Ihr Grill ist nicht für die Aufstellung in oder an Wohnmobilen und/oder Booten gedacht.
2. Bei erhitzten Flüssigkeiten besteht auch lange nach dem Grillen noch Verbrühungsgefahr. Berühren Sie das Gerät erst, wenn die Flüssigkeiten auf 46,11 °C (115 °F) oder darunter abgekühlt sind.
3. Installieren oder verwenden Sie den Grill nicht, wenn der Abstand zu brennbarem Material an der Rückseite oder den Seitenwänden des Grills 91,44 cm (36 Zoll) unterschreitet. Der Grill darf nicht unter einer Überdachung (z. B. geschlossener Carport, Garage, Veranda, Terrasse), die Feuer fangen kann, aufgestellt werden.
4. Versuchen Sie niemals, diesen Grill an das autonome Flüssiggassystem eines Wohnwagens oder Wohnmobils anzuschließen.
5. Es liegt in der Verantwortung des Monteurs/Besitzers, den Gasgrill zu montieren, zu installieren und zu warten. Halten Sie Kinder und Haustiere von Ihrem Tischgrill fern. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
6. Öffnen Sie immer den Deckel, bevor Sie den Grill zünden. Schließen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche, wenn der Grill nicht verwendet wird.
7. Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen dieser Anleitung für die ordnungsgemäße Montage und die Dichtigkeitsprüfung Ihres Grills. Verwenden Sie den Grill erst, wenn Sie ihn auf undichte Stellen überprüft haben. Falls Sie zu irgendeinem Zeitpunkt eine undichte Stelle entdecken, muss diese repariert und abgedichtet werden, bevor Sie den Grill weiter verwenden.
8. Der Bereich um das Gerät herum sollte von brennbaren Materialien, Benzin, Gasflaschen jeder Art und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten freigehalten werden. Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.
9. Versuchen Sie niemals, den Grill bei geschlossenem Deckel zu zünden! Die Ansammlung von Gasen ist sehr gefährlich und kann eine Explosion verursachen.
10. Halten Sie Stromkabel oder Brennstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fern.
11. Flüssiggas ist ein brennbares Gas und unsachgemäße Handhabung könnte zu Explosionen und/oder Bränden und schweren Unfällen oder Verletzungen führen.
12. Dieses Gerät ist während und nach der Verwendung heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder andere geeignete Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Kochflüssigkeitsspritzern.
13. Lassen Sie Ihren Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
14. Verwenden Sie ihn nicht unter Einfluss von Alkohol oder Medikamenten.
15. Bewahren Sie keine überschüssigen Flüssiggasbehälter – egal ob gefüllt oder leer – unter oder in der Nähe Ihres Grills auf.
16. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung oder Vermietung bestimmt.
17. Die Gasflasche muss vom Gerät getrennt werden, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
18. Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
19. Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Von Kindern fernhalten.
20. Das Auswechseln der Gasflasche muss fernab von Zündquellen durchgeführt werden.
21. Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Udskiŧning af regulator med enhver anden enhed er farlig og kan resultere i alvorlig personskade.
22. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

- Verwenden Sie den Grill nur auf Tischplatten, die nicht höher als 81,28 cm (32 Zoll) und nicht niedriger als 60,96 cm (24 Zoll) sind.
 - Stellen Sie den Flüssiggastank am Boden neben der Tischplatte mit einem Mindestabstand von 30,48 cm (12 Zoll) und einem maximalen Abstand von 60,96 cm (24 Zoll) zum Grill auf.
 - Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann dazu führen, dass sich der Flüssiggastank überhitzt und Gas austritt, das sich entzündet und schwere Verletzungen oder Sachschäden verursachen kann, und/oder dass Sie über den Gasschlauch oder den Flüssiggastank stolpern und den Grill von der Tischplatte ziehen, was zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.

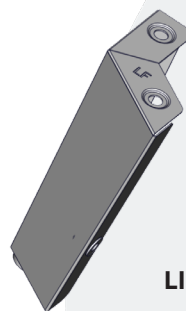


STÜCKLISTE

1

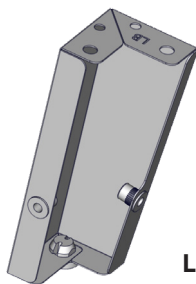


2



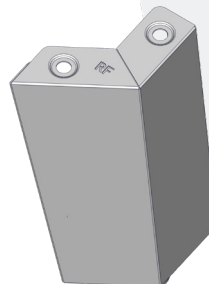
LINKES VORDERBEIN

3



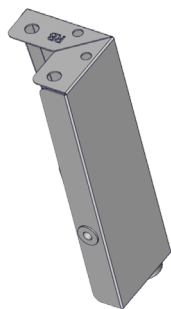
LINKES HINTERBEIN

4



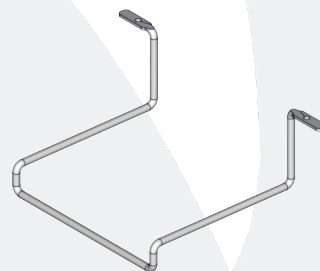
RECHTES VORDERBEIN

5

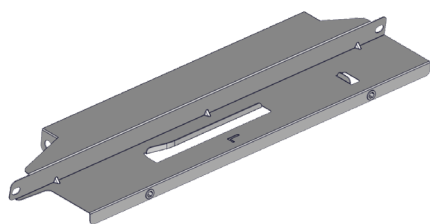


RECHTES HINTERBEIN

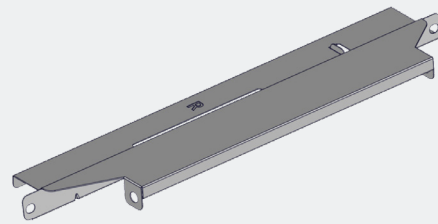
6



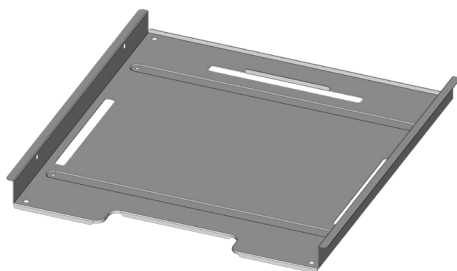
7



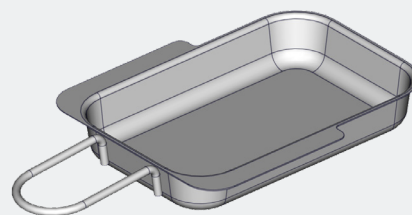
8



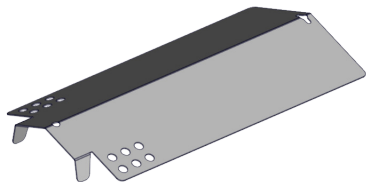
9



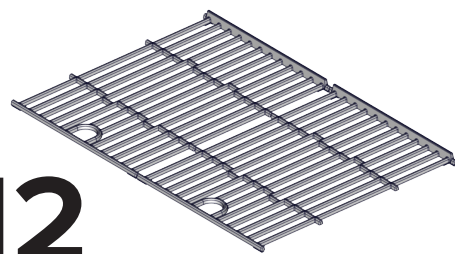
10



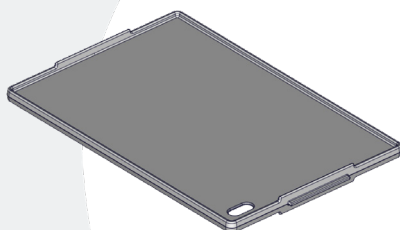
11x2



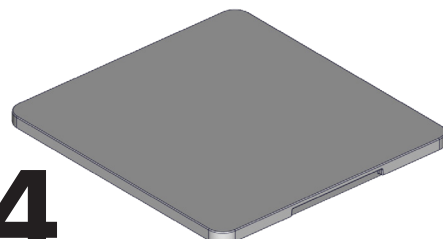
12



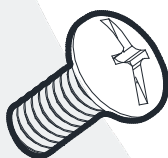
13



14



Ax16



Bx6



VORBEREITUNG

Bevor Sie mit der Montage, der Installation oder der Inbetriebnahme des Produkts beginnen, prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Vergleichen Sie die Teile mit der Verpackungsinhaltsliste und den Abbildungen oben. Montieren, installieren oder verwenden Sie das Produkt nicht, wenn irgendein Teil fehlt oder beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu bestellen.

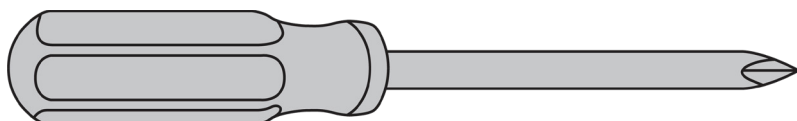
LESEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE, MONTAGE- UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE MIT DER MONTAGE BEGINNEN.

MONTAGEANLEITUNG



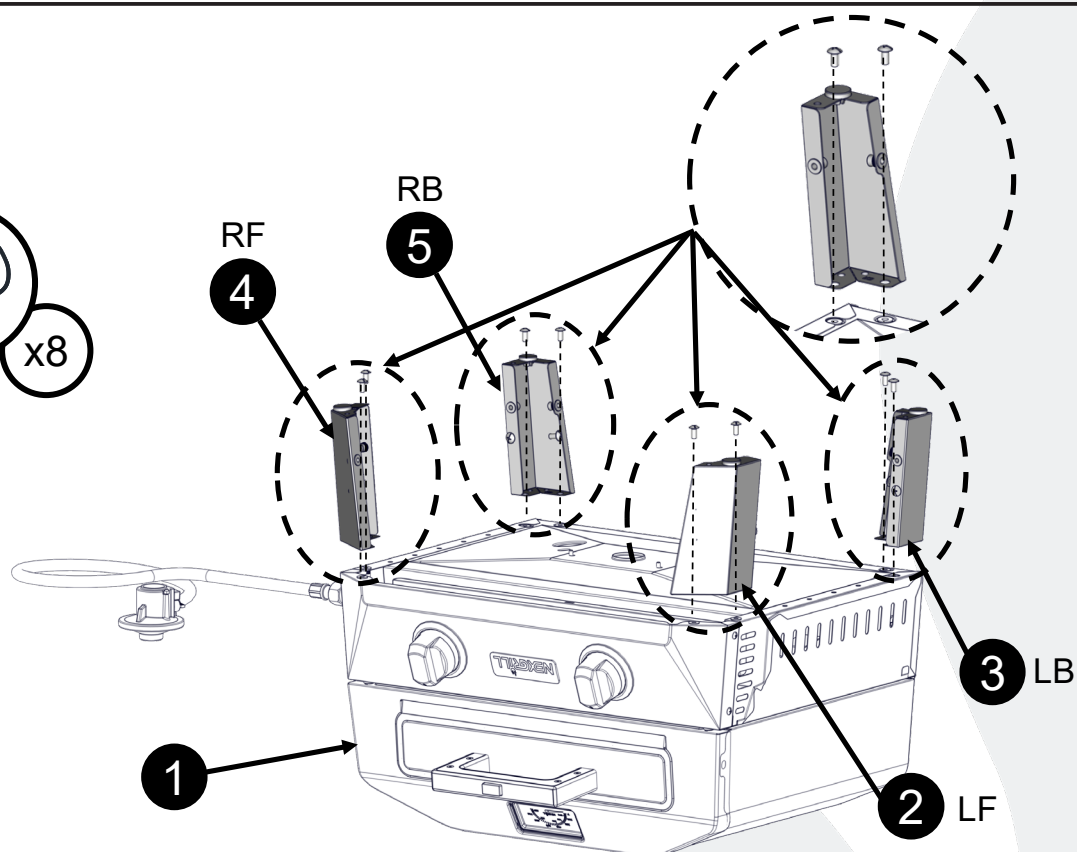
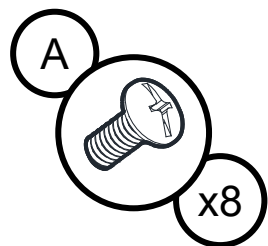
FRAGEN, PROBLEME, FEHLENDE TEILE? Bevor Sie das Produkt zurückgeben, wenden Sie sich bitte unter einer der folgenden Telefonnummern an unseren Kundendienst: +49 5251 875 6174 (in Deutschland). Montag –Donnerstag 7:30 –17:00 Uhr, Freitag 7:30 –14:00 Uhr, GMT+2. Sie können uns auch per E-Mail unter ServiceDK@nexgrill.com (in Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (in Deutschland) oder ServiceFR@nexgrill.com (in Frankreich) erreichen.

NOTWENDIGES WERKZEUG (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

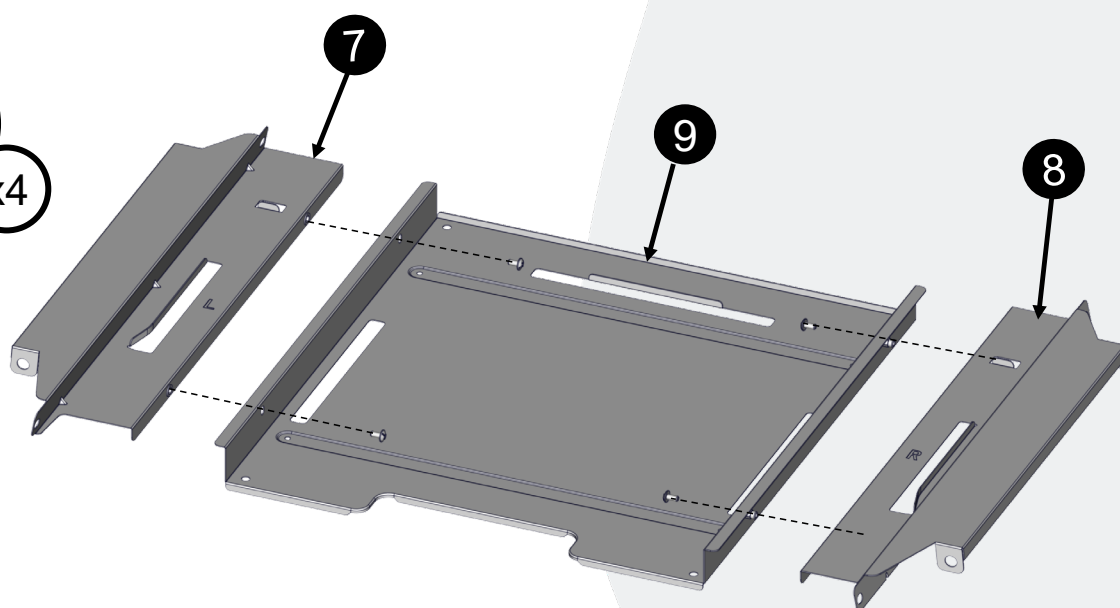
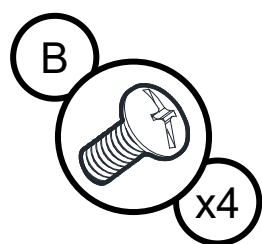


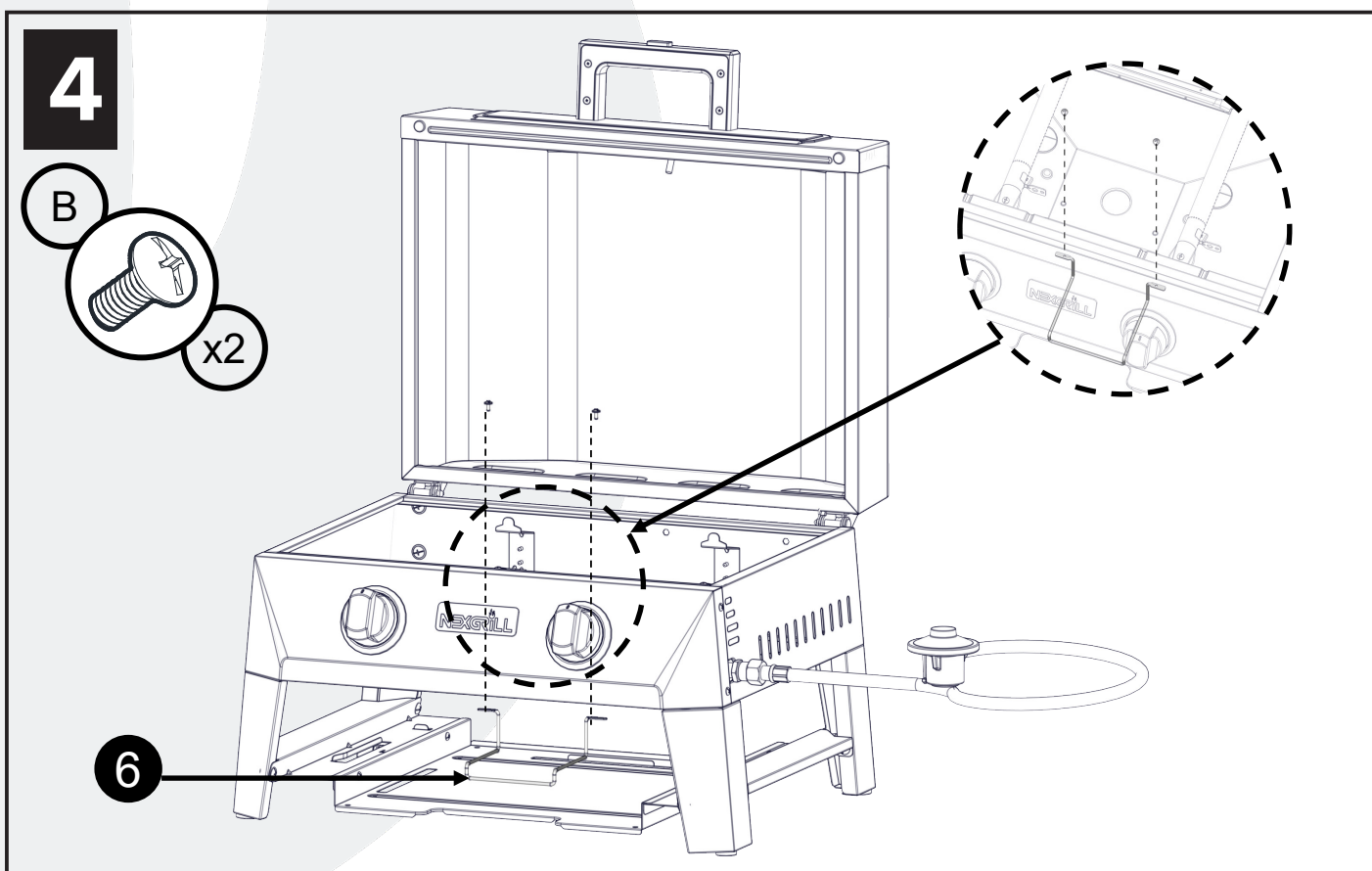
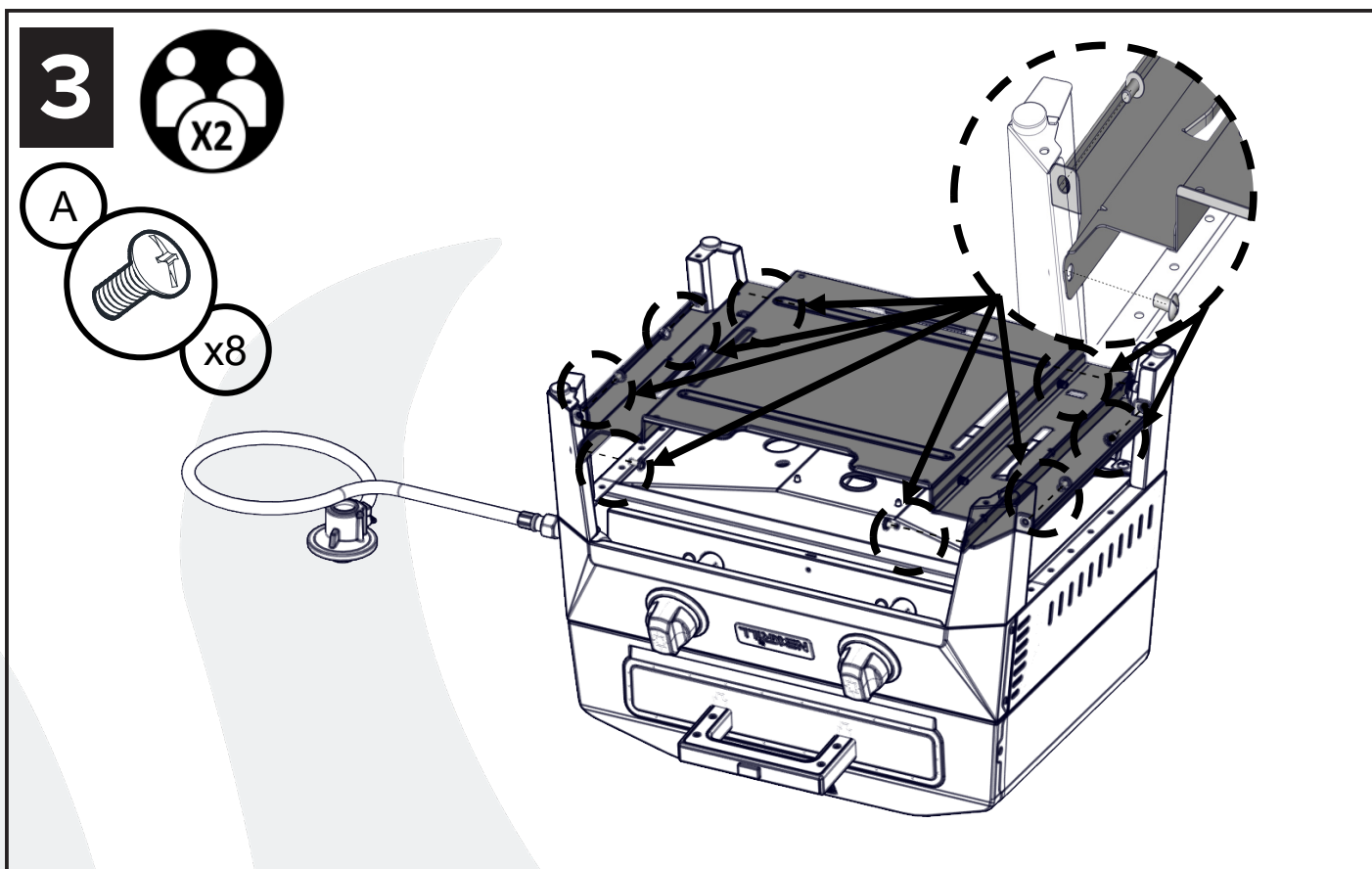
Kreuzschlitzschraubenzieher

1

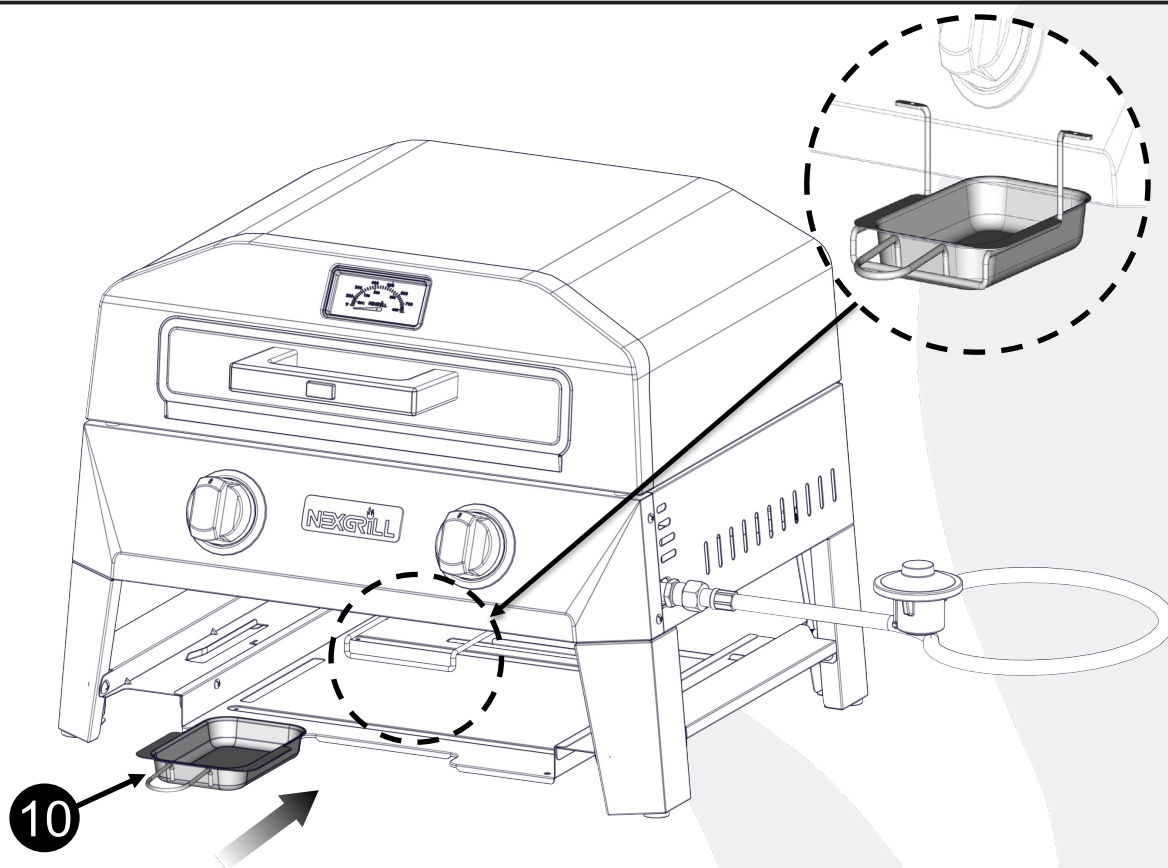


2

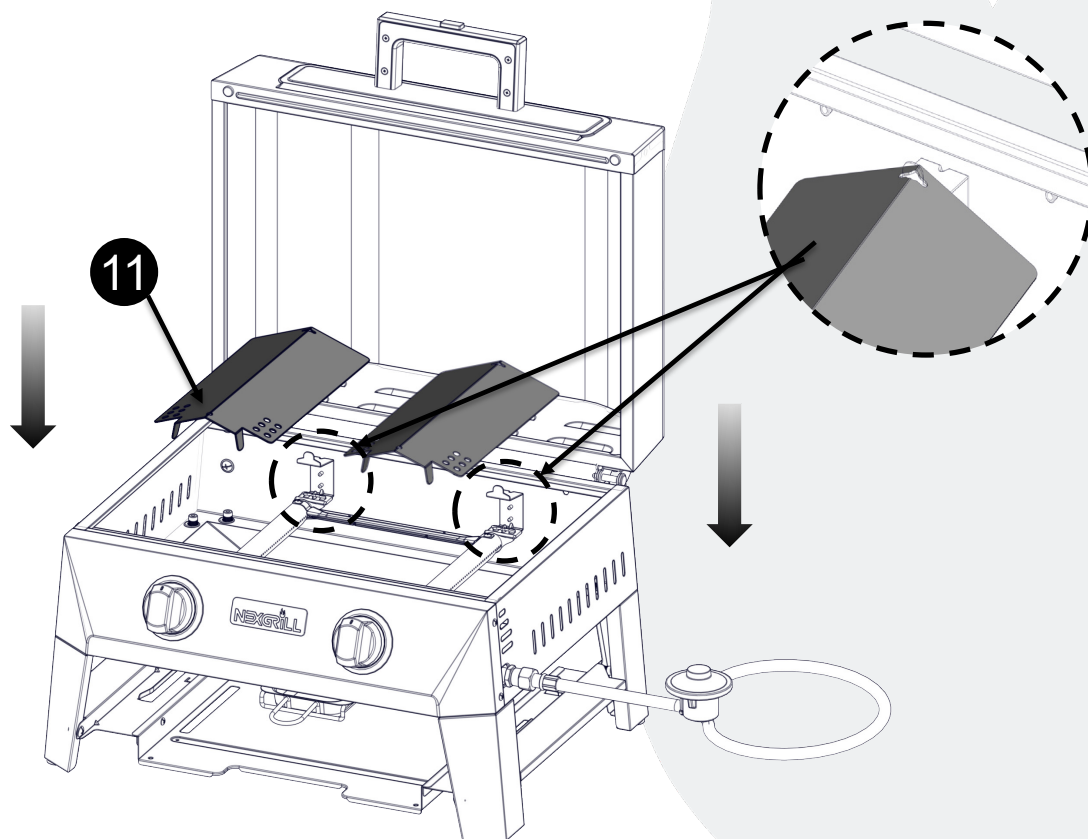




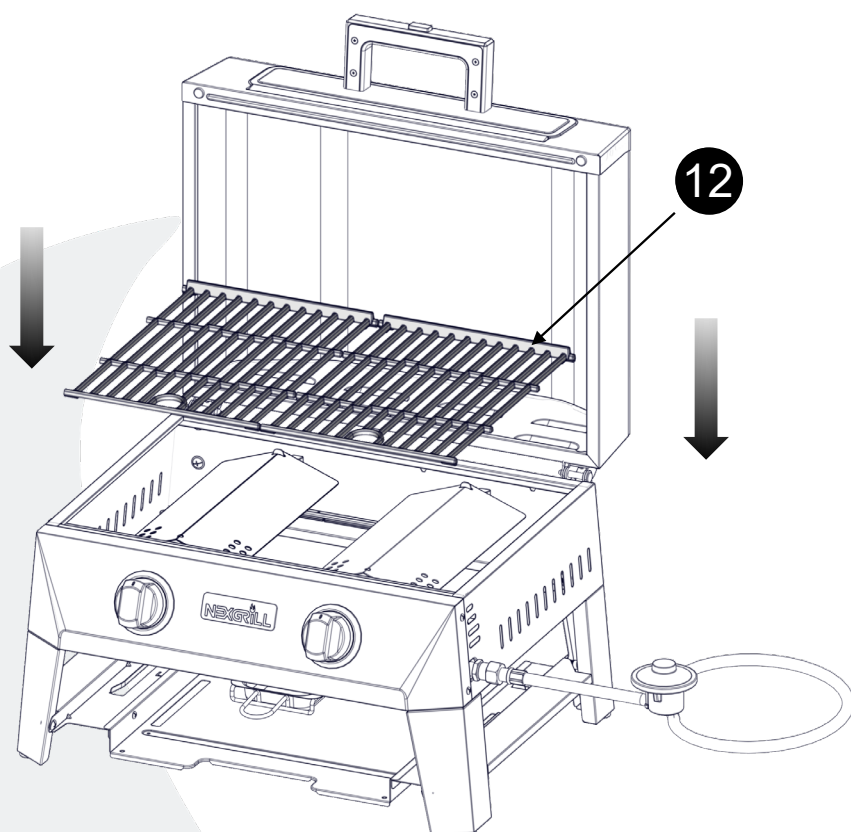
5



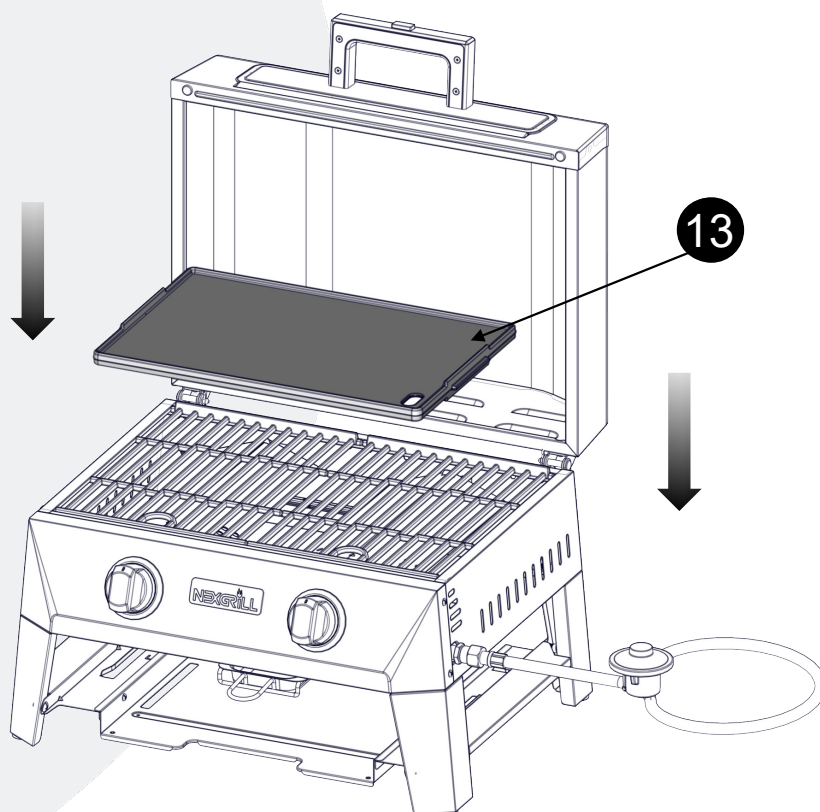
6



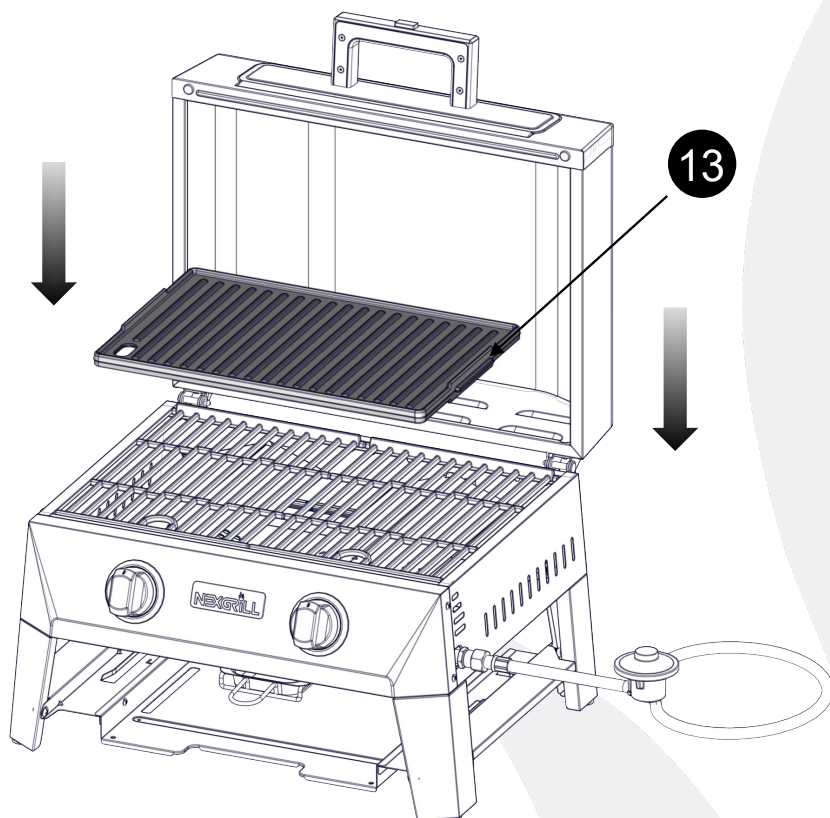
7



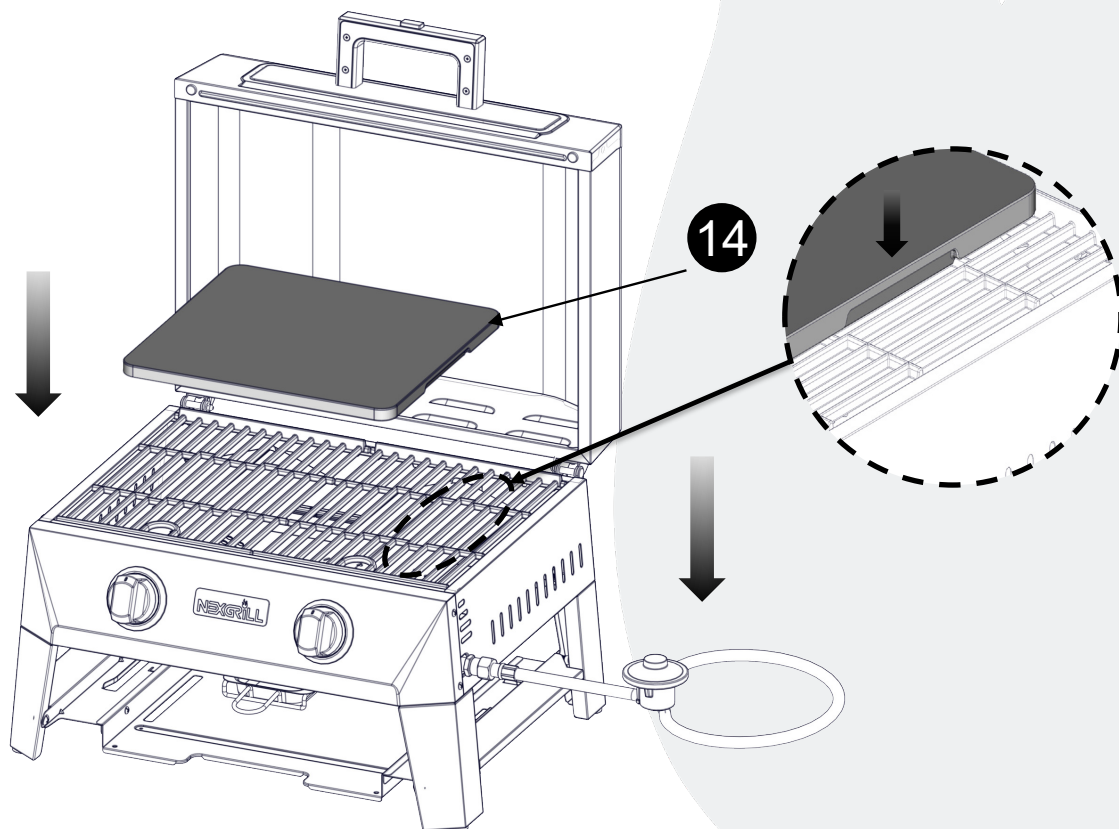
8



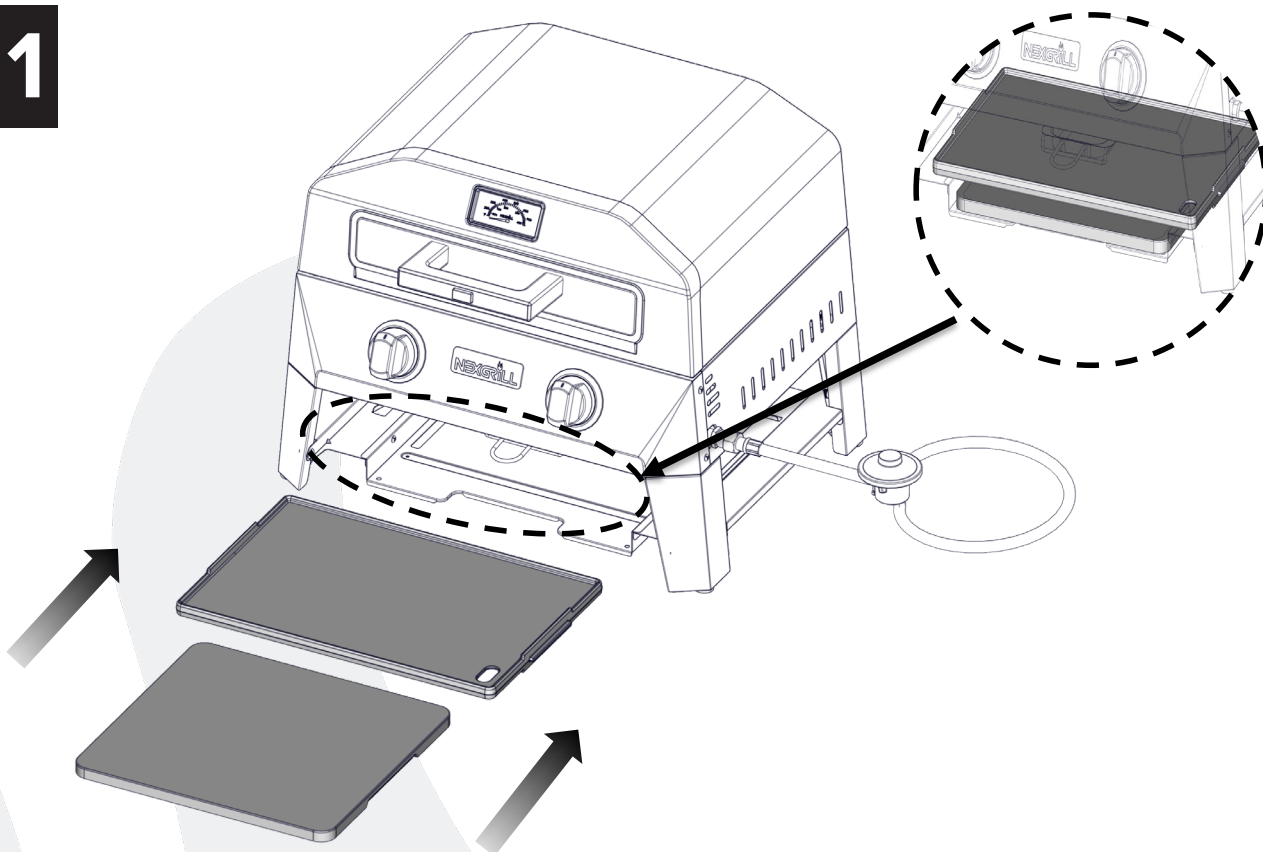
9



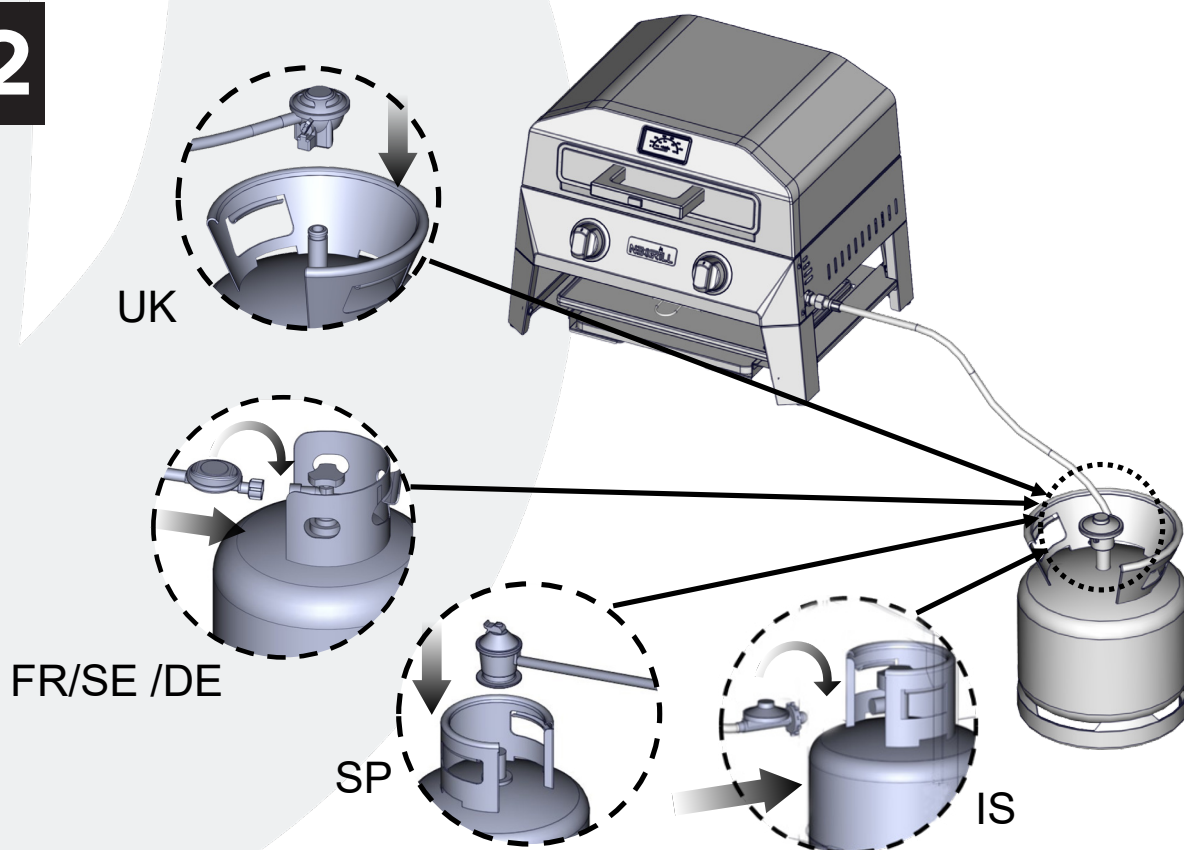
10



11



12



EUROPÄISCHE GASBETRIEBSDRÜCKE UND -SPEZIFIKATIONEN

Hersteller	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz-Straße 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modell	820-0264B				
Gerätekategorie	I ₃₊ (28-30/37)		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)	0,83		0,83	0,78	0,73
Nennwärmebelastung (Hs) (kW)	Gesamt: 5,6				
Gasverbrauch (g/h) (gesamt)	Butan - gesamt: 408				
	Propan - gesamt: 400				

HINWEIS

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I_{3B/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 I_{3B/P}(50).

Die Markierungen auf den Düsen geben die Düsengröße an. Beispielsweise steht "0.72" für die Düsengröße 0,72 mm.

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

*Ländercodes gemäß EN ISO 3166-1:2006.

ANSCHLUSSHINWEISE

GASANSCHLUSS

Nur der mitgelieferte Druckregler und die mitgelieferte Schlauchleitung dürfen verwendet werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht verdreht wird. Jeder Ersatzdruckregler und jede Ersatzschlauchleitung muss der EN 16129:2013 und den nationalen Vorschriften entsprechen. Der verwendete Flexschlauch darf eine Länge von 1,5 Metern nicht überschreiten und muss der EN 16436-1:2014 entsprechen. Dieser Grill ist für Flüssiggas konfiguriert. Verwenden Sie kein Erdgas.

Eine regelmäßige Routineinspektion der Druckregler-Schlauch-Einheit sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um Verschleiß, Abnutzung oder Schäden zu entdecken, die zu einem Austritt von Gas führen könnten. Wir empfehlen, die Druckregler-Schlauch-Einheit alle fünf (5) Jahre zu auszutauschen – wenn Verschleiß, Abnutzung oder Schäden festgestellt werden früher. Gesamter Gasverbrauch (pro Stunde) mit allen Brennern in "HIGH"-Stellung:

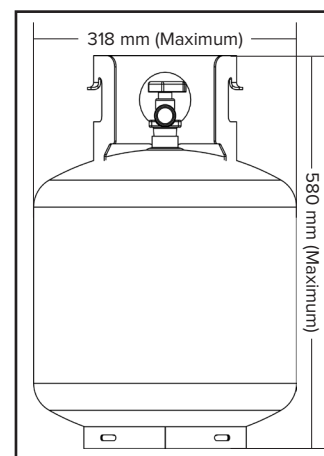
JEDER BRENNER **2.8 kW**
ZUSAMMEN **5.6 kW**



WARNUNG:
VERSUCHEN SIE NIEMALS, EIN BESCHÄDIGTES ODER VERSTOPFTES GERÄT ZU BENUTZEN. WENDEN SIE SICH AN IHREN ÖRTLICHEN FLÜSSIGGASHÄNDLER ZWECKS REPARATUR.

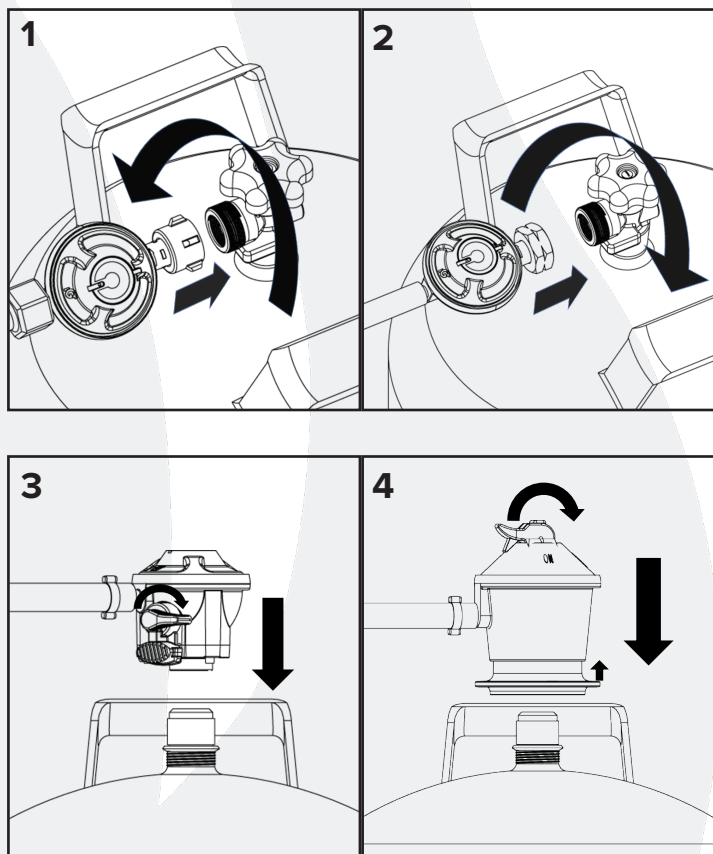
ANFORDERUNGEN AN FLÜSSIGGASFLASCHEN

Verwenden Sie nur Gasflaschen mit einer Mindestkapazität von 5 kg und einer Höchstkapazität von 15 kg. Eine Flasche mit einem Durchmesser von etwa 318 mm (12,5 Zoll) und einer Höhe von 580 mm (22,8 Zoll) ist die maximale Größe der Flüssiggasflasche, die verwendet werden kann. Eine verbeulte oder rostige Flüssiggasflasche kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Händler überprüft werden. Benutzen Sie niemals eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil. Die zu verwendende Flüssiggasflasche muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen entsprechend den nationalen Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet wird, gebaut und gekennzeichnet sein. Der Gasbehälter muss über ein Absperrventil verfügen, das am Ventilausgang endet. Die Aufbewahrung eines Outdoor-Gasgrills im Haus ist nur dann zulässig, wenn die Flasche abgeklemmt und vom Outdoor-Gasgrill entfernt wurde. Das Zylindersystem muss über einen Dampfabzug verfügen. Die Gasflasche muss über einen Kragen zum Schutz des Behälterventils verfügen. Die Flüssiggasflasche muss mit einer Überfüllsicherung (OPD) ausgestattet sein. Entfernen Sie die Kunststoffventilkappe (falls vorhanden) von der Flüssiggasflasche. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch des Grills nicht die Fettpfanne oder den Feuerraum des Grills berührt, wenn Sie die Flüssiggasflasche aufstellen.



FLÜSSIGGASFLASCHE

ANSCHLUSS DER FLÜSSIGGASFLASCHE



Hinweis: Wenn Ihr Grill nicht mit einem Schlauch und Druckregler ausgestattet ist, sehen Sie bitte in der Tabelle "Europäische Gasbetriebsdrücke und -spezifikationen" nach, um erforderlichen Gasbetriebsdruck und Mundstückgröße zu ermitteln.

ERSETZEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

Drehen Sie die Grillbrenner-Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf "OFF" (o) und stellen Sie sicher, dass der Grill kalt ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Druckregler von der Gasflasche. Detaillierte Informationen zum Abklemmen des Druckreglers finden Sie im Kapitel "ABSCHALTEN DES GRILLS UND ABKLEMMEN DES DRUCKREGLERS". Bringen Sie immer die Staubkappe am Ventilausgang der Gasflasche an, wenn die Gasflasche nicht verwendet wird. Bringen Sie am Ventilausgang der Gasflasche nur die mit dem Flaschenventil mitgelieferte Staubkappe an. Andere Arten von Kappen und Stopfen können dazu führen, dass Gas austritt.

Schließen Sie das Flaschenventil der Flüssiggasflasche vollständig und vergewissern Sie sich, dass die Brennerventile in "OFF" (o) -Stellung sind, bevor Sie den Druckregler anschließen. Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, die Brenneröffnungen und die Druckreglereinheit. Es gibt viele verschiedene Arten von Reglern. Bei einigen Druckreglern muss man zum Anschließen "ON" drücken und zur Trennung "OFF" ziehen, während andere über eine Mutter verfügen, die entweder ein Links- oder ein Rechtsgewinde hat und mit dem Flaschenventil verbunden wird. Identifizieren Sie Ihren Druckreglertyp und befolgen Sie die für diesen Druckregler spezifischen Anschlussanweisungen.

Anschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn (1)

Schrauben Sie den Druckregler auf die Gasflasche durch Drehen der Überwurfmutter im Uhrzeigersinn.

Anschluss durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (2)

Schrauben Sie den Druckregler auf die Gasflasche durch Drehen der Überwurfmutter gegen den Uhrzeigersinn.

Anschluss durch Schwenkhebel / Einrasten (3)

Drehen Sie den Hebel des Druckreglers im Uhrzeigersinn in Position "OFF". Drücken Sie den Druckregler nach unten auf das Flaschenventil, bis Sie ein "Klicken" hören. Vergewissern Sie sich, dass der Druckregler vollständig eingerastet ist, indem Sie ihn vorsichtig nach oben ziehen. Falls sich der Regler löst, Vorgang wiederholen.

Verbindung per Schiebemuffe (4)

Stellen Sie sicher, dass sich der Hebel des Reglers in "OFF"-Position befindet. Schieben Sie den Haltering des Reglers nach oben. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Flaschenventil und halten Sie den abwärtsgerichteten Druck auf den Regler bei. Schieben Sie den Haltering nach unten, um den Regler auf dem Flaschenventil zu arretieren. Vergewissern Sie sich, dass der Regler fest sitzt. Wenn sich der Regler löst, Vorgang wiederholen.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG



WARNUNG:

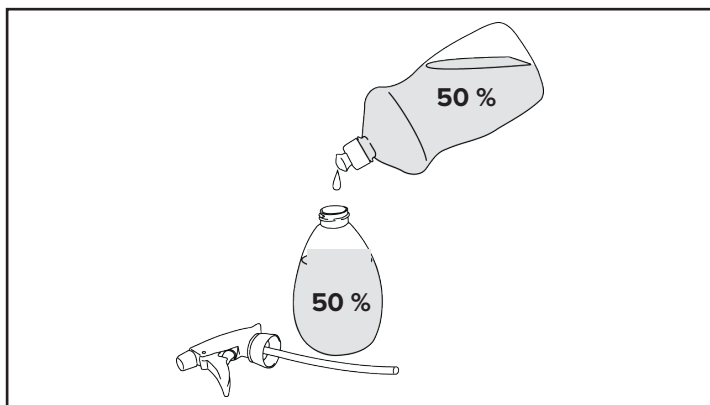
ÜBERPRÜFEN SIE VOR JEDER VERWENDUNG ALLE GASARMATUREN AUF UNDICHTHE STELLEN. BENUTZEN SIE DEN GRILL ERST WENN ALLE VERBINDUNGEN ÜBERPRÜFT WURDEN UND DICHT SIND. WÄHREND DER DICHTIGKEITSPRÜFUNG NICHT RAUCHEN! FÜHREN SIE DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT OFFENER FLAMME DURCH.

ALLGEMEINES

Obwohl die Gasanschlüsse des Grills vor dem Versand auf Dichtigkeit geprüft wurden, bedarf es einer vollständigen Dichtigkeitsprüfung am Aufstellungsort. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse nach den hier beschriebenen Verfahren auf Undichtigkeiten. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, Gaszufuhr abschalten und sofort das gesamte System auf Undichtigkeiten überprüfen.

VOR ÜBERPRÜFUNG

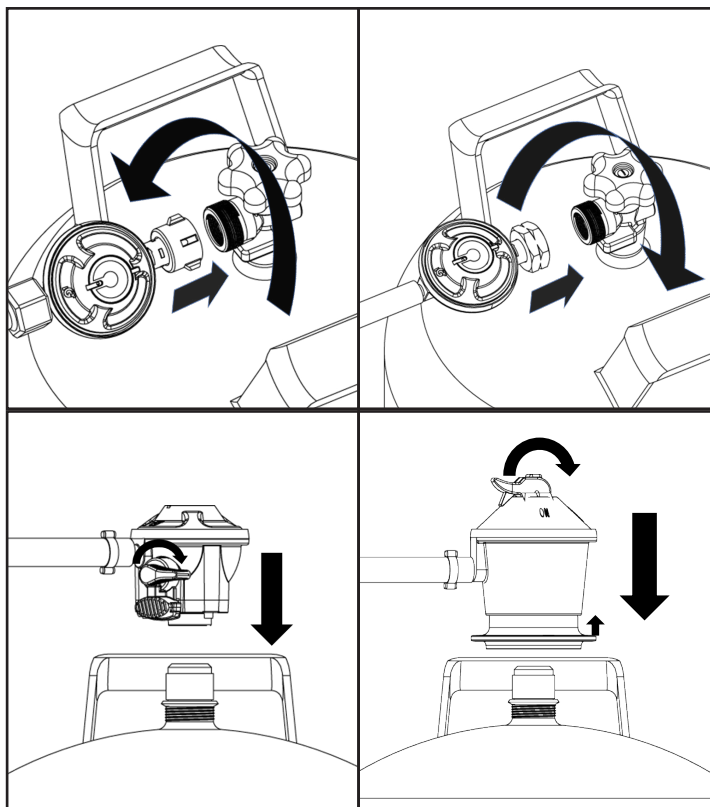
Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Grill entfernt wurde, auch die Brenner-Spanngurte.



SCHRITT 1

HERSTELLEN DER SEIFENLAUGE

Mischen Sie eine 50/50-Lösung aus Wasser und ammoniakfreiem Geschirrspülmittel, die mit einer Sprühflasche oder einem Pinsel aufgetragen wird.



SCHRITT 2

ANSCHLUSS DES REGLERS AN DIE LPG-FLASCHE

Es gibt verschiedene Arten von Reglern. Identifizieren Sie Ihren Reglertyp und befolgen Sie die entsprechenden Anschlussanweisungen. Detaillierte Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Anschluss der Flüssiggasflasche“ des Handbuchs.

SCHRITT 3

ÜBERPRÜFUNG

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Brennerventile in "OFF" (O) Position befinden.
2. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Druckregler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ein, indem Sie die druckreglerspezifischen Anweisungen befolgen.

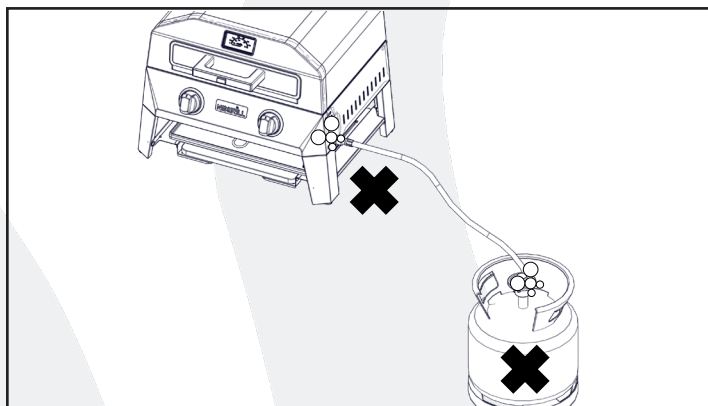
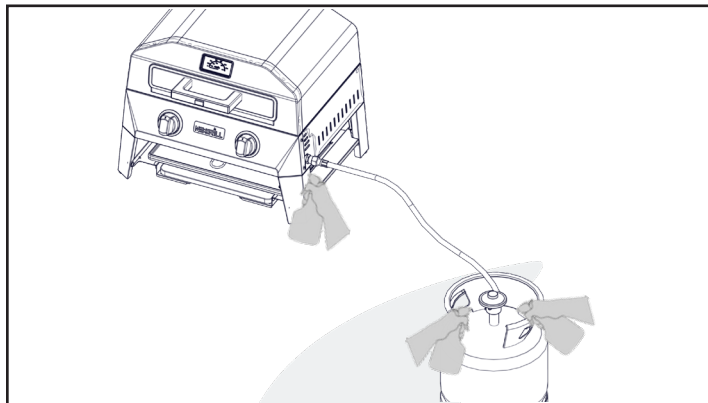
Schraubbarer Druckregler

Drehen Sie das an der Gasflasche befindliche Ventil-Handrad gegen den Uhrzeigersinn.

Anklemmbarer Druckregler

Hebel des Druckreglers in "ON"-Position bringen.

3. Alle Gasarmaturen mit Seifenlauge benetzen. Dort, wo eine undichte Stelle ist, entstehen Seifenblasen.
4. Wenn es eine undichte Stelle gibt, Ventil der Flüssiggasflasche sofort in Position "CLOSED" drehen und undichte Anschlüsse festziehen.
5. Ventil der Flüssiggasflasche zurück in "OPEN"-Position drehen und erneut prüfen.
6. Sollte das Gas weiterhin aus einer der Armaturen austreten, drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche in die "CLOSED"-Position und wenden Sie sich bitte unter einer der folgenden Telefonnummern an unseren Kundendienst: +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.
7. Bei Anzeichen von übermäßiger Abnutzung oder wenn der Schlauch Schnitte aufweist, muss das Teil ersetzt werden, bevor der Outdoor-Gasgrill in Betrieb genommen wird.



WARNUNG:

BEWAHREN SIE DEN GRILL NICHT IN INNENRÄUMEN AUF, ES SEI DENN, DIE GASFLASCHE IST ABGEKLEMT. BEWAHREN SIE DIE GASFLASCHE NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER IRGEND EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN RAUM AUF, UND HALTEN SIE SIE IMMER VON KINDERN FERN.

ENDKONTROLLE DURCH DEN MONTEUR

Einhaltung des angegebenen Abstands von 91,44 cm (36 Zoll) zu brennbaren Materialien und Konstruktionen.

1. Sämtliches Verpackungsmaterial innen wurde entfernt.
2. Schlauch und Druckregler sind sachgemäß an die Flüssiggasflasche angeschlossen.
3. Das Aggregat wurde überprüft und weist keine undichten Stellen auf.
4. Das Absperrventil für die Gaszufuhr wurde gefunden.



WARNUNG:

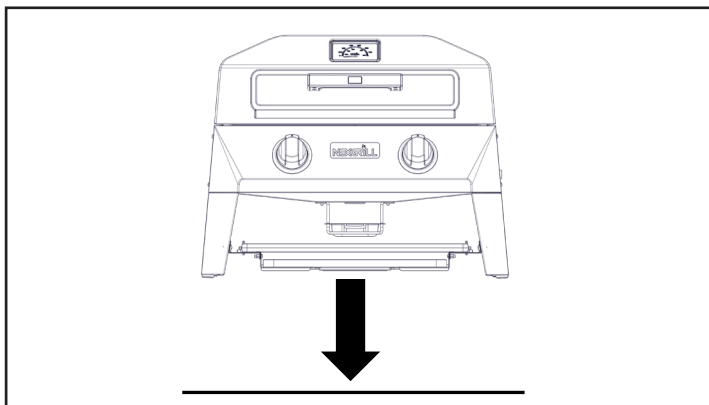
1. **BEWAHREN SIE KEINE ERSATZFLASCHEN MIT FLÜSSIGGAS UNTER ODER NAHE DIESEM GERÄT AUF.**
2. **BEFÜLLEN SIE DIE FLASCHE NIE ÜBER 80 PROZENT.**
3. **WERDEN DIE ANWEISUNGEN IN PUNKT 1 UND 2 NICHT GENAUESTENS BEFOLGT, KANN ES ZU EINEM BRAND KOMMEN MIT SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN.**

BETRIEBSANLEITUNG



DIESES GRILLGERÄT IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET UND DARF NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN RAUM BENUTZT WERDEN.

VORBEREITUNG ZUM ANZÜNDEN DES GRILLS



SCHRITT 1

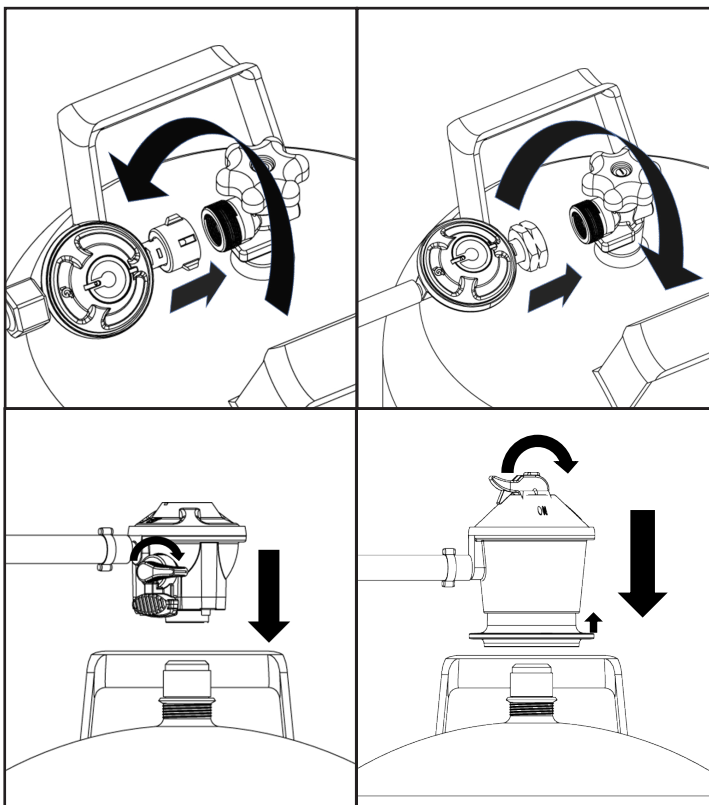
SUCHEN SIE EINE EBENE FLÄCHE ZUR AUFSTELLUNG DES GRILLS.



GERÄT BEWEGEN

Achtung: Bewegen Sie den Grill niemals, wenn die Brenner noch brennen oder der Grill noch heiß ist. Stellen Sie sicher, dass sich der Bedienknopf in "OFF" (●)-Position befindet. Trennen Sie die Flüssiggasflasche vom Druckregler. Entfernen Sie den Regler vom Flüssiggastank. Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens 30 Minuten lang vollständig abgekühlt ist. Schließen Sie den Deckel. Tragen Sie den Grill, indem Sie ihn an den Füßen oder am Feuerraum festhalten.

HINWEIS: Belassen Sie die Fettauffangschale am besten an der Unterseite des Grills; während des Transports könnte noch Fett aus der Abflussöffnung tropfen.



SCHRITT 2

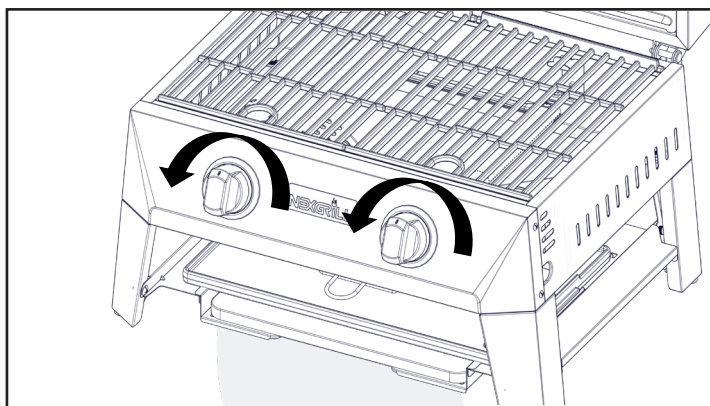
AN LPG-FLASCHE ANSCHLIESSEN.

Es gibt verschiedene Reglertypen. Identifizieren Sie Ihren Reglertyp und folgen Sie den entsprechenden Anschlussanweisungen.



WICHTIG – BEI ERSTINBETRIEBNAHME:

Es ist wichtig, dass der Grill angezündet ist und mindestens 10 Minuten lang aufheizt, bevor Essen auf den Grillrost gelegt wird. Es ist normal, dass bei der Erstinbetriebnahme des Grills etwas Rauch entsteht. Nach dem ersten Aufheizen ist der Grill einsatzbereit. Mit einem Kochspray lässt sich das Grillrost leichter reinigen.



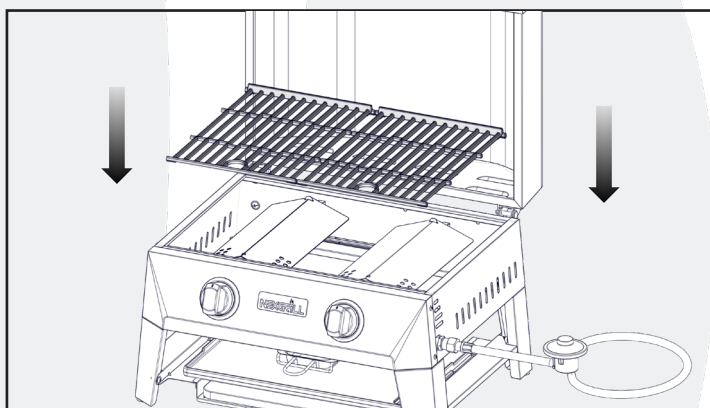
SCHRITT 3

DRÜCKEN SIE BEI GEÖFFNETEM DECKEL DEN BEDIENKNOPF MEHRERE MALE GEGEN DEN UHRZEIGERSINN AUF DIE HÖCHSTLEISTUNGSPPOSITION UND DREHEN SIE IHN. WÄHREND DIESER ZEIT HÖREN SIE EIN SCHNAPPENDES GERÄUSCH. DER BRENNER WIRD GEZÜNDET.



Falls der Grill nicht innerhalb von 3 bis 5 Sekunden zündet, Bedienknopf in "OFF" (●)-Position drehen. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Grill erneut anzuzünden. Wenn der Grill auch beim zweiten Versuch nicht zündet, wenden Sie sich bitte unter einer der folgenden Telefonnummern an unseren Kundendienst: +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. Wenn der Brenner brennt, schließen Sie vorsichtig den Deckel und lassen Sie den Grill vor dem Gebrauch 5–10 Minuten aufwärmen.

GRILLMODUS



1. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Grillrost ein.
2. Schalten Sie die Brenner auf höchste Stufe.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill 10-15 Minuten lang aufwärmen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
4. Sie können bei jedem Wetter auf dem Grill grillen. Wenn die Umgebungstemperatur extrem kalt oder heiß ist, verlängern oder verkürzen sich die Garzeiten leicht. Halten Sie den Grill während des Betriebs von starkem Wind fern.

HINWEIS: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur Vorschläge. Die Garzeiten variieren je nach Dicke des Fleisches und gewünschtem Zubereitungsgrad.

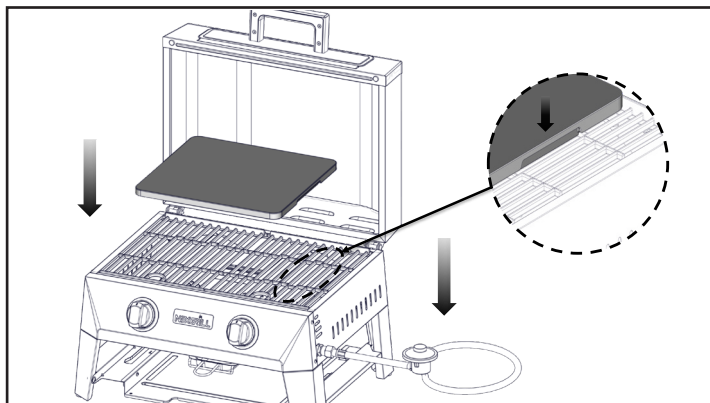


Steak – (T-Bone), dick geschnitten, medium: auf jeder Seite 10 Minuten grillen, bei MED-Einstellung.
Hühnchen – (Viertel): auf jeder Seite 30 Minuten grillen, bei MED-Einstellung. Überprüfen Sie den Gargrad.
Schwein – (Rippchen/Koteletts): auf jeder Seite 10 bis 20 Minuten grillen, bei MED-Einstellung. Überprüfen Sie den Gargrad.
Fisch – 20 bis 30 Minuten grillen, bei LOW-Einstellung.
Putenbrust: 10 Minuten grillen pro Pfund oder bis die Innentemperatur von 76 °C (170 °F) erreicht ist bei MED-Einstellung.

PIZZAOFEN-MODUS

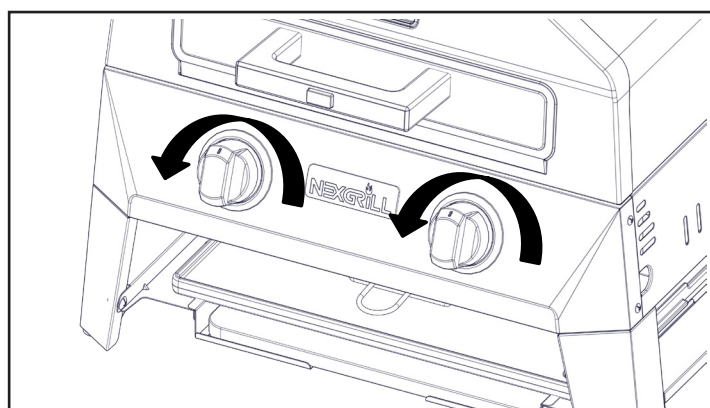


WARTEN SIE, BIS DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE DIE KOCHFLÄCHEN AUSTAUSCHEN.



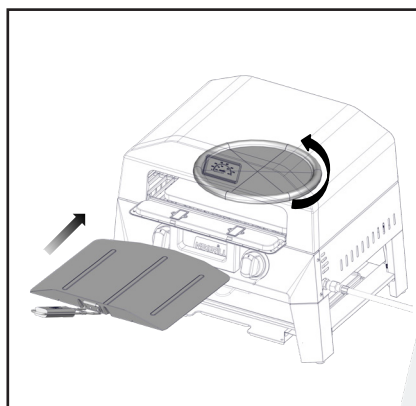
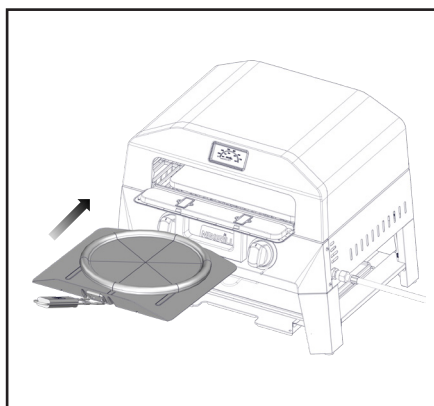
SCHRITT 1: DEN PIZZAOFEN VORBEREITEN:

1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie den Pizzastein in die Mitte der Grillroste, wie im Bild links gezeigt.



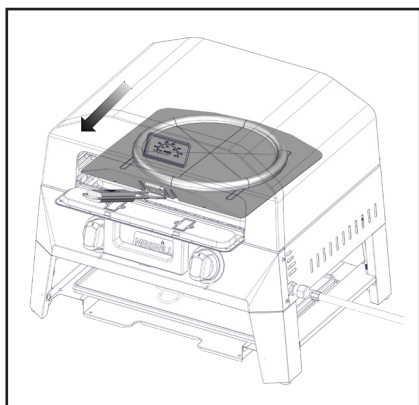
SCHRITT 2: DEN PIZZAOFEN VORHEIZEN:

1. Schließen Sie den Deckel und die vordere Pizzatür, bevor Sie ihn anzünden.
2. Zünden Sie den Grill bei geschlossenem Deckel an und drehen Sie die Bedienknöpfe auf die hohe Einstellung.
3. Heizen Sie den Grill mit dem Pizzastein 15 Minuten lang vor.



SCHRITT 3: DIE PIZZA BACKEN:

1. Öffnen Sie bei geschlossenem Deckel die vordere Pizzatür und legen Sie mit einem Pizzaschieber eine Pizza, die nicht größer als 30,48 cm (12 Zoll) ist, in die Mitte des Steins.
2. Halten Sie den Deckel und die vordere Pizzatür während des Backens geschlossen, um Wärmeverlust zu vermeiden.
3. Lassen Sie die Bedienknöpfe während des Backens auf mittlerer Stufe.
4. Backen Sie die Pizza 6-8 Minuten lang. Die Backzeit kann je nach Größe und Dicke der Pizza variieren.
5. Öffnen Sie die vordere Pizzatür, um regelmäßig zu prüfen, ob die Pizza den gewünschten Gargrad erreicht hat.
6. Es kann erforderlich sein, die Pizza während des Backvorgangs zu drehen, um ein gleichmäßiges Garen und den gewünschten Gargrad zu gewährleisten.
7. Öffnen Sie den Deckel oder die vordere Pizzatür, um die Pizza herauszunehmen.



HINWEIS: Bestäuben Sie Ihren Pizzaschieber leicht mit Mehl oder Maismehl, um ein reibungsloses, klebefreies Übertragen Ihrer Pizza auf und vom Stein zu gewährleisten.

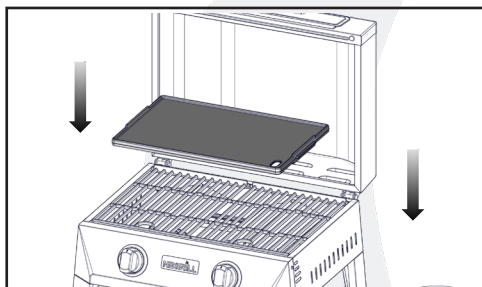


WICHTIG – ERSTER GEBRAUCH:

Um optimale Leistung und Haltbarkeit zu gewährleisten, wird empfohlen, die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch einzubrennen. Richtiges Einbrennen verbessert die Antihaftwirkung und verhindert Rost.

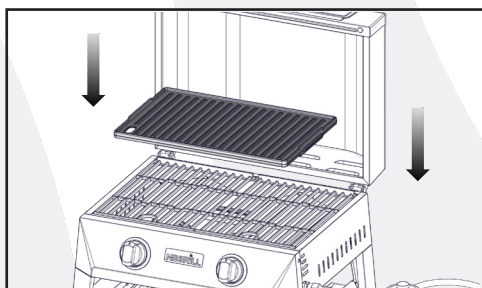
Einbrennen der Grillplatte:

- Grillplatte reinigen: Mit warmem Wasser und etwas Spülmittel waschen. Gründlich abspülen und trocknen.
- Öl auftragen: Die gesamte Oberfläche mit einer dünnen Schicht Öl mit hohem Rauchpunkt (wie Pflanzen- oder Leinsamenöl) bestreichen.
- Grillplatte erhitzen: Auf den Grill legen und 20 Minuten lang bei mittlerer Hitze erhitzen oder bis das Öl raucht.
- Abkühlen und wiederholen: Abkühlen lassen, dann den Öl- und Erhitzungsvorgang 2-3 Mal wiederholen, um eine optimale Einbrennung zu erzielen.



1. Den Deckel öffnen und die Grillplatte in die Mitte der Grillroste legen.
HINWEIS: Das Abflussloch sollte sich unten rechts befinden, wie im Bild links angegeben. Turn burners on high.
2. Brenner auf höchste Stufe stellen.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill 10–15 Minuten lang aufwärmen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

ANBRATMODUS



1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Grillplatte mit der Anbratseite nach oben in die Mitte der Grillroste. **HINWEIS:** Das Abflussloch sollte sich unten links befinden, wie im Bild links angegeben.
2. Schalten Sie die Brenner auf höchste Stufe.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill 10–15 Minuten lang aufwärmen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

ABSCHALTUNG IHRES GRILLS UND TRENNUNG DES DRUCKREGLERS

Es gibt verschiedene Arten von Reglern. Stellen Sie fest, welchen Reglertyp Sie verwenden, und befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen zum ordnungsgemäßen Trennen.

1. Drehen Sie den Drehknopf in "OFF" (O) Position.
2. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Druckregler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Druckregler von der Flasche, indem Sie die druckreglerspezifischen Anweisungen befolgen.

Trennung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (1)

Drehen Sie das an der Gasflasche befindliche Ventil-Handrad im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Druckregler von der Gasflasche ab, indem Sie die Überwurfmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Trennung durch Drehen im Uhrzeigersinn (2)

Drehen Sie das an der Gasflasche befindliche Ventil-Handrad im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Druckregler von der Gasflasche ab, indem Sie die Überwurfmutter im Uhrzeigersinn drehen.

Trennen Sie die Verbindung, indem Sie den Hebel in die Position (3) drehen/einrasten lassen

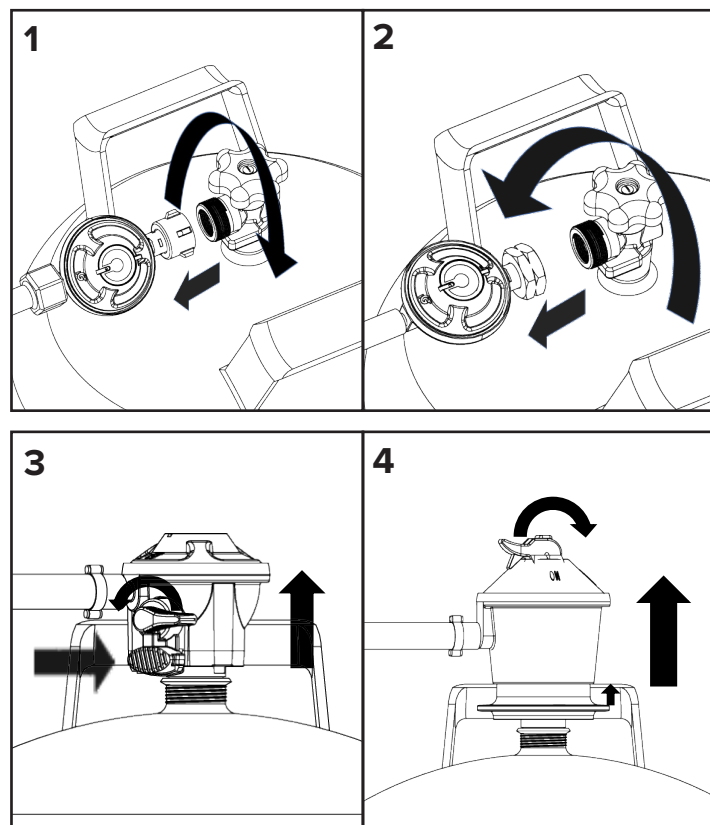
Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in "OFF"-Position. Drücken Sie den Hebel des Druckreglers nach innen, bis er sich vom Zylinder löst.

Trennen per Schiebemuffe (4)

Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in "OFF"-Position. Ziehen Sie den Sicherungsring nach oben, um den Druckregler vom Flaschenventil zu lösen. Entfernen Sie den Druckregler vom Flaschenventil.

3. Lassen Sie das Gehäuse des Grills mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder transportieren.

ACHTUNG: Das erneute Anzünden des Grills darf nur unter Beachtung aller diesbezüglichen Anweisungen erfolgen.



PFLEGE UND WARTUNG

Der Tischgrill wurde aus Materialien hergestellt, die bei normalem Gebrauch viele Jahre lang halten. Durch Befolgen dieser Anweisungen verbessern Sie die Langlebigkeit des Grills sowie die Grillqualität. Um einen sicheren Betrieb Ihres Grills zu gewährleisten, muss die Grillzone immer frei von brennbaren Materialien jeglicher Art, wie z. B. Benzin oder anderen entflammenden Dämpfen oder Flüssigkeiten, gehalten werden.

REINIGUNG

FEUERRAUM Reinigen Sie diesen Bereich mit warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett ansammelt.

AUSSENTEILE DES GRILLS: Die Außenseite des Grills lässt sich leicht mit warmem Seifenwasser reinigen.

GRILLROST: Die Grillroste bestehen aus beschichtetem Gusseisen. Sie sollten unmittelbar nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm ist, mit einer Grillbürste geschrubbt werden.

GRILLPLATTE: Die Grillplatte sollte unmittelbar nach dem Grillen, wenn die Grillplatte noch warm ist, mit einer Grillbürste geschrubbt werden.

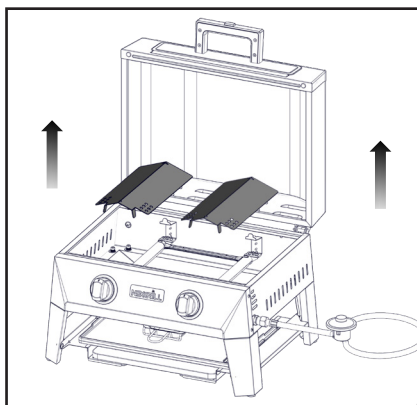
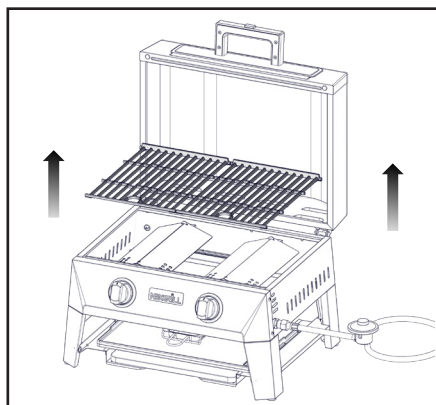
PIZZASTEIN: Lassen Sie den Stein vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Entfernen Sie Rückstände mit einer Drahtbürste oder Steinbürste und einem Schaber und bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und heißem Wasser. Stellen Sie sicher, dass der Stein vollständig trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

FETTAUFFANGSCHALE: Die Fettauffangschale lässt sich leicht mit warmem Seifenwasser reinigen.

ACHTUNG: Halten Sie die Fettauffangschale sauber und frei von starken Ablagerungen, um eine optimale Grillleistung aufrechtzuerhalten und Stichflammen zu vermeiden. Reinigen Sie die Fettauffangschale unbedingt nach jedem Gebrauch.

ABFLUSSLOCH: Das Abflussloch muss frei von Fett und Speiseresten gehalten werden, damit das Fett richtig in die Fettauffangschale ablaufen kann. Dies muss getan werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Grills aufrechtzuerhalten.

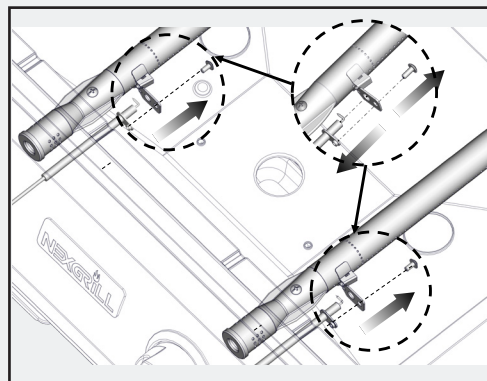
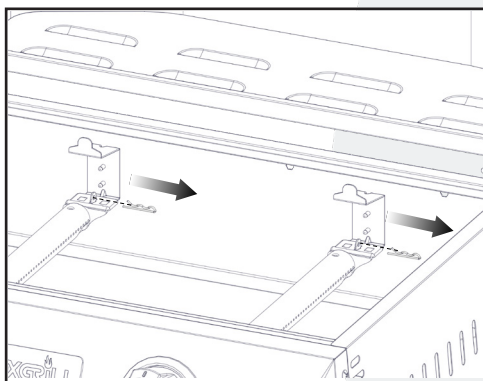
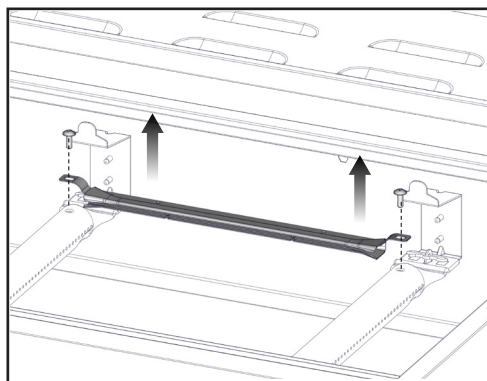
BRENNER – Beim Entfernen oder Ersetzen eines Brenners äußerst vorsichtig vorgehen. Er muss korrekt auf dem Mundstück zentriert sein, bevor Sie den Grill erneut anzuzünden versuchen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie den Grill benutzen. Wird der Brenner nicht ordnungsgemäß über dem Mundstück platziert, kann ein Feuer hinter und unter der Ventilplatte entstehen, wodurch der Grill beschädigt wird und eine Weiterverwendung nicht mehr sicher vertretbar ist. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gaszufuhr GESCHLOSSEN ist, die Bedienknöpfe sich in "OFF" (O) Position befinden und die Brenner abgekühlt sind. Trennen Sie Schlauch und Druckregler von der Gasflasche.



SCHRITT 1

So entfernen Sie die Brenner zum Reinigen:

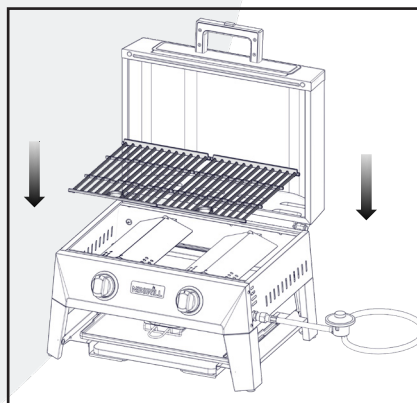
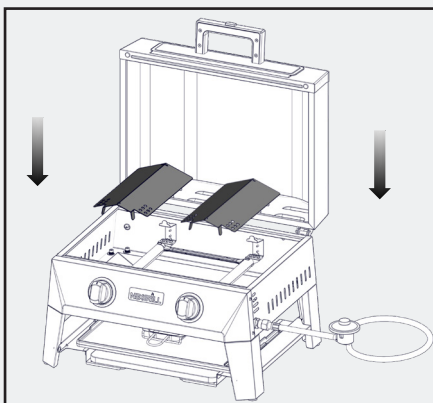
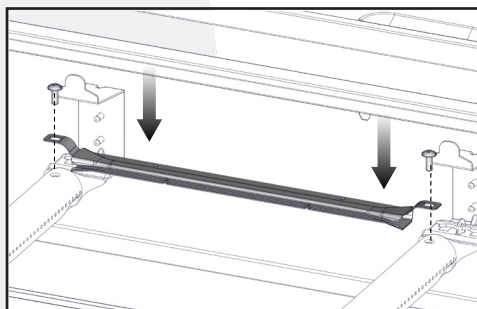
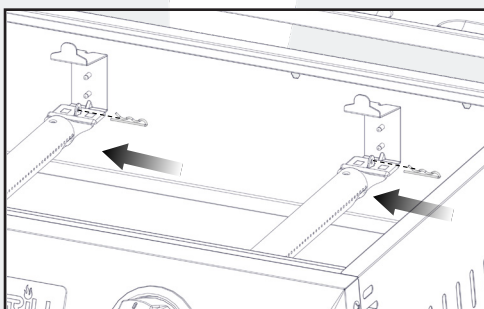
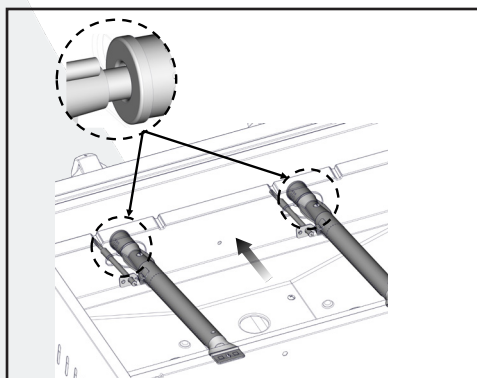
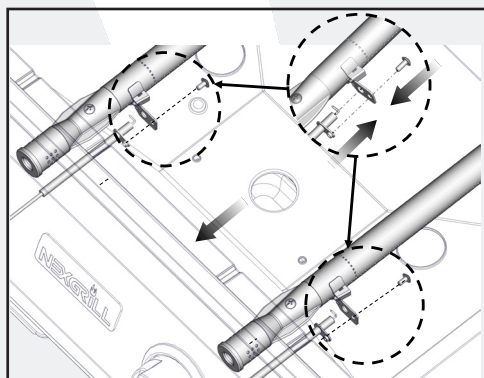
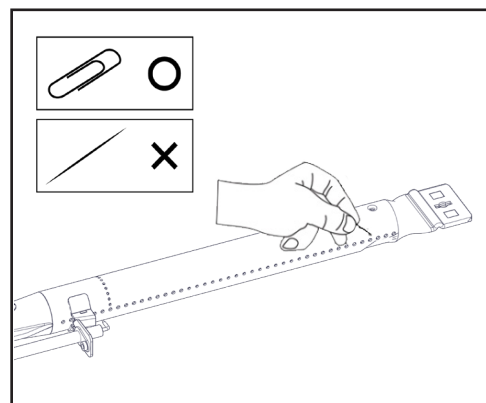
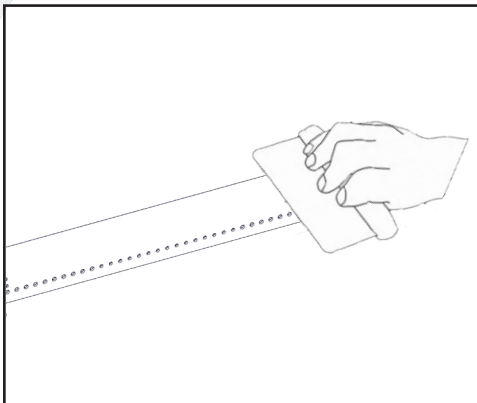
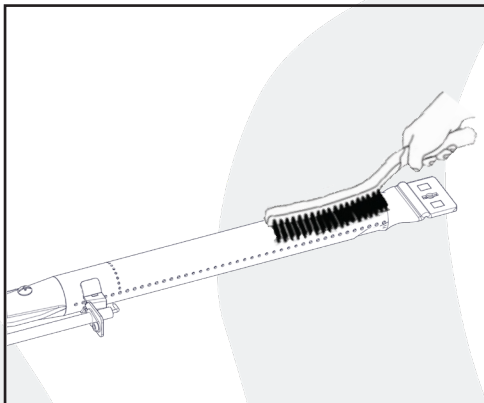
1. Entfernen Sie den Grillrost und die Flammenbänder.
2. Suchen Sie die Brennerschrauben und entfernen Sie diese.
3. Entfernen Sie den Splint und die Zünder von den Brennern.
4. Heben Sie die Brenner aus dem Feuerraum.



SCHRITT 2

So reinigen Sie die Grillbrenner:

1. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste.
2. Verwenden Sie einen Metallschaber für hartnäckige Flecken und Rückständen.
3. Verstopfte Öffnungen mit einer auseinandergezogenen Büroklammer reinigen. Keinesfalls hölzerne Zahnstocher benutzen, da diese abbrechen und die Öffnung verstopfen können.
4. Brenner/Venturirohre auf Insekten und Insektenester überprüfen und reinigen. Ein verstopftes Rohr kann einen Brand verursachen, z. B. hinter dem Bedienfeld.



SCHRITT 3

So installieren Sie den Brenner neu:

1. Montieren Sie die Zünder an die Brenner.
2. Setzen Sie die Brenner auf die Gasventile der Hauptbrenner.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich die Mundstückspitze im Venturirohr befindet.
4. Löcher für die Brennerschrauben auf die Löcher im Feuerraum ausrichten, Schrauben einsetzen und festziehen.
5. Installieren Sie Flammensperren und Grillroste.

ÜBERPRÜFUNG AUF SPINNENNETZE



NATURGEFAHREN • SPINNEN UND ANDERE INSEKTEN

FAKT: Manchmal krabbeln Spinnen und andere kleine Insekten in das Brennerrohr. Die Spinnen spinnen Netze, bauen Nester und legen Eier. Die Spinnennetze oder Nester können sehr klein sein, sind aber sehr stark und können den Gasfluss blockieren, wodurch es zu gefährlichen Situationen kommen kann. Nach Einlagerung, zu Beginn der Grillsaison oder nachdem er einen Monat lang nicht benutzt wurde, sollten Sie den Brenner reinigen, bevor Sie den Grill benutzen.

WANN MAN NACH SPINNEN SCHAUEN SOLLTE

Sie sollten die Brenner mindestens zweimal pro Jahr 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.

AUFBEWAHRUNG



Wie alle Geräte sieht auch dieser Grill besser aus und hält länger, wenn er bei Nichtgebrauch nicht der Witterung ausgesetzt wird. Lagern Sie den Grill möglichst nicht in der direkten Sonne und wenn Sie ihn längere Zeit lagern, in Innenräumen.

Der Grill sollte keinen rauen Wetterbedingungen wie starkem Regen, starkem Wind oder Schnee ausgesetzt werden. Eine Abdeckung ist im Lieferumfang enthalten, um den Grill bei Nichtgebrauch zu schützen.



ACHTUNG: Bewahren Sie Flüssiggasflaschen nicht in geschlossenen Räumen auf. Warten Sie immer, bis der Grill mindestens 30 Minuten abgekühlt ist, bevor Sie eine Abdeckhaube verwenden oder den Grill bewegen.

- Die Brennerabluft und -zuluft darf nicht blockiert werden.
- Ein verstopftes Rohr kann einen Brand unter dem Gerät verursachen.



Der Bereich um dieses Gerät herum muss freigehalten werden von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass alle Grillöffnungen frei von Verstopfungen und Schmutz sind und dass keine Gegenstände oder Materialien die Brennerabluft oder -zuluft blockieren. Stellen Sie sicher, dass sich die Füße in aufrechter Position befinden, wenn Sie den Grill benutzen. Überprüfen Sie die Lufteintrittsöffnungen des Brenners (hinter dem Schutzgitter am rechten Ende des Grillkorpus) auf Insektennester und Verstopfungen. Vergewissern Sie sich, dass die Schlitze im Brennerrohr sauber sind. Wenn der Grill nicht verwendet wird, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position "OFF" (O). Schließen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche und entfernen Sie den Druckregler. Wenn Sie den Grill in einem Raum aufbewahren, Gasflasche entfernen und im Freien lassen. Flüssiggasflaschen dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

GARANTIEERKLÄRUNG

Der Hersteller garantiert dem Erstkäufer dieses Produkts (Modell #820-0264B), unter Voraussetzung einer korrekten Montage und normalem Privatgebrauch, die Freiheit von Herstellungs- und Materialfehlern. Diese Garantie gilt für die unten genannte Zeit, gerechnet ab dem Kaufdatum. 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.

HAUPTBRENNER: 5 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE GEGEN PERFORIERUNG.

GRILLROSTE UND FLAMMENBÄNDIGER: 3 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE; SCHÄDEN DURCH FALLENLASSEN, ABPLATZUNGEN, KRATZER ODER OBERFLÄCHENSCHÄDEN SIND NICHT ABGEDECKT.

ALLE ANDEREN TEILE: 1 JAHRE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE (EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF VENTILE, RAHMEN, GEHÄUSE, BEDIENTELD, ZÜNDER, DRUCKREGLER, SCHLÄUCHE)

*GILT NICHT, WENN TEILE ABPLATZEN, KRATZER ENTSTEHEN, OBERFLÄCHENRISSE ZUR KORROSION FÜHREN ODER ROST AUFTRITT.

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 den Ersatz der Teile ist für Sie, abgesehen von den Versandkosten, kostenlos, solange sich das Produkt noch in der Garantiezeit, gerechnet ab dem ursprünglichen Kaufdatum, befindet. Der Erstkäufer ist für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich. Diese eingeschränkte Garantie gilt in den Skandinavien und Deutschland, steht nur dem Erstkäufer des Produkts zu und ist nicht übertragbar. Der Hersteller verlangt einen angemessenen Nachweis über Ihr Kaufdatum. Aus diesem Grund sollten Sie Ihre Quittung und/oder Ihre Rechnung aufbewahren. Wenn Sie das Gerät als Geschenk erhalten haben, bitten Sie den Schenker / die Schenkerin, die Quittung in Ihrem Namen an die unten angegebene Adresse zu schicken. Defekte oder fehlende Teile, die unter diese beschränkte Garantie fallen, werden ohne Beleg oder Kaufnachweis nicht ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie gilt NUR für die Funktionalität des Produkts und erstreckt sich nicht auf kosmetische Probleme, wie z. B. Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel und chemische Reiniger oder Werkzeuge, die bei der Montage oder Installation des Geräts verwendet wurden, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Edelstahloberflächen. Oberflächenrost, Korrosion oder Abplatzen des Pulverlacks auf Metallteilen, welche die strukturelle Integrität des Produkts nicht beeinträchtigen, gelten nicht als Herstellungs- oder Materialfehler und fallen nicht unter diese Garantie. 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 ist für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich.

DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

- Serviceeinsätze bei Ihnen zu Hause.
- Reparaturen, wenn Ihr Produkt für andere Zwecke als für den normalen Gebrauch in einem Einfamilienhaushalt verwendet wird.
- Schäden, die auf Unfälle, Modifikationen, Missbrauch, mangelnde Wartung/Reinigung, Brand, Überschwemmung, höhere Gewalt, unsachgemäße oder vorschriftswidrige Installation oder die Verwendung von Teilen, die vom Hersteller nicht autorisiert sind, zurückzuführen sind.
- Lebensmittelverluste aufgrund von Produktfehlern.
- Ersatzteil- oder Reparaturkosten für Geräte, die außerhalb der Skandinavien und Deutschland.
- 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.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG / BESCHRÄNKUNG DER MÄNGELANSPRÜCHE

Im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie haben Sie ausschließlich Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der defekten Teile. Der Hersteller haftet im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie oder jedweden impliziten Garantie nicht für Folgeschäden oder zufällige Schäden oder für Ausfälle oder Schäden, die auf höhere Gewalt, unsachgemäße Pflege und Wartung, Fettbrand, Unfälle, Verwendung nicht autorisierter Ersatzteile, Fehlgebrauch, Transport, gewerbliche Verwendung, aggressive Umweltbedingungen (Extremwetter, Naturkatastrophen, tierische Manipulation), unsachgemäße oder nicht den örtlichen Vorschriften oder gedruckten Herstelleranweisungen entsprechende Installation zurückzuführen sind.

DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE IST DIE EINZIGEAUSDRÜCKLICHE GARANTIE VON SEITEN DES HERSTELLERS. JEDE LEISTUNGSBESCHREIBUNG ODER -SPEZIFIKATION DES PRODUKTS, AN WELCHER STELLE AUCH IMMER, IST NUR IN DEM IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE ANGEgebenEN UMFANG ALS ZUSICHERUNG ZU VERSTEHEN. JEDE IMPLIZITE GARANTIE NACH DEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN IHRES BUNDESLANDS, INSBESONDERE DIE IMPLIZITE GARANTIE DER MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, WIRD HIERMIT AUF DIE DAUER DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE BEGRENZT.

Weder der Händler noch die Verkaufsstätte dieses Produkts ist berechtigt zur Übernahme einer weiteren Garantie oder Zusicherung weiterer Mängelansprüche, die über die oben genannten Ansprüche hinausgehen oder im Widerspruch dazu stehen. Die maximale Haftung des Herstellers übersteigt in keinem Fall den dokumentierten und vom Erstkäufer entrichteten Kaufpreis des Produkts. Diese Garantie gilt nur für Geräte, die bei einem autorisierten Händler oder Wiederverkäufer erworben wurden. HINWEIS: In einigen Bundesstaaten und Provinzen sind Haftungsausschlüsse oder -beschränkungen bei Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig, sodass einige der oben genannten Haftungsausschlüsse oder -einschränkungen für Sie möglicherweise nicht gelten; diese eingeschränkte Garantie gibt Ihnen die hierin beschriebenen Rechte. Möglicherweise stehen Ihnen weitere Rechte zu, die sich von Provinz zu Provinz unterscheiden.

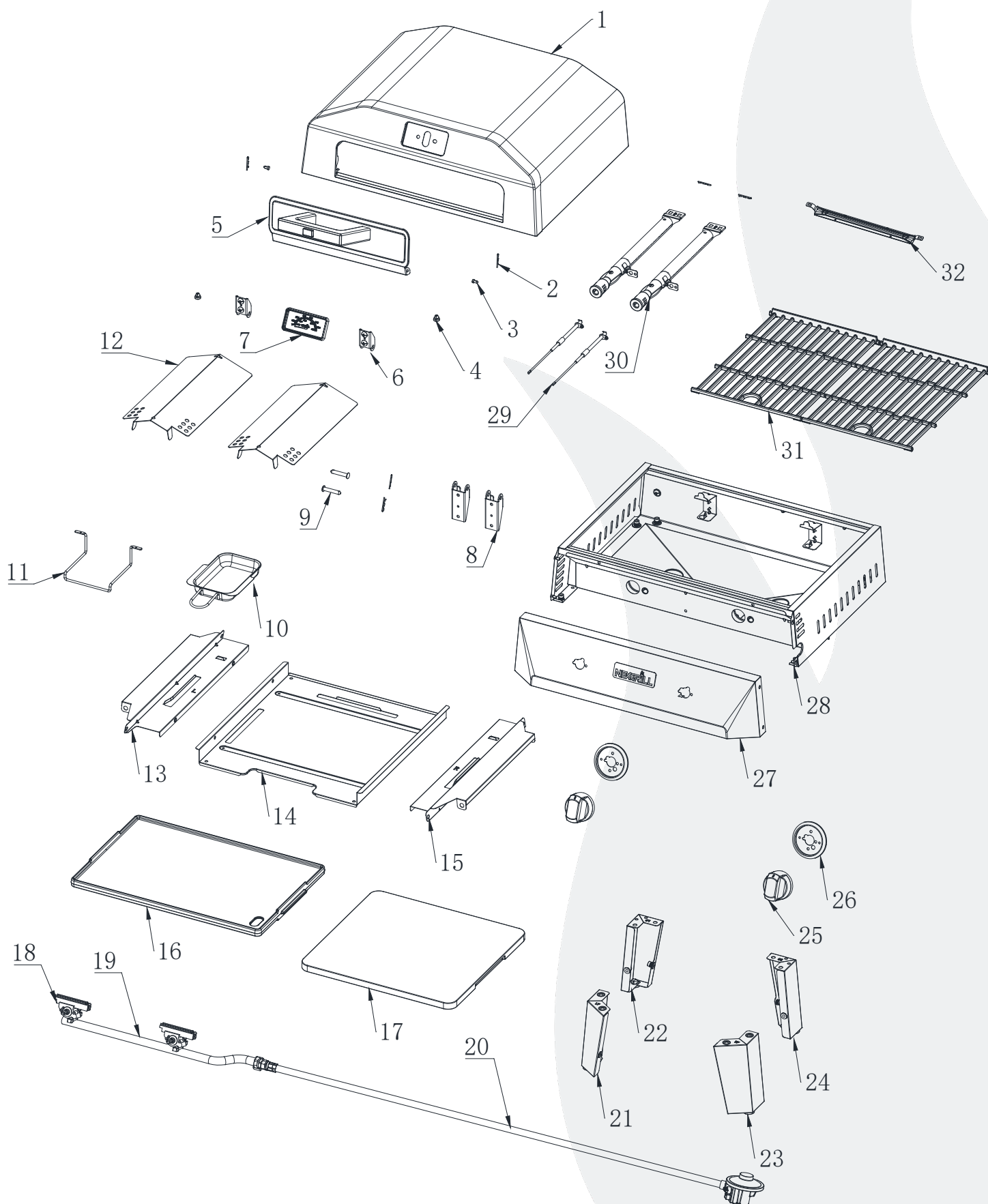
Wenn Sie diese eingeschränkte Garantie in irgendeiner Weise in Anspruch nehmen wollen, schreiben Sie bitte an folgende Adresse:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 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.

ERSATZTEILLISTE



NR.	BAUTEIL (BESCHREIBUNG)	MENGE	NR.	BAUTEIL (BESCHREIBUNG)	MENGE
1	Hovedlåg	1	19	Hovedmanifold	1
2	R-Stift	6	20	Regulator, flydende propan	1
3	Pizzatürwellen	2	21	Linkes vorderes Bein	1
4	Deckelpuffer	2	22	Linkes hinteres Bein	1
5	Pizzatürbaugruppe	1	23	Rechtes vorderes Bein	1
6	Deckelscharniere	2	24	Rechtes hinteres Bein	1
7	Temperaturmåler	1	25	Kontrolknap	2
8	Feuerkastenscharniere	2	26	Steuerknopfsitz	2
9	Deckelwellen	2	27	Hovedbetjeningspanel	1
10	Fettkastenbaugruppe	1	28	Feuerkasten	1
11	Fettkastenthalerung	1	29	Hovedbrænder tændkabel	2
12	Flammetæmmer	2	30	Hauptbrenner	2
13	Stützhalterung für Grillplatte, links	1	31	Grillrist	1
14	Aufbewahrungstablett für Pizzastein	1	32	Tværkanal	1
15	Stützhalterung für Grillplatte, rechts	1		Grillovertræk	1
16	Grillplatte	1		Bedienungsanleitung	1
17	Pizzastein	1		Montagesatz	1
18	Hovedgasventil	2			

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNG
Grill lässt sich nicht anzünden	- Überprüfen Sie, ob die Flüssiggasflasche leer ist. - Untersuchen Sie die Brenneröffnungen auf Verstopfungen. Verwenden Sie eine Büroklammer, um verstopfte Öffnungen zu reinigen. - Untersuchen Sie das Gasmundstück am Brenner auf Blockierungen. Falls das Mundstück verstopft ist, mit einer Nadel reinigen.
Die Brennerflamme ist gelb oder orange in Verbindung mit Gasgeruch.	- Suchen Sie nach Spinnen und Insekten. - Rufen Sie bitte unseren Kundendienst an unter einer der folgenden Telefonnummern: +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.
Der Grill wird nicht heiß trotz Bedienknopf in „HIGH“-Stellung.	- Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Grill herum frei von Staub ist. - Vergewissern Sie sich, dass Brenner und Mundstück sauber sind. - Suchen Sie nach Spinnen und Insekten. - Ist eine angemessene Gaszufuhr verfügbar? - Wurde der Grill 5 bis 10 Minuten lang vorgewärmt?

Vigtig sikkerhedsinformation	49
Liste over dele.....	51
Samlevejledning	52
Europæiske gastryk og specifikationer	59
Forbindelsesvejledning	59
Betjeningsvejledning	63
Pleje og vedligehold.....	67
Garantierklæring.....	70
Erstatningsdele	71
Fejlsøgning.....	72

VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION

FARE: HVIS DU LUGTER GAS:

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

FARE

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

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

Læs de følgende instruktioner nøje, før du forsøger at samle, betjene eller installere produktet. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan forårsage alvorlig person- eller tingskade. Hvis du har spørgsmål til produktet, kontakt venligst vores kundeservice på: +49 5251 875 6174 (DE) Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan også kontakte os via e-mail på ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) eller ServiceFR@nexgrill.com (FR).

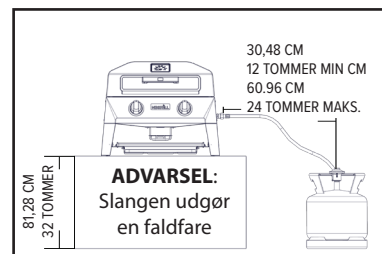
Beholderen til flydende petroleumsgas (flaskegas) der anvendes skal være konstrueret og mærket i overensstemmelse med de specifikationer for flaskegas-beholdere, der overholder nationale standarder i anvendelseslandet.

VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION



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

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



GRILLSIKKERHED UDENDØRS

BRÆNDSTOFSYSTEMET: Gasgrill bruges sikkert af millioner af mennesker, der overholder enkle sikkerhedsregler.

Delene i brændstofssystemet er designet til brug med denne grill. De må ikke udskiftes med andre mærker. (Se listen over dele for reservedele.)

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

GAS-VENTIL, ADVARSEL: Gastrykventilen der følger med dette apparat skal anvendes. Ventilen er udstyret med den krævede munding og er indstillet til det korrekte forsyningstryk for dette apparat. Denne kombination af mundingens størrelse og trykregulering giver den tiltænkte funktion under madlavning. Udskiftning af regulator med enhver anden enhed er farlig og kan resultere i alvorlig personskade.

BRÆNDSTOFSLANGE: Hold brændstofslangen væk fra opvarmede overflader.

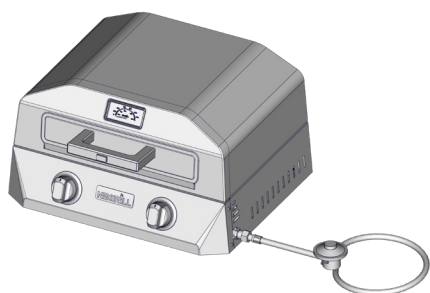
ADVARSEL OM FLYDENDE PETROLEUMSGAS (FLASKEGAS):

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

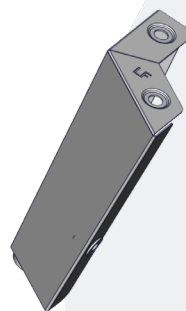
ADVARSEL: Forbind ikke denne grill til anden gasforsyning end flaskegas. Flaskegas er tungere end luft og lejr sig i lavere områder. Sørg for at tilstrækkelig ventilation er tilstede, når du bruger din grill. Når grillen ikke er i brug må gasflasken kun opbevares udendørs på et godt ventileret sted,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

LISTE OVER DELE

1

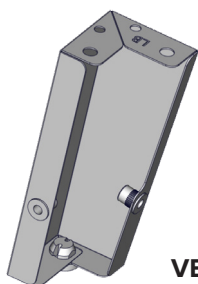


2



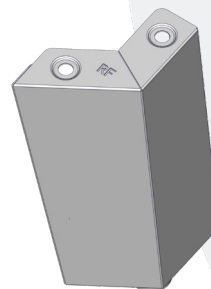
VENSTRE FORBEN

3



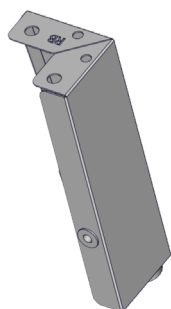
VENSTRE BAGBEN

4



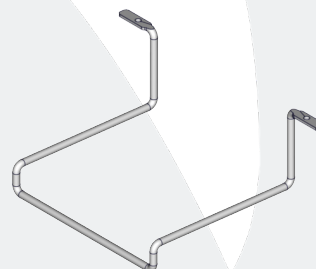
HØJRE FORBEN

5

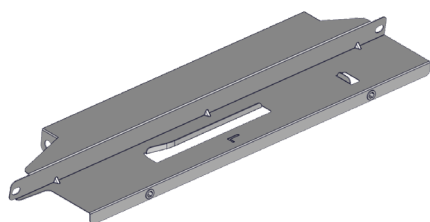


HØJRE BAGBEN

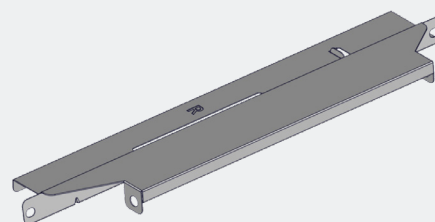
6



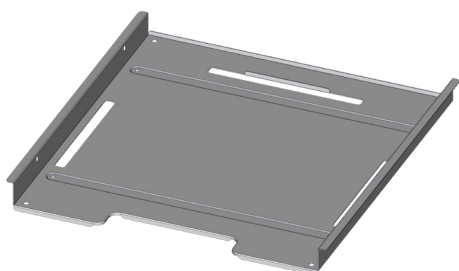
7



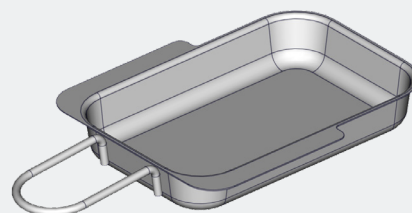
8



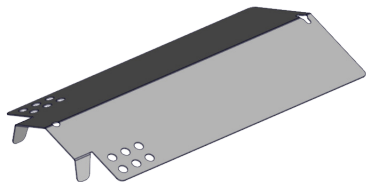
9



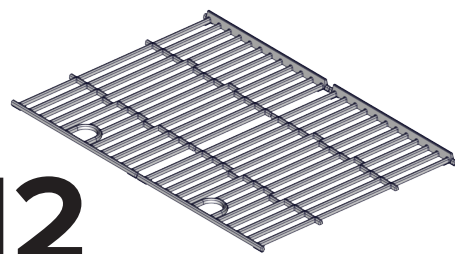
10



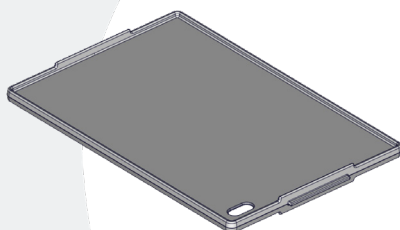
11x2



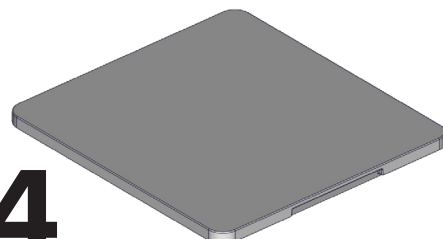
12



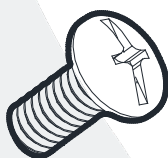
13



14



Ax16



Bx6



FORBEREDELSE

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

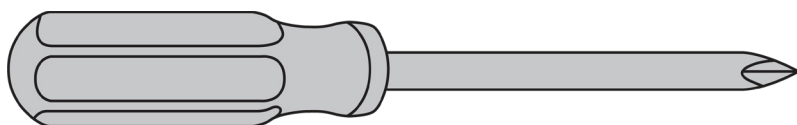
LÆS ALLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT INSTRUKTIONER FOR SAMLING OG INSTALLATION NØJE FØR DU FØRSØGER AT SAMLE ENHEDEN

SAMLEVEJLEDNING

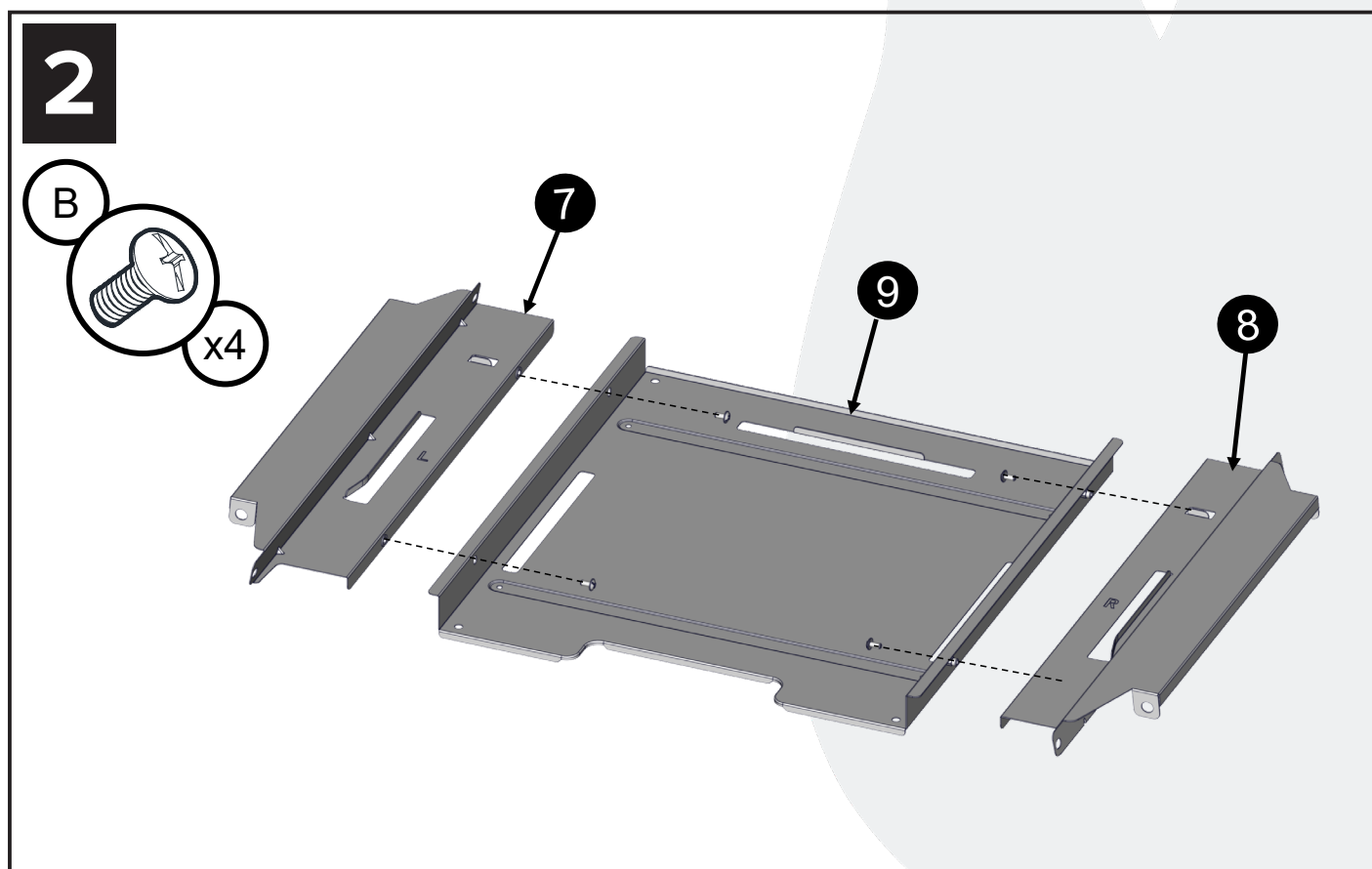
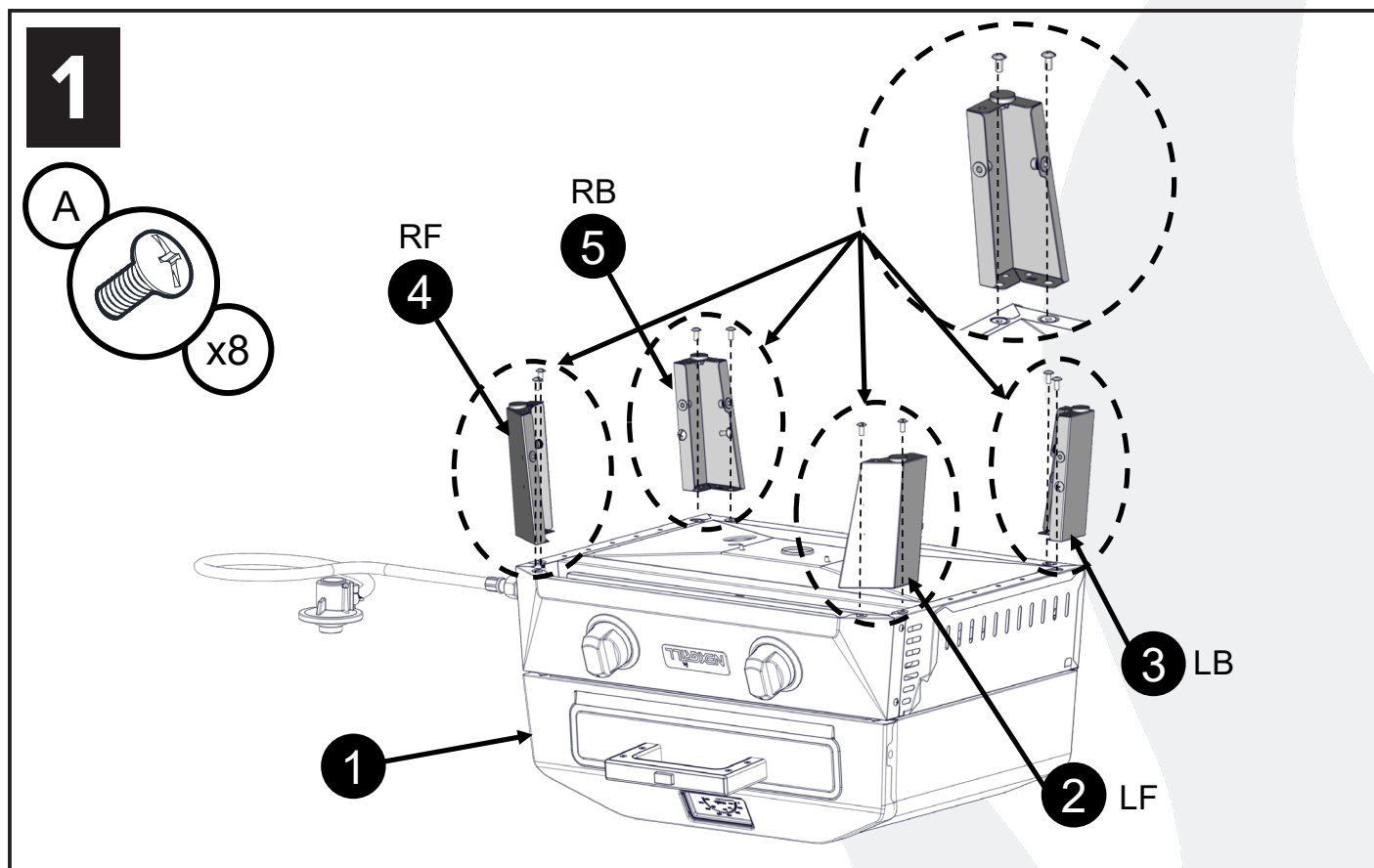


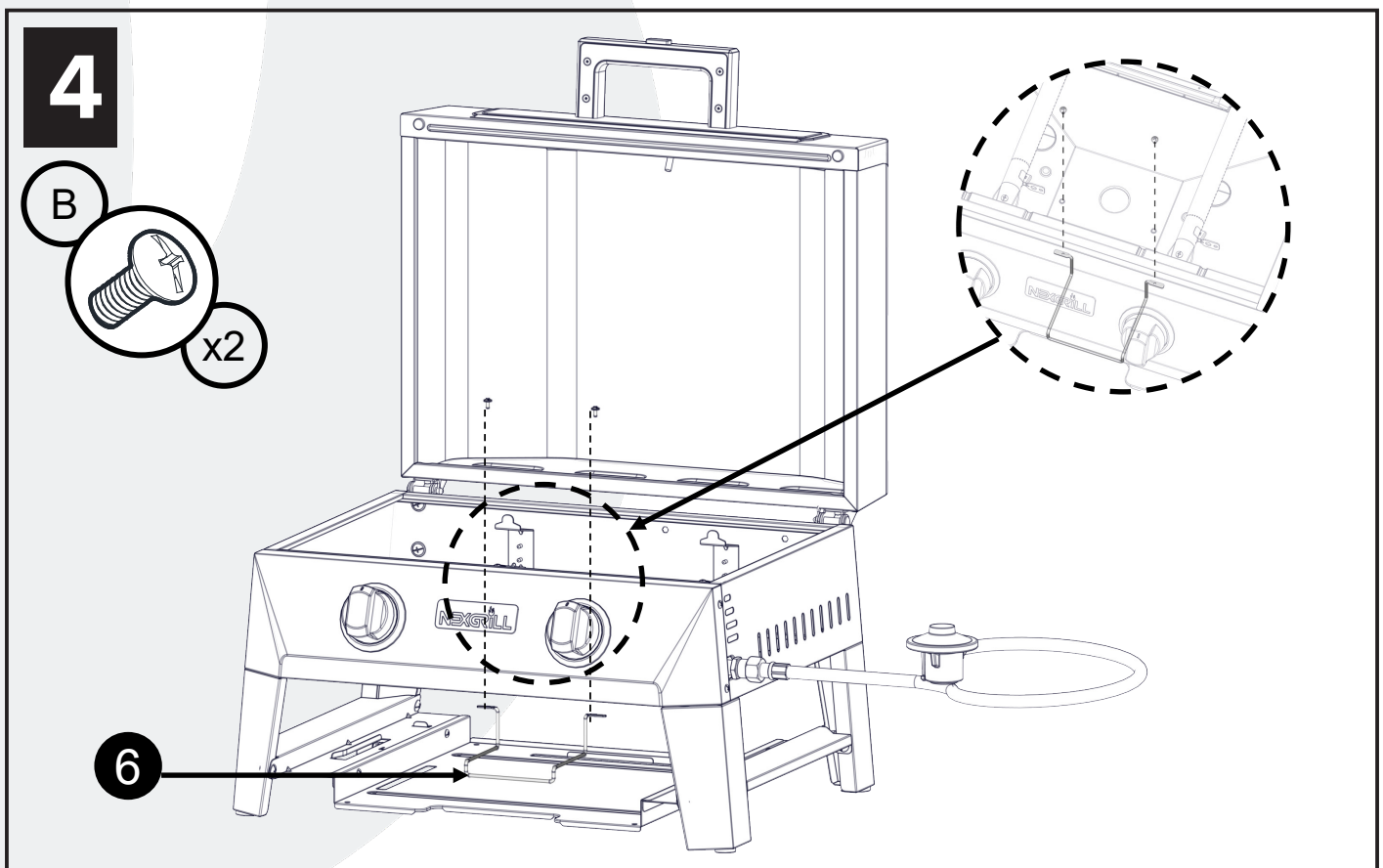
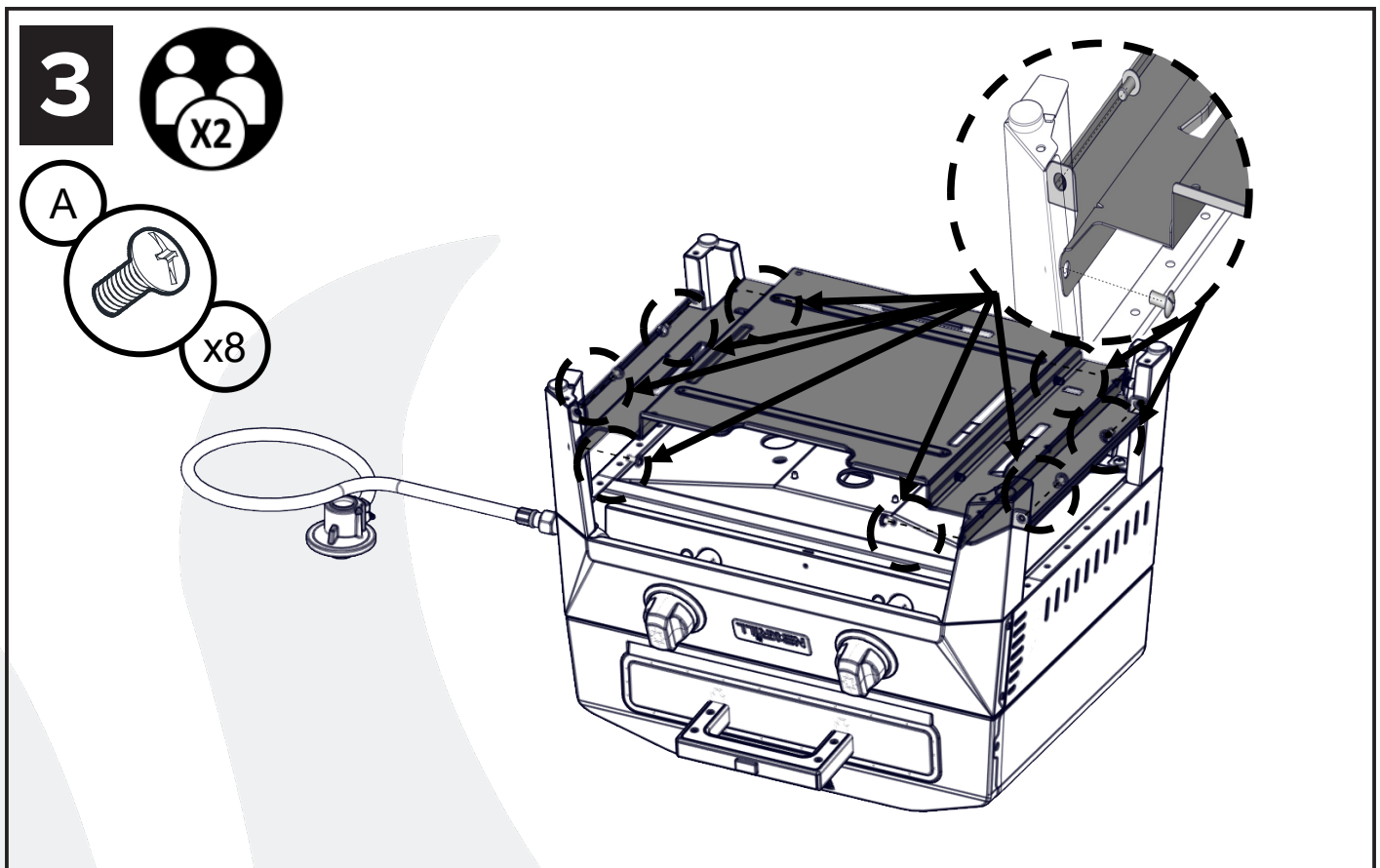
SPØRGSMÅL, PROBLEMER, MANGLENDE DELE? Før du returnerer til forhandleren, kontakt vores kundeservice-afdeling på: +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 -17:00, fredag 7:30 -14:00, GMT+2. Du kan også kontakte os via e-mail på ServiceDK@nexgrill.com (i Skandinavien), ServiceDE@nexgrill.de (i Tyskland) eller ServiceFR@nexgrill.com (i Frankrig).

KRÆVET VÆRKTØJ (IKKE INKLUDERET)

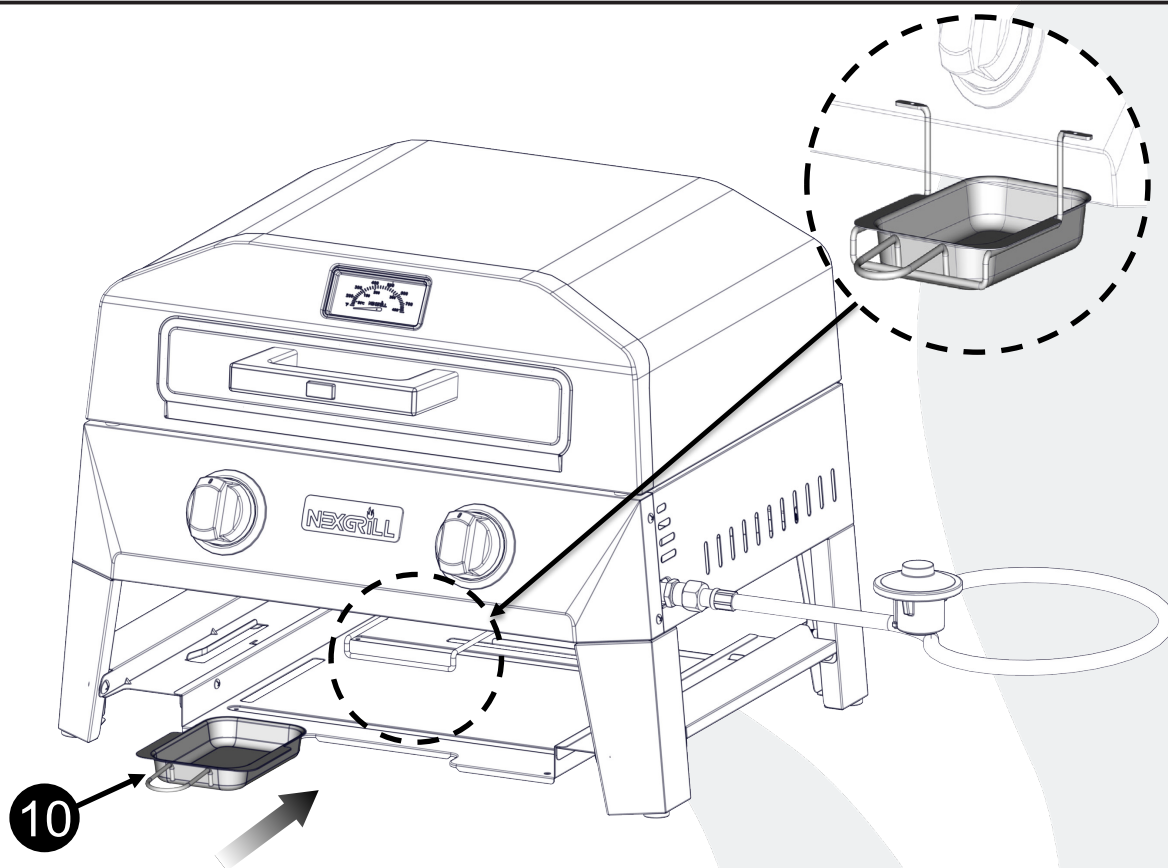


Stjerne-skruetrækker (Phillips)

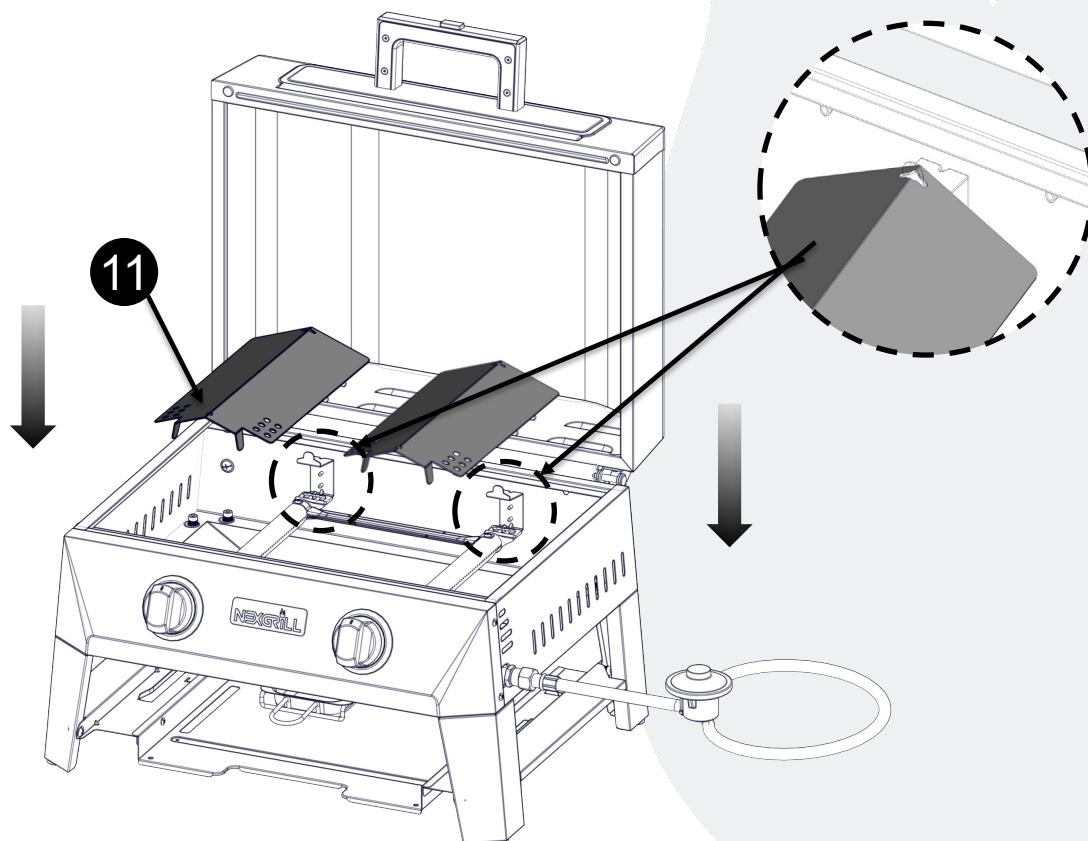




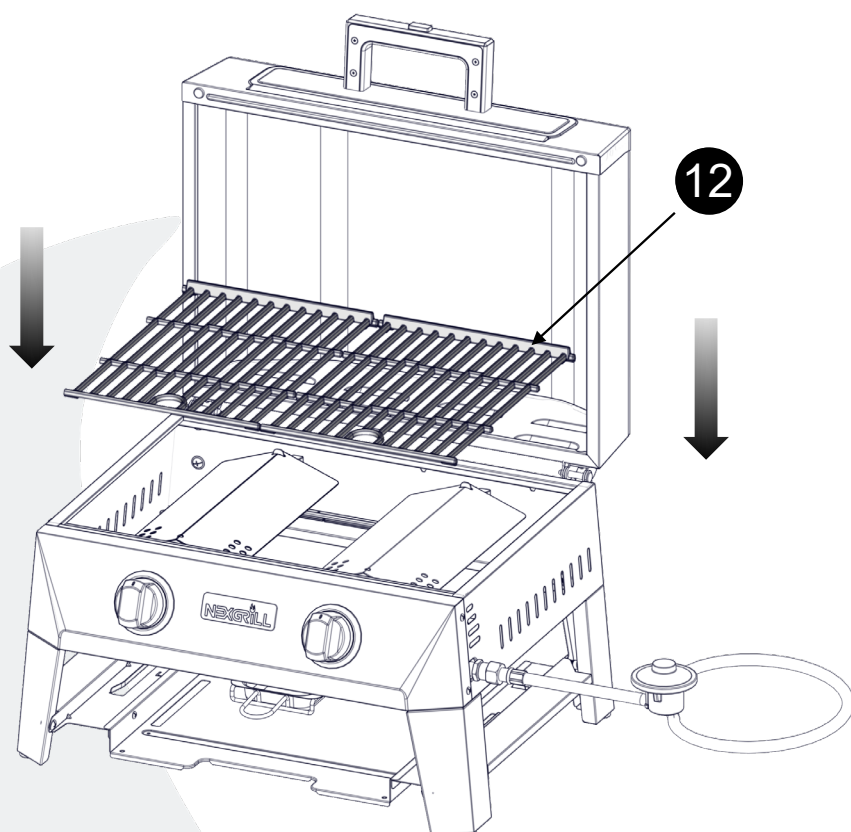
5



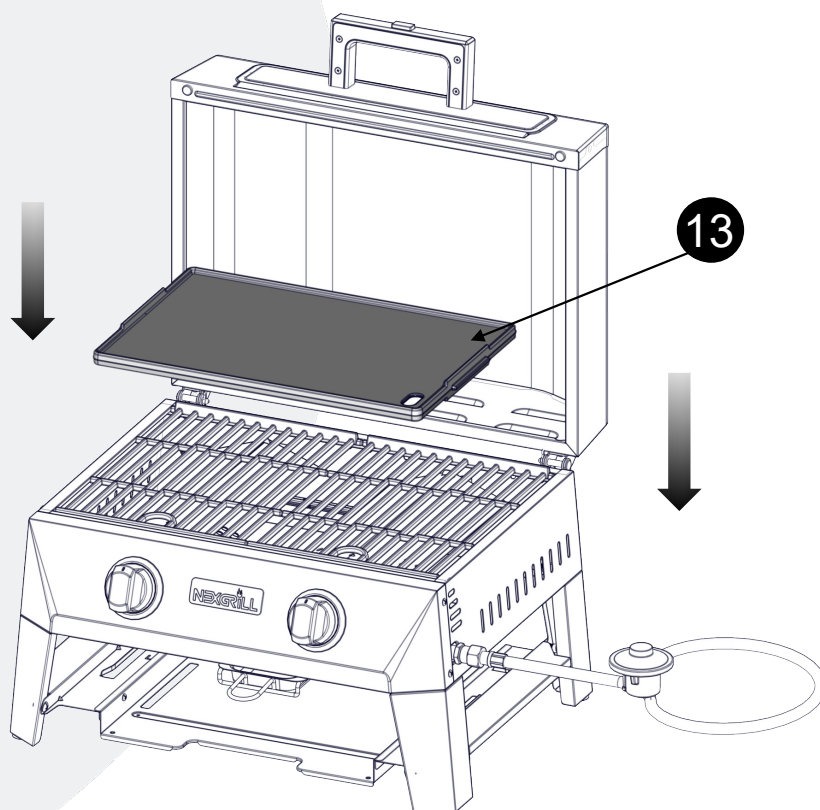
6



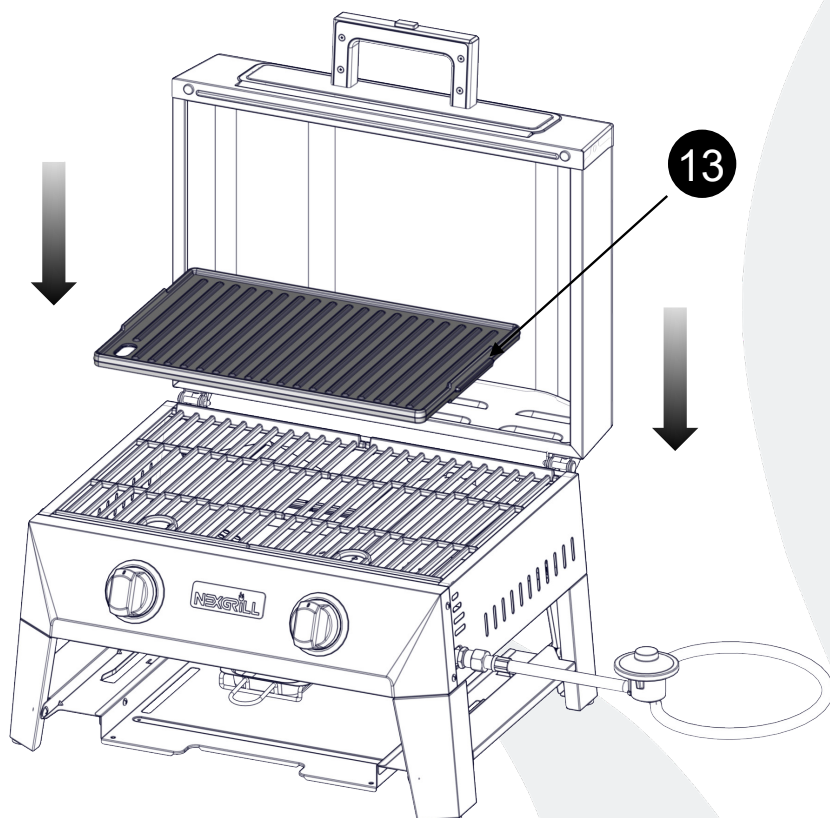
7



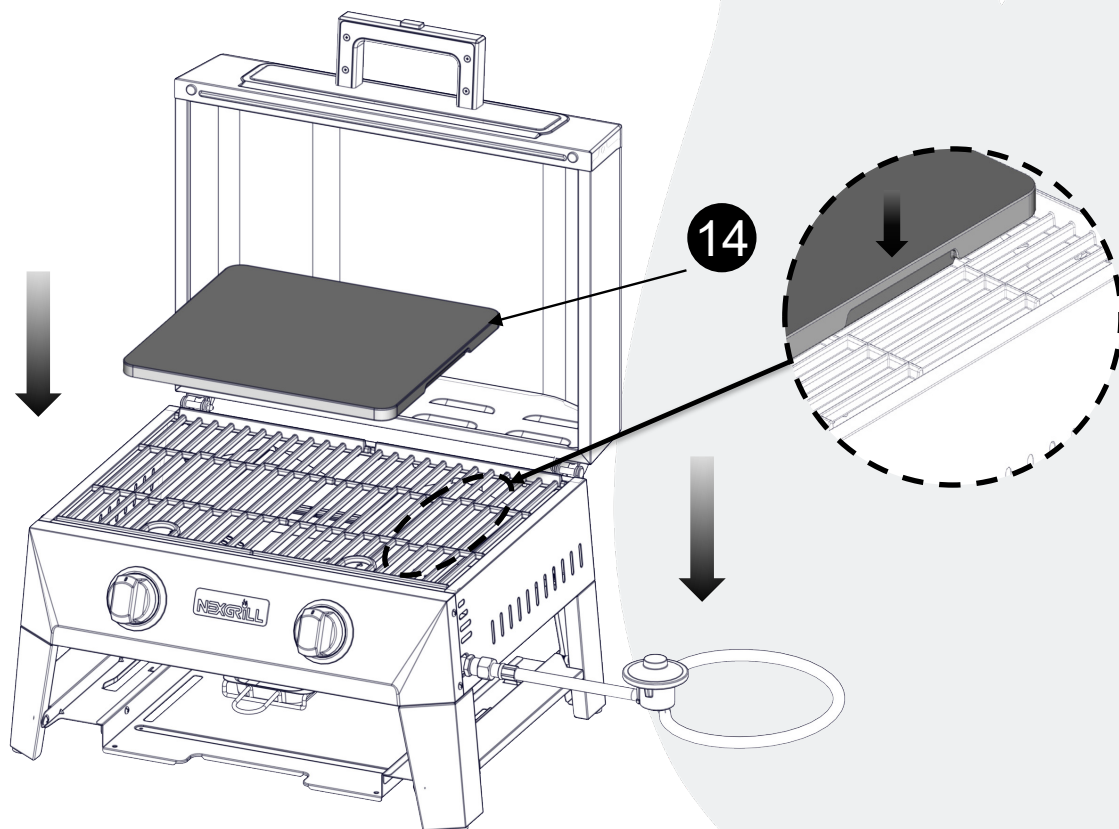
8



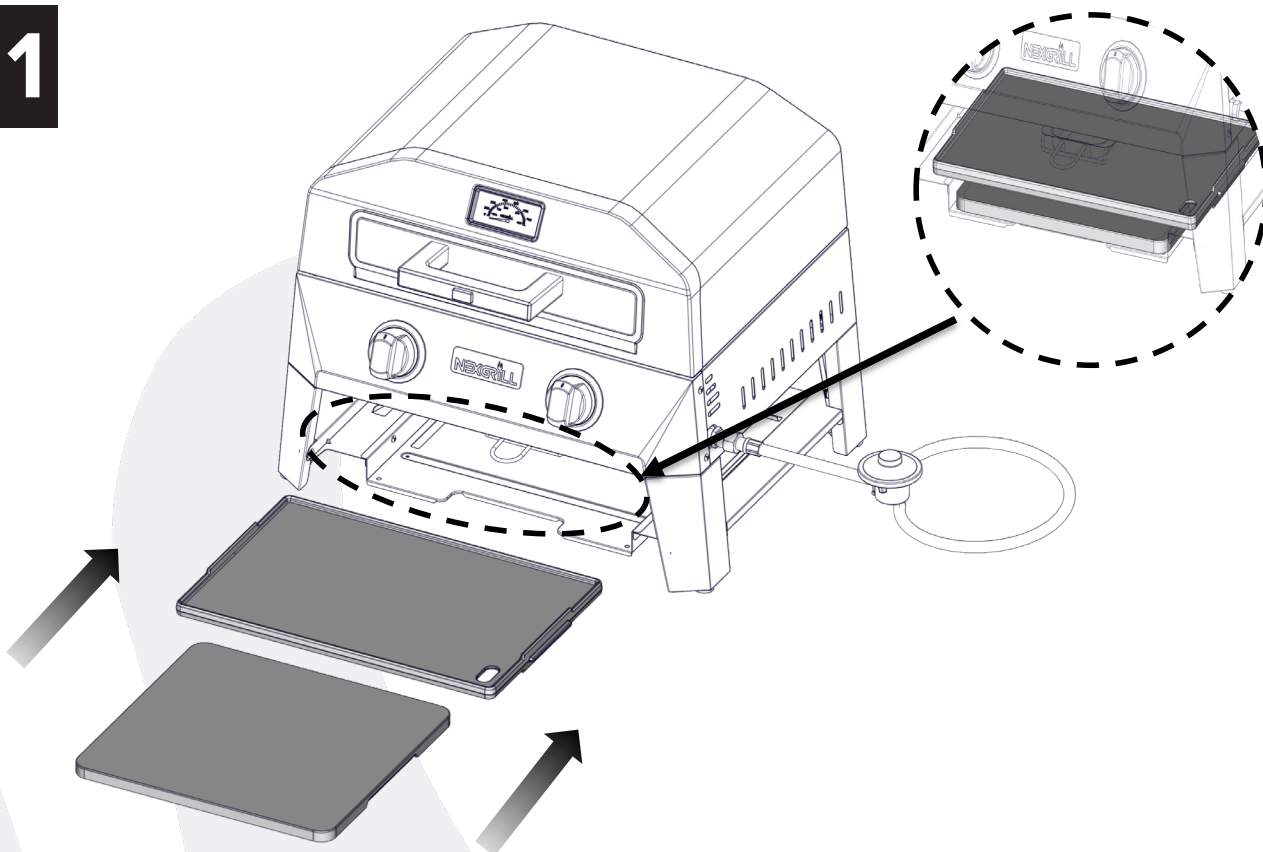
9



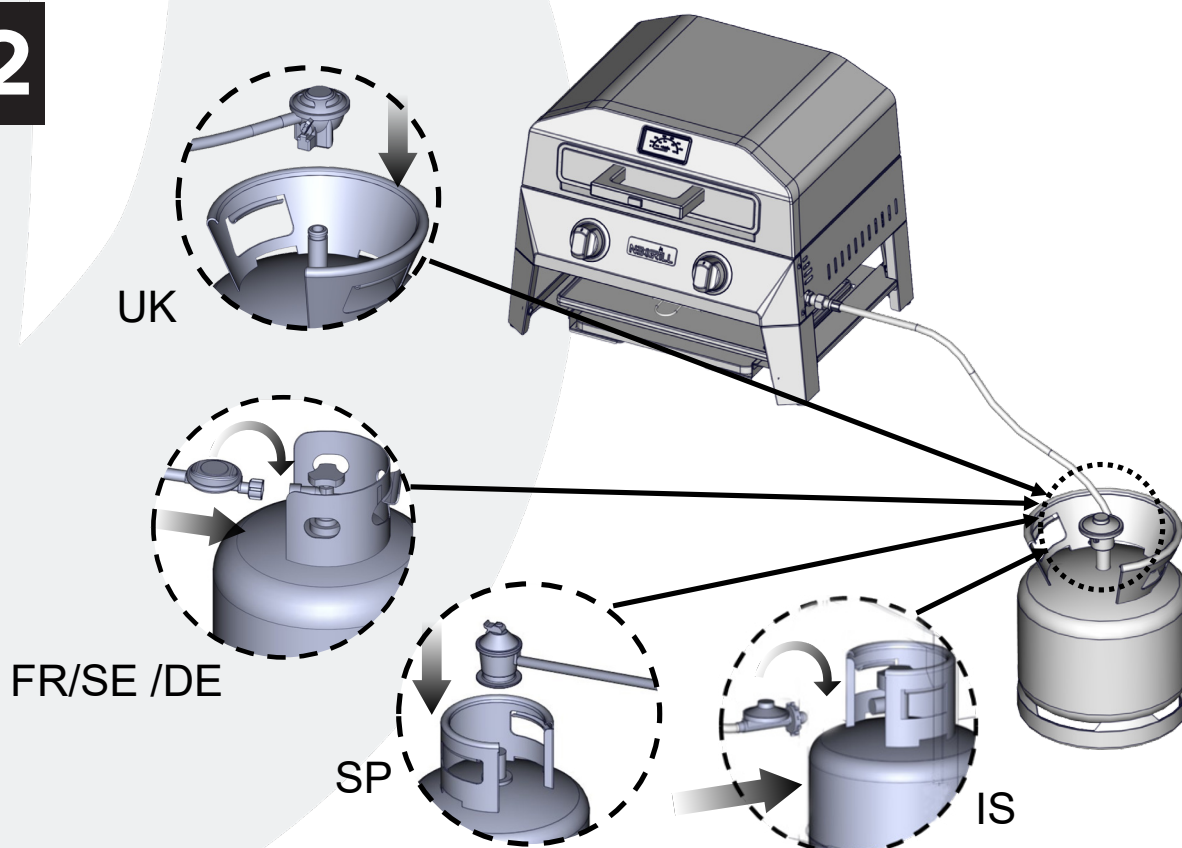
10



11



12



EUROPÆISKE GASTRYK OG SPECIFIKATIONER

Fabrikant	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Tyskland				
Model	820-0264B				
Enhedskategori	I _{3+(28-30/37)}	I _{3BVP(30)}	I _{3BVP(37)}	I _{3BVP(50)}	
Gasttype	Butane	Propan	Butan, Propan eller deres blanding		
Gastryk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm)	0,83		0,83	0,78	0,73
Nominalt varmeinput (Hs) (kW)	Total: 5,6				
Gasforbrug (g/t) (total)	Butan - Total: 408				
	Propan - Total: 400				

BEMÆRK

Brug 30 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan/propan i kategorien I₃B/P(30).
 Brug 30 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan i kategorien I₃+(28-30/37).
 Brug 37 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til propan i kategorien I₃+(28-30/37).
 Brug 50 mbar-regulatorventil samt den tilsvarende injektionsstørrelse til butan/propan i kategorien I₃B/P(50).

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

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.

FORBINDELSERVEJLEDNING

GASFORBINDELSE

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

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

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

PR. BRÆNDER 2,8 kW
TOTAL 5,6 kW



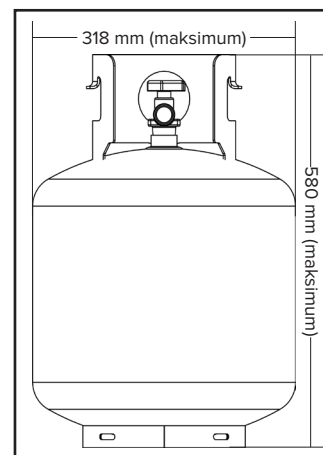
ADVARSEL:

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

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

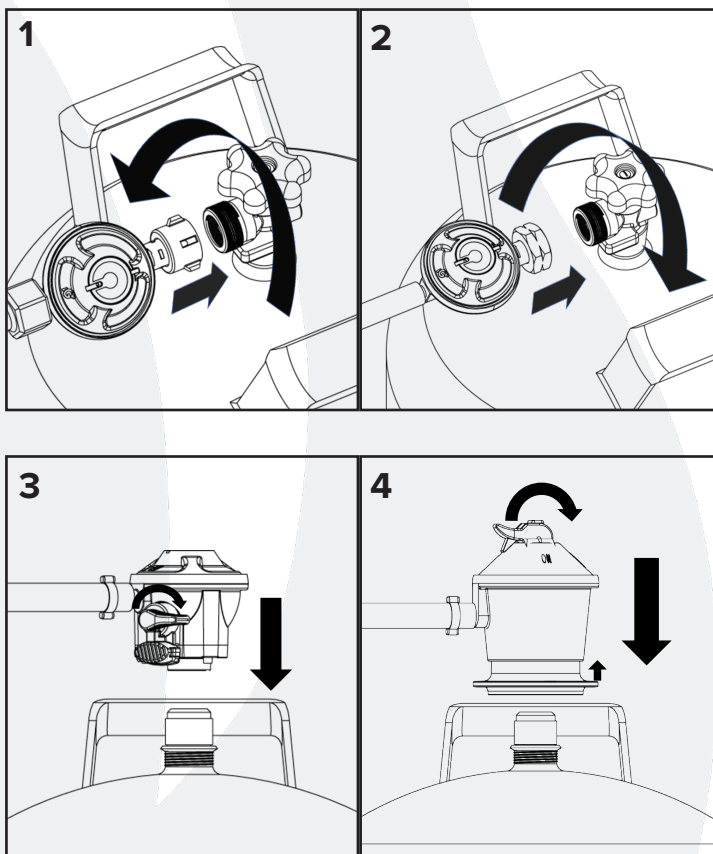
En bulet eller rusten flaskegasbeholder kan være farlig, og bør kontrolleres af din leverandør. Brug aldrig en cylinder med en beskadiget ventil. Beholderen til flaskegas der anvendes skal være konstrueret og mærket i overensstemmelse med de specifikationer for flaskegas-beholdere, der overholder nationale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

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



FLASKEGASBEHOLDER

FORBIND REGULATOREN TIL FLASKEGAS-BEHOLDEREN



FORBIND REGULATOREN TIL FLASKEGAS-BEHOLDEREN

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

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

Forbindes ved at dreje med uret (1)

Skriv regulatoren fast på beholderen ved at dreje forbindelsesmøtrikken med uret.

Forbindes ved at dreje mod uret (2)

Skriv regulatoren fast på beholderen ved at dreje forbindelsesmøtrikken mod uret.

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

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

Forbindelse ved at skubbe kraven ned (4)

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

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

UDSKIFTNING AF BEHOLDEREN MED FLASKEGAS

Drej grillens knapper til betjening af brænderne med uret til "OFF" (o), og sørg for at grillen er kold. Luk for gastilførslen ved kilden, og fjern regulatoren fra beholderen. Se "SÅDAN SLUKKER DU GRILLEN OG AFMONTERER REGULATOREN" i manualen for en detaljeret vejledning til, hvordan regulatoren fjernes.

Monter støvdækslet på beholderens udgangsventil, når beholderen ikke er i brug. Monter kun den type støvdæksel på beholderens udgangsventil, der følger med ventilen. Andre typer dæksler eller propper kan forårsage gaslækage.

LÆKAGETEST



ADVARSEL:

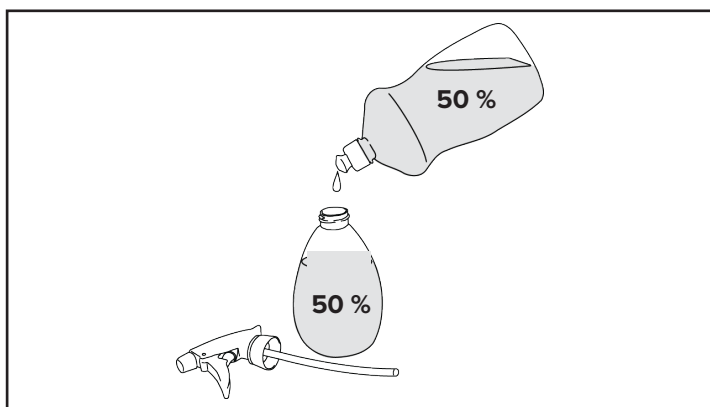
KONTROLLER ALLE GASFORSYNINGSS-FITTINGS FOR LÆKAGE FØR HVER BRUG. BRUG IKKE GRILLEN FØR ALLE FORBINDELSER ER KONTROLLERET OG IKKE LÆKKER. RYGNING ER FORBUDT UNDER LÆKAGEKONTROL. UDFØR ALDRIG LÆKAGEKONTROL NÆR ÅBEN FLAMME.

GENERELT

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

FØR TEST

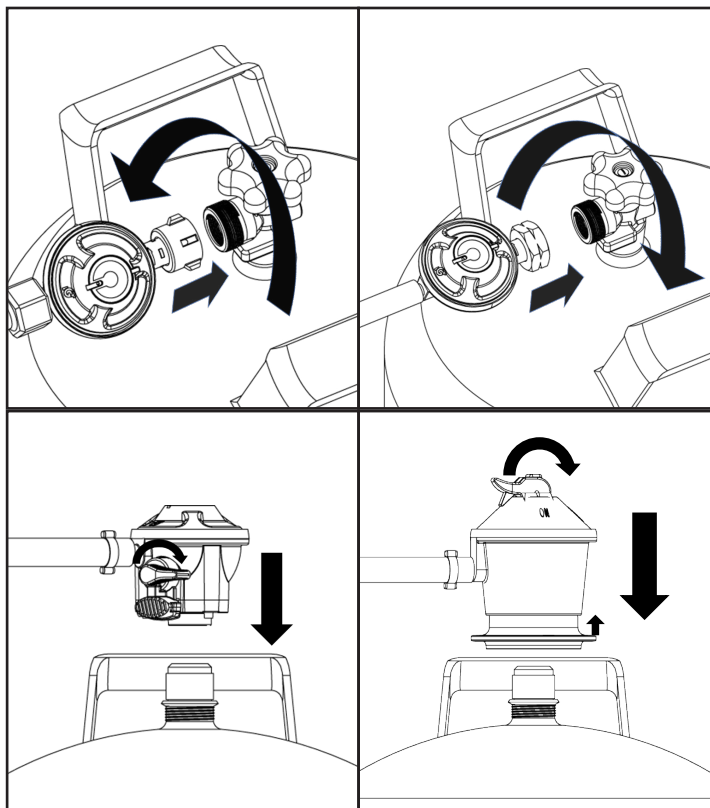
Sørg for, at alt emballagemateriale er fjernet fra grillen, inklusive de stropper, der holder brænderne på plads.



TRIN 1

LAV SÆBEVAND

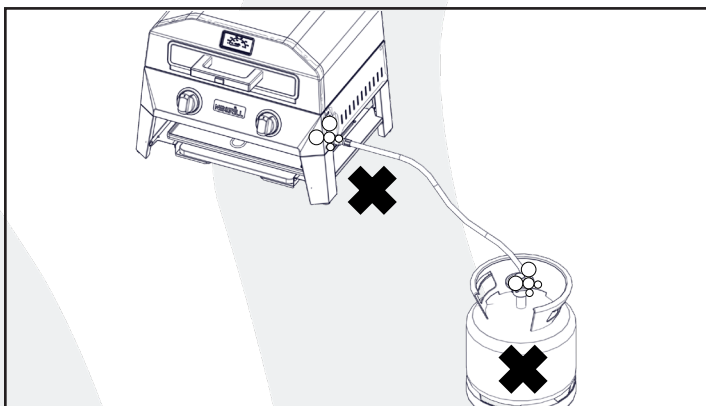
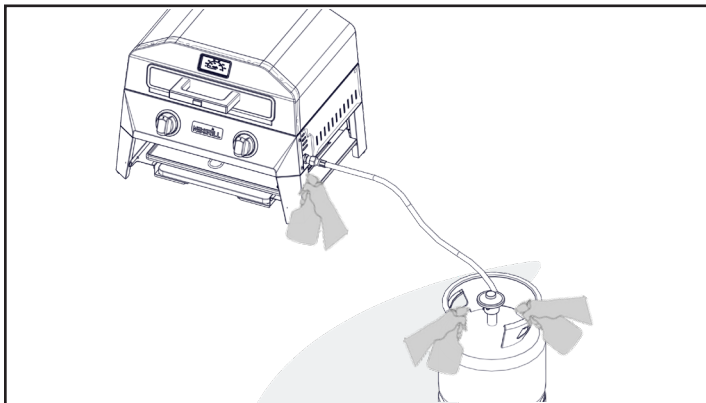
Forbered en 50/50-opløsning af vand og ammoniak-frit sulfo, som skal påføres med sprayflaske eller børste.



TRIN 2

TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL LPG-FLADEN

Der findes forskellige typer regulatorer. Identificer din regulatorstype og følg tilslutningsinstruktionerne for den. Se afsnittet "FORBIND REGULATOREN TIL FLASKEGAS-BEHOLDEREN" i manualen for detaljerede instruktioner.



TRIN 3

TEST

1. Sørg for at brænderventilerne står på "OFF" (O).
2. Identificer din regulatortype. Åbn gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.

Regulator til fastskruning

Drej ventilens håndhjul, ved beholderen, mod uret.

Regulator der klipses fast

Flyt regulatorhåndtaget til ON.

3. Fastgør sæbeopløsningen til alle gas-fittings. Sæbebobler vil ses hvor en lækage forekommer.
4. Hvis en lækage findes, drej straks flaskegas-beholderens ventil til LUKKET og tætn de lækkende fittings.
5. Drej flaskegas-cylinderen tilbage til ÅBN-positionen, og kontroller den igen.
6. I tilfælde af at gassen fortsat lækker fra en eller flere fittings, drej flaskegas-beholderens ventil til LUKKET og kontakt vores kundeservice på: +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.
7. Hvis der er tegn på for meget slidage eller slid, eller hvis slangen er brudt, skal denne udskiftes før den udendørs gasenhed til madlavning bruges.



ADVARSEL:

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

SLUTKONTROL AF INSTALLATØR

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

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



ADVARSEL:

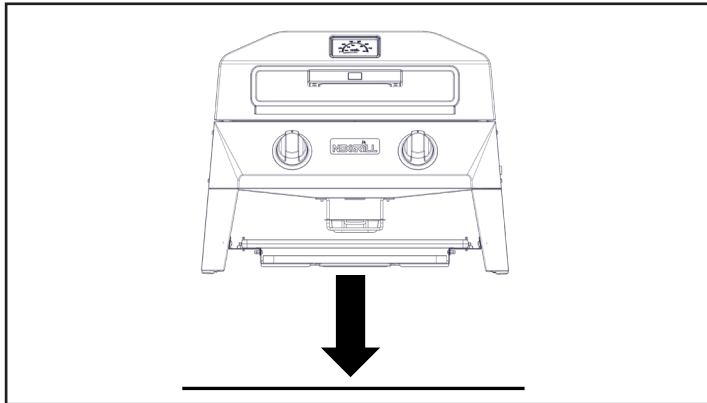
1. OPBEVAR IKKE EKSTRA FLASKEGAS-BEHOLDERE UNDER ELLER NÆR DETTE APPARAT.
2. FYLD ALDRIG BEHOLDEREN OVER 80 PROCENT AF KAPACITETEN.
3. HVIS INFORMATIONEN UNDER 1 OG 2 IKKE FØLGES NØJE, KAN EN BRAND OPSTÅ OG FØRE TIL DØD ELLER ALVORLIG PERSONSKADE.

BETJENINGSVEJLEDNING



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

KLARGØRING TIL OPTÆNDING AF GRILL



TRIN 1

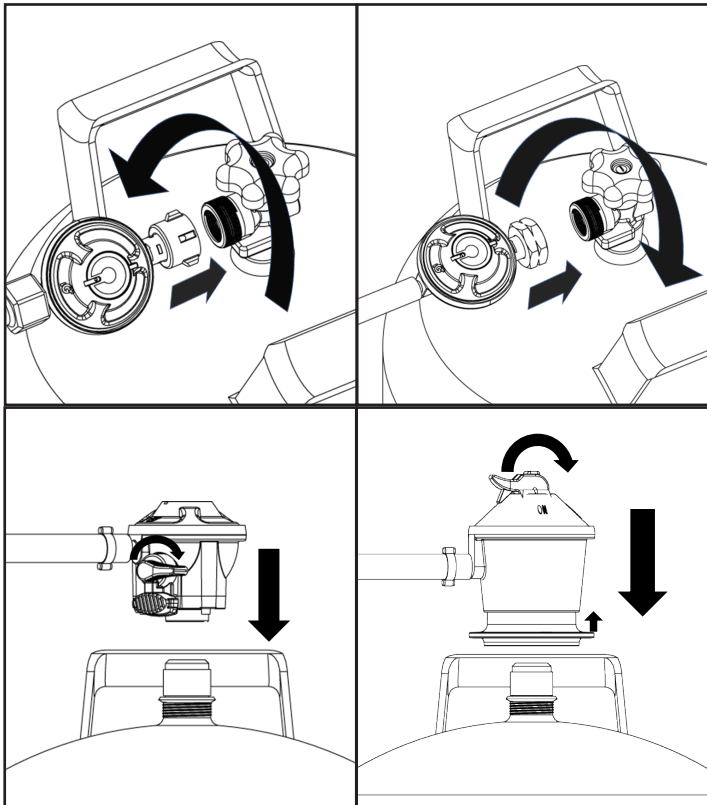
FIND ET PLANT UNDERLAG AT PLACERE GRILLEN PÅ.

INSTRUKTIONER FOR FLYTNING

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

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

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



TRIN 2

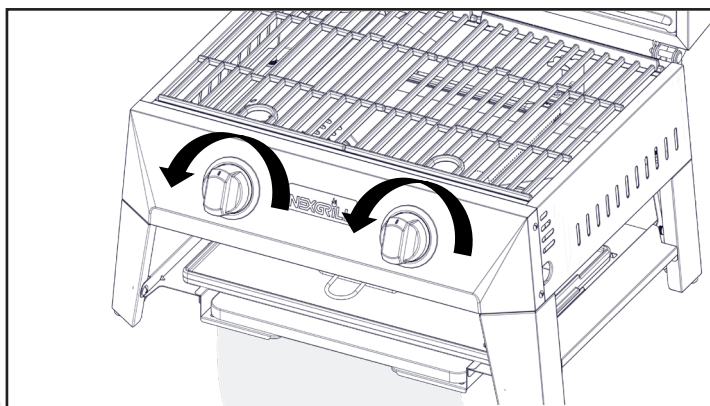
FORBIND TIL BEHOLDER.

Der findes forskellige typer regulatorer. Identificer din regulatortype og følg tilslutningsinstruktionerne for den.



VIGTIGT - INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING:

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



TRIN 3

MED LÅGET ÅBENT, SKUB OG DREJ KNAPPEN DREJEKNAP MOD URET TIL HØJHASTIGHEDSPOSITION FLERE GANGE. I DENNE PERIODE VIL DU HØRE EN SNAPPLYD. BRÆNDEREN VIL BLIVE ANTÆNDT.

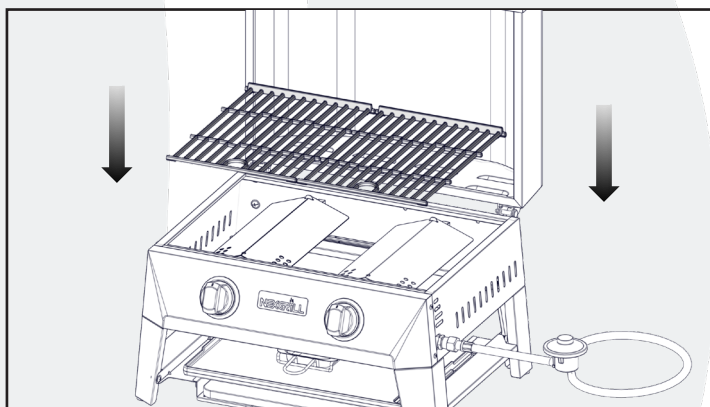


Hvis tænding ikke sker indenfor 3-5 sekunder, drej betjeningsknappen til "OFF" (O). Vent 5 minutter før du forsøger at tænde grillen igen. Hvis grillen ikke tænder i andet forsøg, kontakt vores kundeservice på: +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 -17:00, fredag 7:30 -14:00, GMT+2.

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).

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

GRILLTILSTAND



1. Åbn låget og placer grillristen på plads.
2. Tænd brænderne højt.
3. Luk låget og lad grillen varme op i 10-15 minutter før tilberedning.
4. Du kan lave mad på grillen i al slags vejr. Hvis den omgivende temperatur er ekstremt kold eller varm, øges eller formindskes tilberedningstiden lidt. Hold grillen ude af overdreven vind under drift.

BEMÆRK: Tilberedningstiderne nedenfor er kun forslag. Tilberedningstiderne varierer afhængigt af kødets tykkelse og den ønskede tilberedningsgrad.



Bøf – (T-Bone), tyk udsækering, medium: grill 10 minutter på hver side ved MEDIUM varme.

Kylling – (Lår og overlår): grill 30 minutter på hver side ved MEDIUM varme. Kontroller gennemstegning.

Svin – (Ribs/kotelet): grill 10-20 minutter pr. side ved MEDIUM varme. Kontroller gennemstegning.

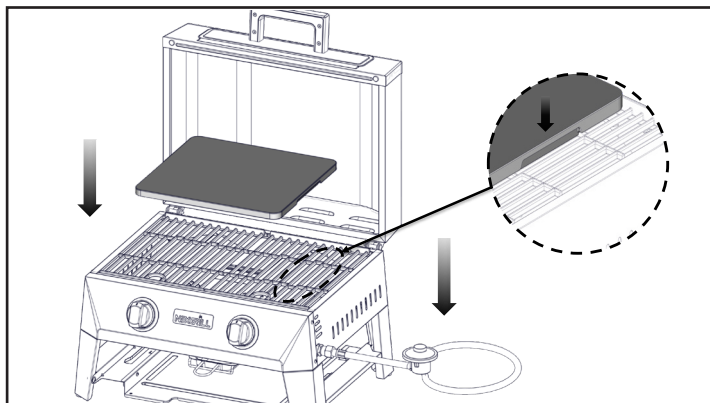
Fisk – grill 20-30 minutter ved LAV varme.

Kalkun – (Bryst): grill 10 minutter pr. 0,5 kg eller pund, eller indtil kernetemperaturen når 76°C (170°F) ved MEDIUM varme.

PIZZAOVN TIL STAND

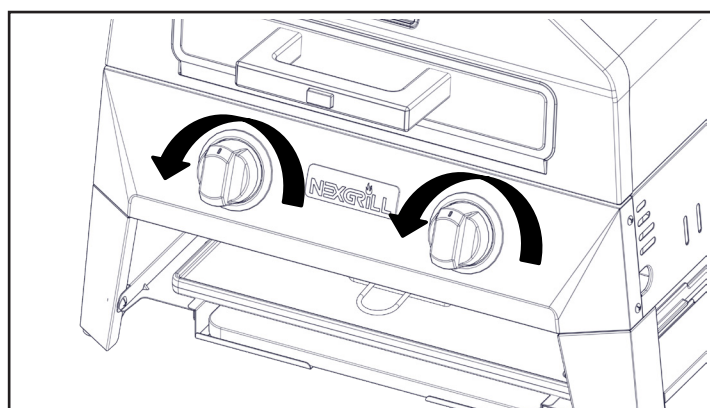


VENT TIL ENHEDEN ER HELT AFKØLET, FØR DU SKIFTER TILBEREDNINGSFLADER UD.



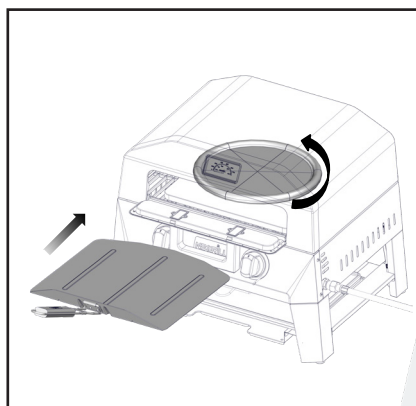
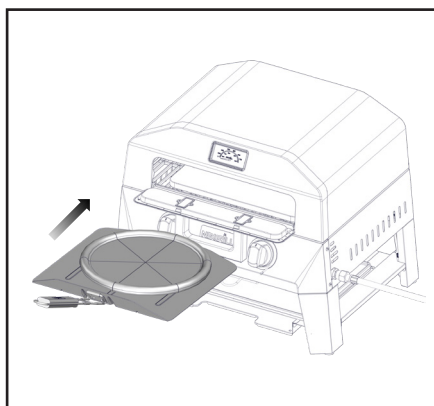
TRIN 1: FORBEREDELSE AF PIZZAOVNEN:

1. Åbn låget og placer pizzastenen i midten af grillristene, som vist på billedet til venstre.



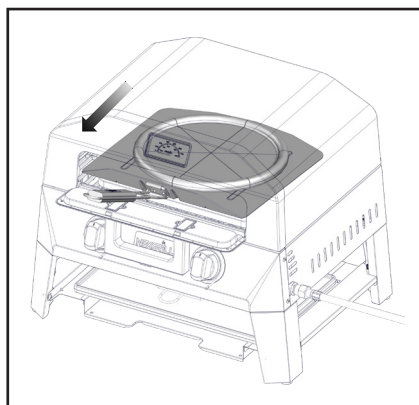
TRIN 2: FORVARM PIZZAOVNEN:

1. Luk låget og pizzadøren foran, før du tænder.
2. Tænd grillen med låget lukket og drej betjeningsknapperne til den høje indstilling.
3. Forvarm grillen med pizzastenen i 15 minutter.



TRIN 3: BAGNING AF PIZZAEN:

1. Med låget lukket skal du åbne den forreste pizzalåge og bruge en pizzaskræl til at placere en pizza, ikke større end 30,48 cm (12 tommer) i midten af stenen.
2. Hold låget og den forreste pizzalåge lukket under bagningen for at forhindre varmetab.
3. Hold betjeningsknapperne indstillet på medium under bagning.
4. Bag pizzaen i 6-8 minutter. Tilberedningstid kan variere afhængigt af pizzaens størrelse og tykkelse.
5. Åbn den forreste pizzalåge for at tjekke med jævne mellemrum, indtil pizzaen når dit foretrukne niveau af færdighed.
6. Det kan være nødvendigt at rotere pizzaen under bagnetingsprocessen for at sikre ensartet tilberedning og opnå den ønskede færdighed.
7. Åbn låget, eller åbn pizzadøren foran for at tage pizzaen ud.



BEMÆRK: Støv let din pizzaskål med mel eller majsmeel for at sikre glatte, stavfrie overførsler af din pizza til og fra stenen

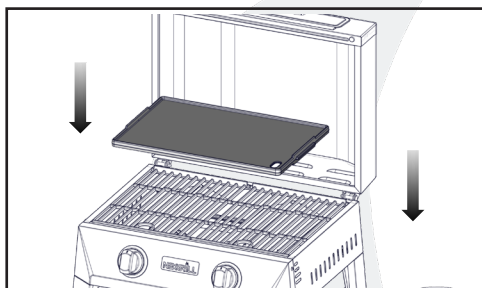
VIGTIGT - FØRSTE GANGS BRUG:



For at sikre den bedste ydeevne og holdbarhed anbefales det at krydre grillpladen før den første brug. Korrekt krydring forbedrer non-stick ydeevne og forhindrer rust.

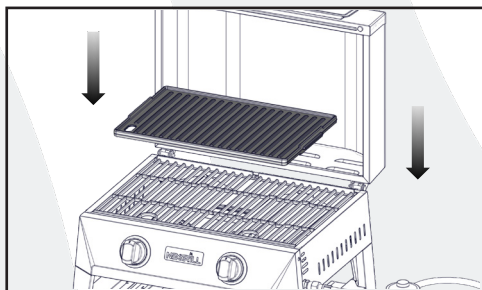
Sådan krydres stegepladen:

- Rengør grillen: Vask med varmt vand og en lille mængde opvaskemiddel. Skyl grundigt og tør.
- Påfør olie: Beklæd hele overfladen med et tyndt lag olie med højt røgpunkt (som vegetabilsk eller hørfrøolie).
- Opvarm grillen: Placer på grillen og varm på medium i 20 minutter, eller indtil olien ryger.
- Afkøl og gentag: Lad det køle af, og gentag derefter olie- og opvarmningsprocessen 2-3 gange for optimal krydring.



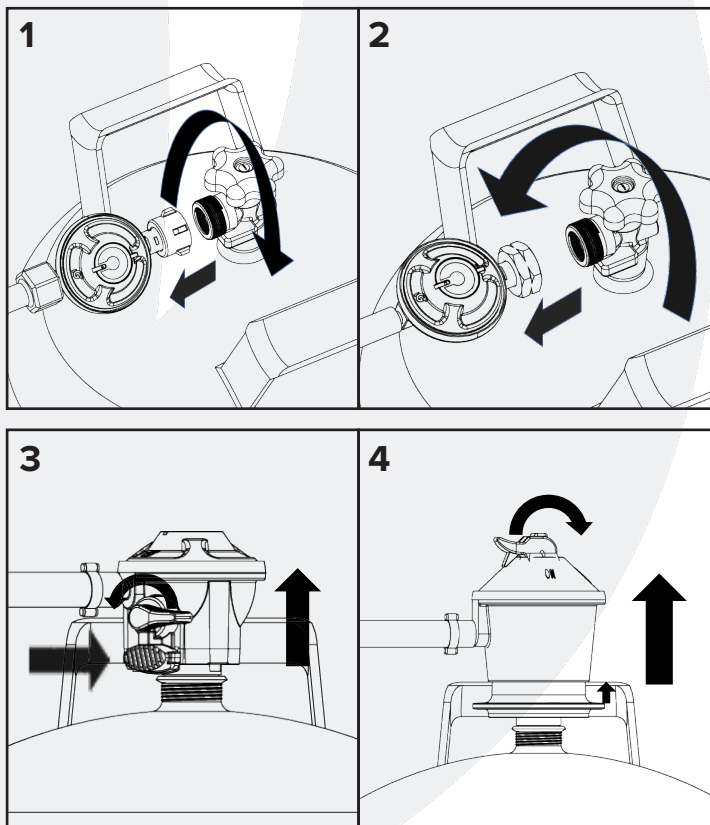
1. Åbn låget og placer stegepladen i midten af grillristene.
BEMÆRK: Drænhullet skal være i nederste højre side, som vist på billedet til venstre.
2. Tænd brænderne højt.
3. Luk låget og lad grillen varme op i 10-15 minutter før tilberedning.

BRÆNDENDE TILSTAND



1. Åbn låget og placer stegepladen, med den svidende side opad, i midten af grillristene.
BEMÆRK: Drænhullet skal være i nederste venstre side, som vist på billedet til venstre.
2. Tænd brænderne højt.
3. Luk låget og lad grillen varme op i 10-15 minutter før tilberedning.

SÅDAN SLUKKER DU GRILLEN OG AFMONTERER REGULATOREN



Der findes forskellige typer regulatorer. Bestem den specifikke type regulator, du bruger, og følg de tilsvarende instruktioner for korrekt frakobling.

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

Afbryd ved at dreje mod uret (1)

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

Afbryd ved at dreje med uret (2)

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

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

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

Afbryd ved at trække kraven op (4)

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

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

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

PLEJE OG VEDLIGEHOLD

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

RENGØRING

BRÆNDKAMMER: Brug varmt sæbevand til at rense dette område. Lad ikke fedt samle sig.

UDVENDIGE GRILLDELE: Ydersiden af grillen kan nemt rengøres med varmt sæbevand.

KOGEGITTER: Kogeristene er lavet af belagt støbejern. De skal skrubbes med en grillbørste umiddelbart efter tilberedning, mens grillen stadig er varm.

PLADE: Stegepladen skal skrubbes med en grillbørste umiddelbart efter tilberedning, mens stegepladen stadig er varm.

PIZZASTEN: Lad stenen køle helt af inden rengøring. Brug en stålbørste eller stenbørste og skraber til at fjerne snavs, og en fugtig klud med varmt vand, hvis det er nødvendigt. Sørg for, at stenen er helt tør før opbevaring.

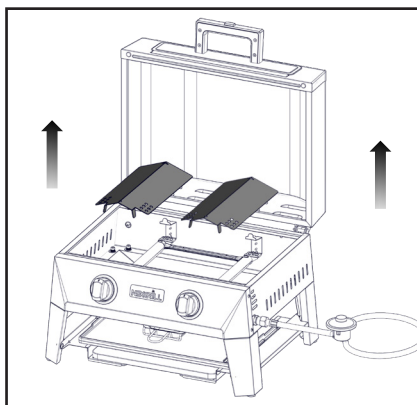
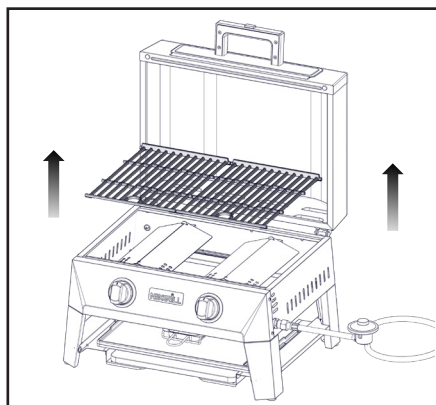
FEDTBASSE: Fedtbassen kan let rengøres med varmt sæbevand.

FORSIGTIG: Hold fedtbassen ren og fri for kraftig ophobning for at opretholde optimal grilllydelse og forhindre opblussen. Sørg for at rengøre fedtbassen efter hver brug.

DRÆNHUL: Drænhullet skal holdes fri for fedt og madpartikler for at lade dryp løbe ordentligt ned i fedtbassen. Dette skal gøres for at opretholde korrekt drift af din grill.

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

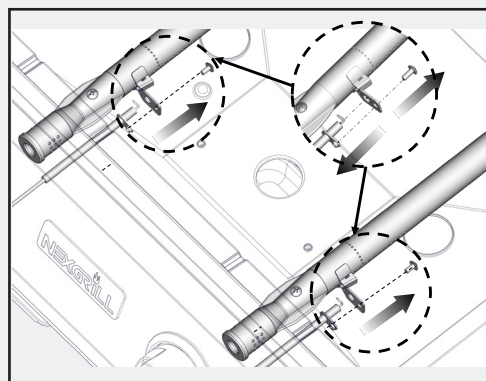
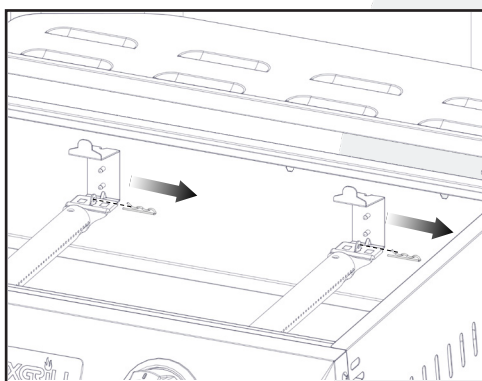
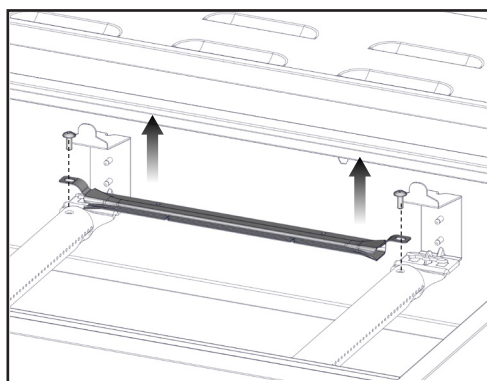
Hvis ikke brænderen placeres korrekt over munden kan en brand opstå bag og under ventilpanelet, hvilket beskadiger grillen og gør den farlig at betjene. Før rengøring, sørg for at gastilførslen er LUKKET og at betjeningsknapperne står på "OFF" (O), samt at brænderne er kølet af. Afbryd slangen og regulatoren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



TRIN 1

Sådan fjernes brænderne til rengøring:

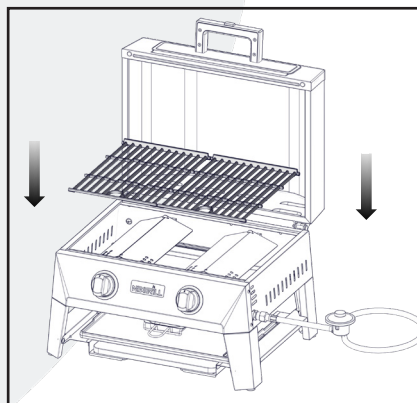
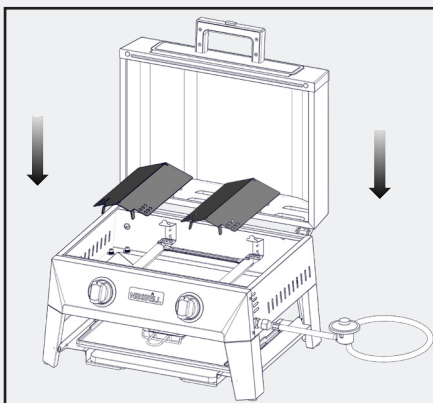
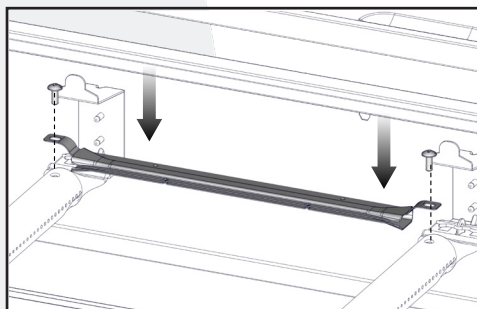
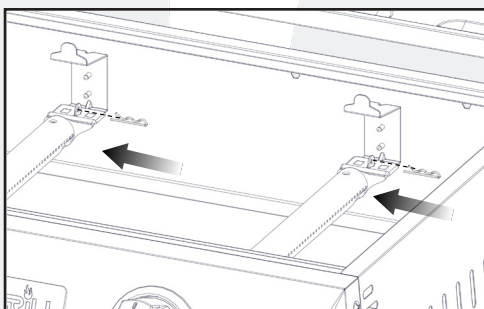
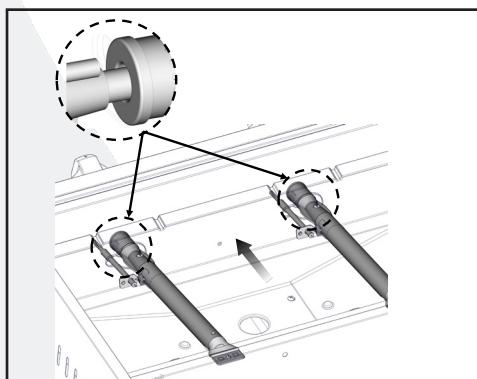
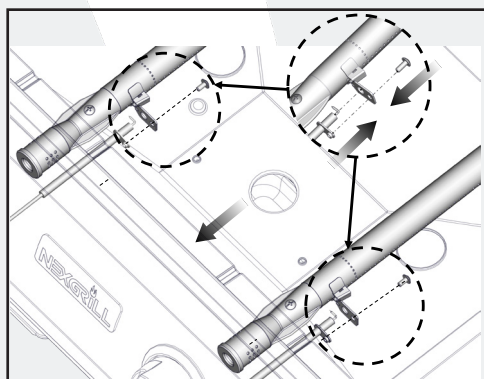
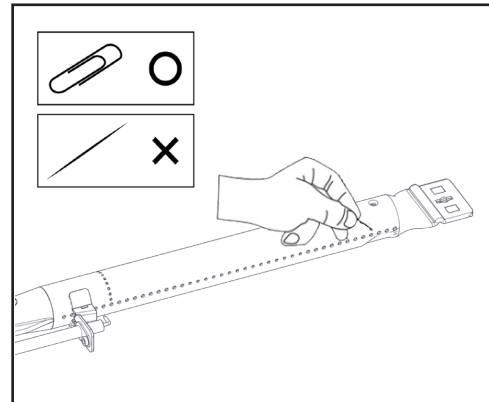
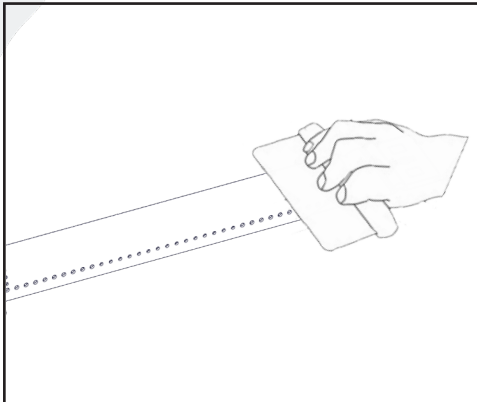
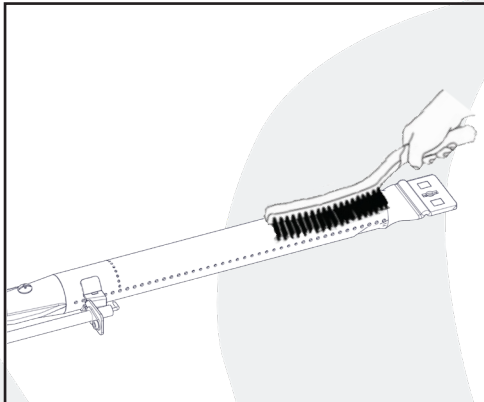
1. Fjern grillristen og flammetæmmeren.
2. Find brænderskruerne og fjern dem.
3. Fjern splitten og tænderne fra brænderne.
4. Løft brænderen ud af ildkassen.



TRIN 2

Sådan rengøres grillbrænderne:

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



TRIN 3

Sådan geninstalleres brænderne:

1. Monter tændingerne i brænderne.
2. Monter brænderne på hovedventilerne til brænderne.
3. Sørg for at mundingsstykket (A) er inden i brænderens venturirør (B).
4. Juster brændernes skruehuller så de passer med hullerne i ildkassen, indsæt skrueerne og stram dem.
5. Installer flammetæmmere og grillriste.

INSPEKTION FOR EDDERKOPPESPIND



NATURLIG FARE • EDDERKOPPER OG ANDRE INSEKTER

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

HVORNÅR SKAL DU KIGGE EFTER EDDERKOPPER

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

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

OPBEVARING



Ligesom alt andet udstyr vil denne grill se bedre ud og holde længere, hvis den holdes i ly for vejret når den ikke bruges. Store the grill out of direct sunlight and indoors whenever possible and when storing for an extended period of time.

The grill should not be exposed to harsh weather conditions such as heavy rain, strong winds, or snow. A cover is included to protect the grill when not in use.



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

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



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

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

Producenten garanterer kun overfor den oprindelige forbruger-køber, at dette produkt (model #820-0264B) vil være fri for mangler i udførelse og materialer efter korrekt samling og under normal og rimelig hjemmebrug i de perioder, der er angivet nedenfor fra købsdatoen. Producenten forbeholder sig ret til at kræve fotografisk dokumentation af skade, eller returnering af defekte dele med porto og/eller fragt betalt af forbrugeren, til gennemsyn og inspektion.

HOVEDBRÆNDERE: 5 års BEGRÆNSET garanti mod perforering.

TILBEREDNINGSRISTER OG FLAMMETÆMMERE: 1 års BEGRÆNSET garanti; dækker ikke drypformning, afskalning, ridser eller overfladeskader.

ALLE ANDRE DELE: 1 års BEGRÆNSET garanti (inklusive, men ikke begrænset til, ventiler, stel, skal, betjeningspanel, tænding, regulator, slanger)

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

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

EMNER, PRODUCENTEN IKKE VIL BETALE FOR:

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

FRASKRIVELSE AF INDIREKTE GARANTIER; UDBEDRINGSBEGRÆNSNING

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

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

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

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

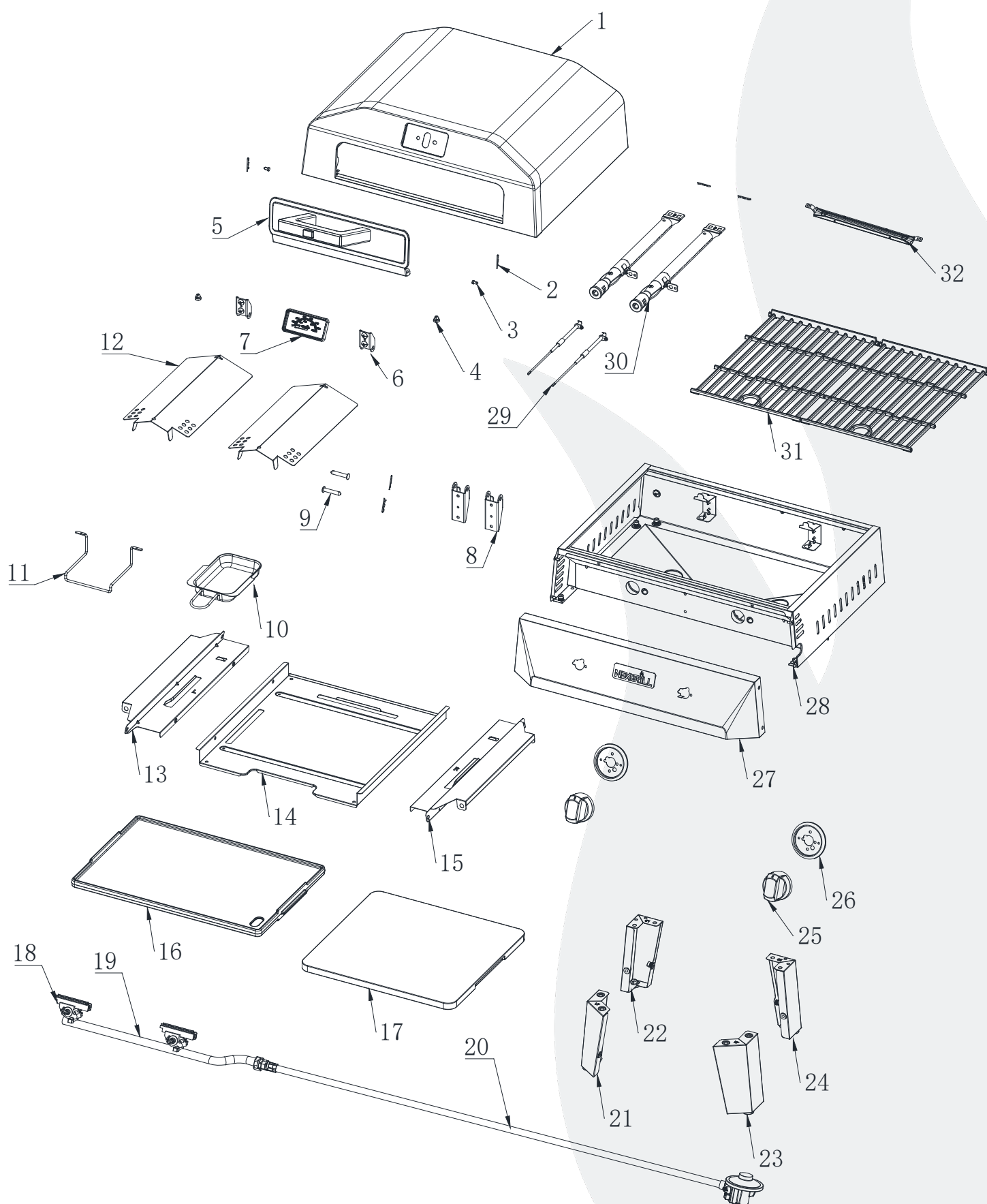
Hvis du ønsker at gøre enhver forpligtelse under denne begrænsede garanti gældende, bør du skrive til:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 25,
33100 Paderborn, Deutschland

Alle returneringer fra forbrugere, bestillinger af dele, generelle spørgsmål og fejlsøgningshjælp kan fås ved at ringe til kundeserviceafdelingen 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).

LISTE OVER DELE



NR.	DEL (BESKRIVELSE)	MÆNGDE	NR.	DEL (BESKRIVELSE)	MÆNGDE
1	Garhaube	1	19	Hauptverteiler	1
2	R-split	6	20	Regler, LP	1
3	Pizzadøraksler	2	21	Venstre forben	1
4	Lågbuffer	2	22	Venstre bagben	1
5	Pizzadørsamling	1	23	Højre forben	1
6	Låghængsler	2	24	Højre bagben	1
7	Temperaturanzeige	1	25	Bedienknopf	2
8	Ildkassehængsler	2	26	Kontrolknap sæde	2
9	Lågskaft	2	27	Hauptbedienfeld	1
10	Fedtboksamling	1	28	Ildkasse	1
11	Fedtboksbeslag	1	29	Hauptbrennerzündkabel	2
12	Flammenverteiler	2	30	Hovedbrænder	2
13	Støttebeslag til grillplade, venstre	1	31	Grillrost	1
14	Pizzasten opbevaringsbakke	1	32	Querstück	1
15	Støttebeslag til grillplade, højre	1		Grillabdeckung	1
16	Grillplade	1		Brugsanvisning	1
17	Pizzasten	1		Beslagsæt	1
18	Hauptventil	2			

FEJLSØGNING

PROBLEMAS	HVAD SKAL DU GØRE
Grillen tænder ikke	1. Kontroller om flaskegas-beholderen er tom. 2. Kontroller at brænderhullerne er fri for blokeringer. Brug en papirclips til at rense stoppede huller. 3. Kontroller gasmundingen på brænderen for blokeringer. Hvis munden er blokeret, rengør med en nål.
Brænderens flamme er gul eller orange, og der lugter af gas.	1. Kontroller for edderkopper og insekter. 2. Kontakt vores kundeserviceafdeling 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).
Lav varme når betjeningsknappen er på "HØJ".	1. Sørg for at grillområdet er fri for støv. 2. Sørg for at brænder og munding er rene. 3. Kontroller for edderkopper og insekter. 4. Er passende gasforsyning tilstede? 5. Har grillen forvarmet i 5-10 minutter?

INNEHALLSFÖRTECKNING

SE

Viktig säkerhetsinformation.....	73
Lista över delar.....	75
Monteringsinstruktioner.....	76
Europeiska gastryck och specifikationer	83
Anslutningsinstruktioner.....	83
Driftsinstruktioner.....	87
Skötsel och underhåll.....	91
Garantiförklaring.....	94
Reservdelar.....	95
Felsökning.....	96

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

FARA: Om du känner gaslukt:

1. Stäng av gasen till apparaten.
2. Släck all öppen låga.
3. Öppna locket.
4. Om lukten fortsätter, håll dig borta från apparaten och kontakta omedelbart gasleverantören eller den lokala brandkåren.

FARA

1. Använd aldrig apparaten utan uppsikt.
2. Använd aldrig denna apparat inom 3,05 m (10 fot) från en byggnad, brännbart material eller en annan gasflaska.
3. Använd aldrig apparaten inom 7,62 m (25 fot) från en brännbar vätska.
4. Den här apparaten är inte avsedd för och bör aldrig användas som värmare.
5. Om en brand skulle uppstå, håll dig borta från apparaten och ring omedelbart brandkåren. Försök inte släcka en olje- eller fettbrand med vatten.

OM DU INTE FÖLJER DESSA ANVISNINGAR KAN DET LEDA TILL BRAND, EXPLOSION ELLER BRÄNNSKADA, VILKET KAN ORSAKA EGENDOMSSKADOR, PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALLSION ELLER BRÄNNSKADA, VILKET KAN ORSAKA EGENDOMSSKADOR, PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL

Läs följande instruktioner noggrant innan du försöker montera, använda eller installera produkten. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till allvarlig personskada och/eller egendomsskada. Om du har frågor om produkten kan du ringa vår kundtjänst på: +49 5251 875 6174 (DE). Måndag - torsdag 07:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på följande adress: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR).

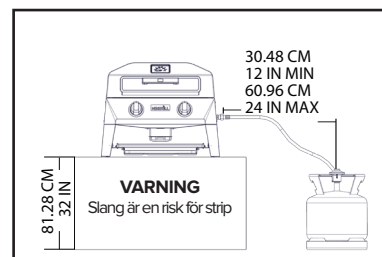
Den gasolflaska som ska användas ska vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor som följer de nationella standarderna för det land där gasolflaskan ska användas.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION



1. Bordgrillen är endast avsedd för utomhusbruk. Grillen ska användas i ett väl ventilerat utrymme. Använd aldrig maskinen i ett slutet utrymme, garage eller byggnad. Grillen är inte avsedd att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.
2. Uppvärmda vätskor har skällande temperaturer långt efter tillagningsprocessen. Rör inte vid apparaten förrän vätskorna har svalnat till 46,12 °C (115 °F) eller lägre.
3. Installera eller använd inte grillen inom 91,44 cm (36 tum) från brännbart material från grillens baksida och sidor. Grillen får inte placeras under överliggande ytor (sluten carport, garage, veranda, uteplats) som kan fatta eld.
4. Försök aldrig att ansluta grillen till det fristående gasolsystemet i en husvagn eller husbil.
5. Det är montörens/ägarens ansvar att montera, installera och underhålla gasolgrillen. Låt inte barn och husdjur använda eller leka i närheten av grillen. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till allvarlig personskada och/eller sakskada.
6. Öppna alltid locket innan du tänds grillen. När grillen inte används stänger du ventilen för gasolfaskander.
7. Följ noga instruktionerna i den här handboken för att montera och testa grillen på korrekt sätt. Använd inte grillen förrän läckaget har kontrollerats. Om ett läckage upptäcks vid något tillfälle måste det stoppas och åtgärdas innan grillen används vidare.
8. Området runt apparaten ska hållas fritt från brännbara material, bensin, gas i alla former av flaskgas och andra brännbara ångor och vätskor. Hindra inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft.
9. Försök aldrig att tända grillen när locket är stängt! Ansamling av gaser är mycket farligt och kan orsaka en explosion.
10. Håll alla elkablar och bränsleslangar borta från uppvärmda ytor.
11. LPG är en brandfarlig gas och felaktig hantering kan leda till explosion och/eller brand och allvarliga olyckor eller skador.
12. Apparaten blir varm under och efter användning. Använd isolerade grytvantar eller handskar för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
13. Lämna inte grillen oövervakad när den är i drift.
14. Använd inte produkten när du är påverkad av droger eller alkohol.
15. Förvara inga reservflaskor, fulla eller tomma, under eller i närheten av grillen.
16. Apparaten är inte avsedd för kommersiell användning eller uthyrning.
17. Flaskan måste kopplas bort när apparaten inte används.
18. Ändra inte apparaten. Alla delar som är förseglade av tillverkaren får inte ändras av användaren.
19. Varning: Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Förvara den borta från barn.
20. Det är förbjudet att placera gasflaskan på apparatens bottenplatta.
21. Byte av gasflaska ska ske på avstånd från alla antändningskällor.
22. Stäng av gastillförseln vid gasflaskan efter användning..

- Använd grillen endast på en bordsskiva, inte högre än 81,28 cm (32 tum) och inte lägre än 60,96 cm (24 tum).
- Placera gasolbehållaren på marken bredvid bordsskivan med ett minsta avstånd på 30,48 cm (12 tum) och inte längre än 60,96 cm (24 tum) från grillen.
- Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till att LPG-tankens överhettas och att ventilationsgas, som kan antändas och orsaka allvarliga personsador eller egendom skador och/eller en snubbelrisk över gasslangen eller LPG-tankens, genom att dra grillen från bordsskivan, vilket kan orsaka allvarliga personsador eller. saksador



SÄKERHET VID UTOMHUSGRILLNING

BRÄNSLESYSTEMET: Gasolgrillar används säkert av miljontals människor när de följer enkla säkerhetsföreskrifter. Bränslesystemet är konstruerat för att fungera med den här grillen. De får inte bytas ut mot något annat märke. (Se reservdelsförteckningen för ersättningsartiklar.)

GASBRÄNNARE: Gasbrännaren är tillverkad av rostfritt stål och ska inte underhållas annat än för att kontrollera om det finns insekter/nästar i luftintagsspåren.

LPG-REGULATOR FÖRSIKTIGHET: Den gastrycksregulator som medföljer apparaten måste användas. Regulatören är utrustad med erforderlig öppning och är inställd för det utloppstryck som krävs för den här apparaten. Denna kombination av öppningsstorlek och tryckregleringsspecifikationer ger den avsedda matlagningsprestandan.

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

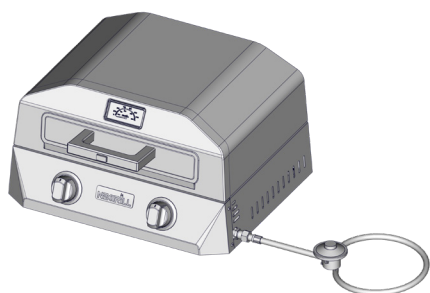
VARNING FÖR LPG-BRÄNSLE (LIQUEFIED PETROLEUM GAS):

LPG är en brandfarlig gas. Felaktig hantering kan leda till explosion och/eller brand och allvarliga olyckor eller skador. Grillen är konstruerad för att endast fungera med gasol och är utrustad med rätt öppning för gasol, enligt lämplig gaskategori.

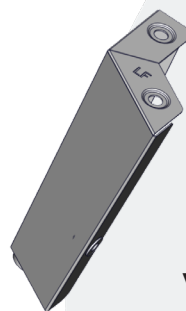
VARNING: Anslut inte grillen till någon annan gasförsörjning än gasol. LPG-gas är tyngre än luft och lägger sig i lägre områden. Se till att det finns tillräcklig ventilation när du använder grillen. Gasflaskan får endast förvaras utomhus på ett välventilerat område utom räckhåll för barn när grillen inte används.

LISTA ÖVER DELAR

1

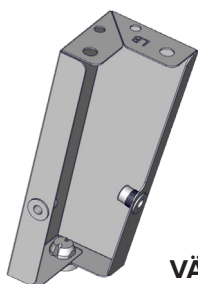


2



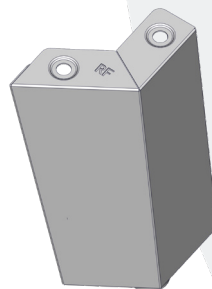
VÄNSTER FRAMBEN

3



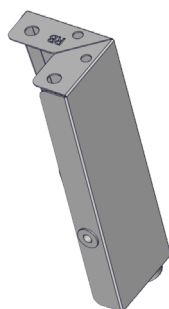
VÄNSTER BAKBEN

4



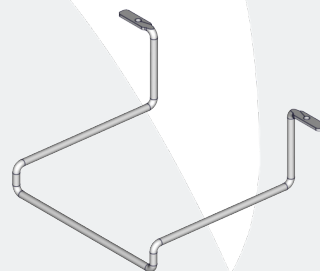
HÖGER FRAMBEN

5

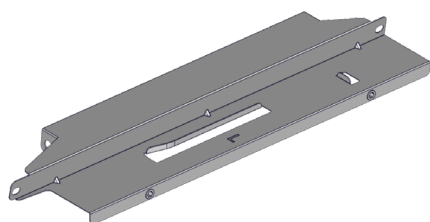


HÖGER BAKBEN

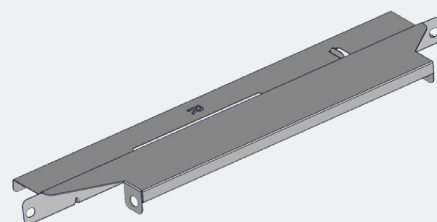
6



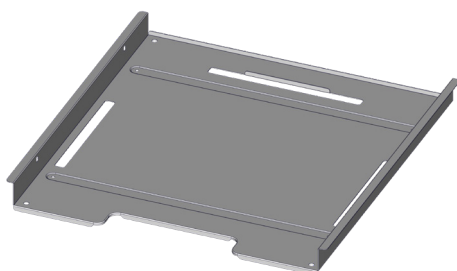
7



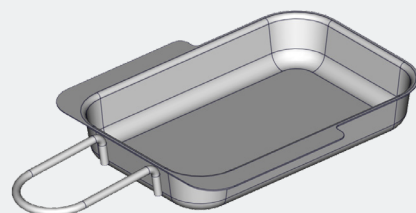
8



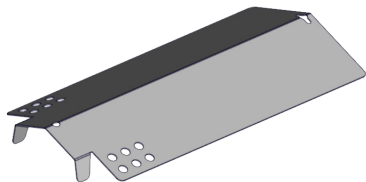
9



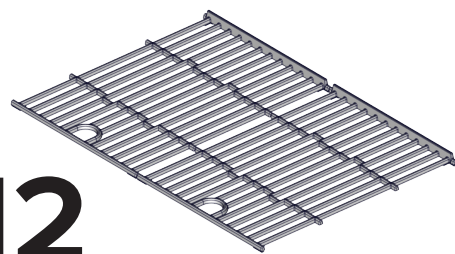
10



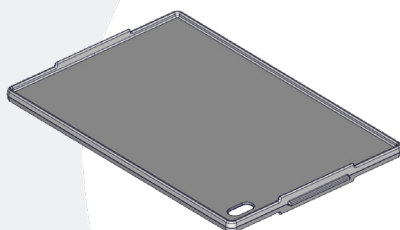
11x2



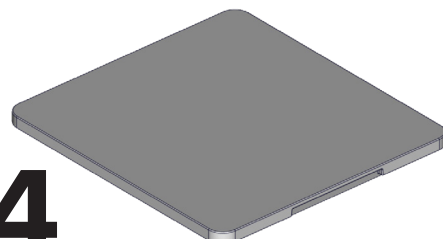
12



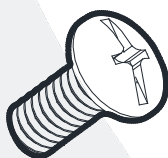
13



14



Ax16



Bx6



FÖRBEREDELSE

Innan montering, installation eller användning av produkten påbörjas, kontrollera att alla delar finns och att de är oskadad. Jämför delarna med förpackningens innehållsförteckning och diagrammet ovan. Om någon del saknas eller är skadad, försök inte att montera, installera eller använda produkten. Kontakta kundtjänst för reservdelar..

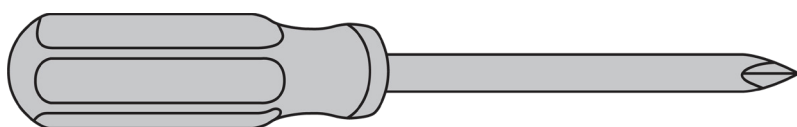
LÄS ALLA SÄKERHETSVARNINGAR, MONTERINGS- OCH INSTALLATIONSINSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN DU FÖRSÖKER ATT MONTERA IHOP.

MONTERINGSANVISNINGAR

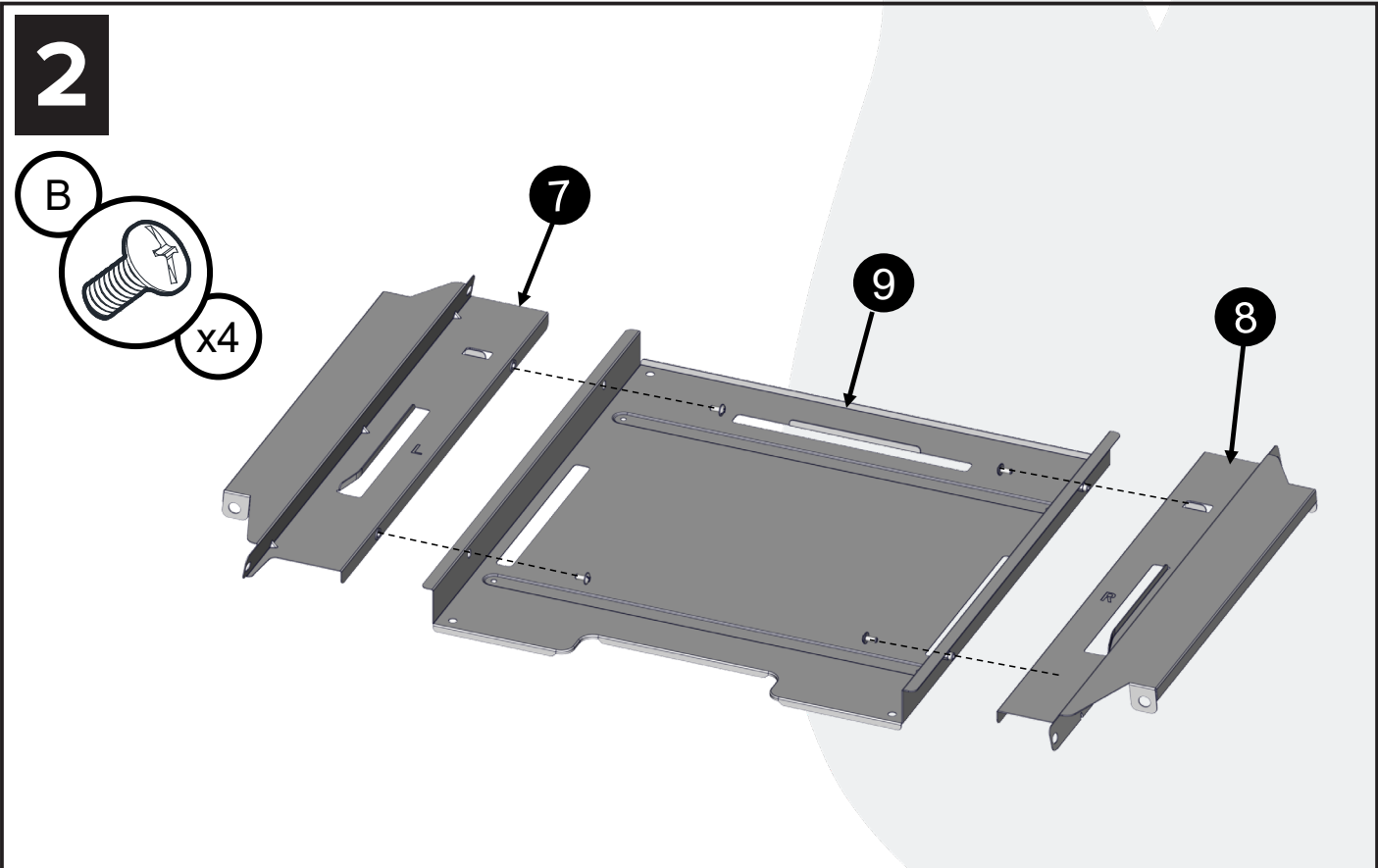
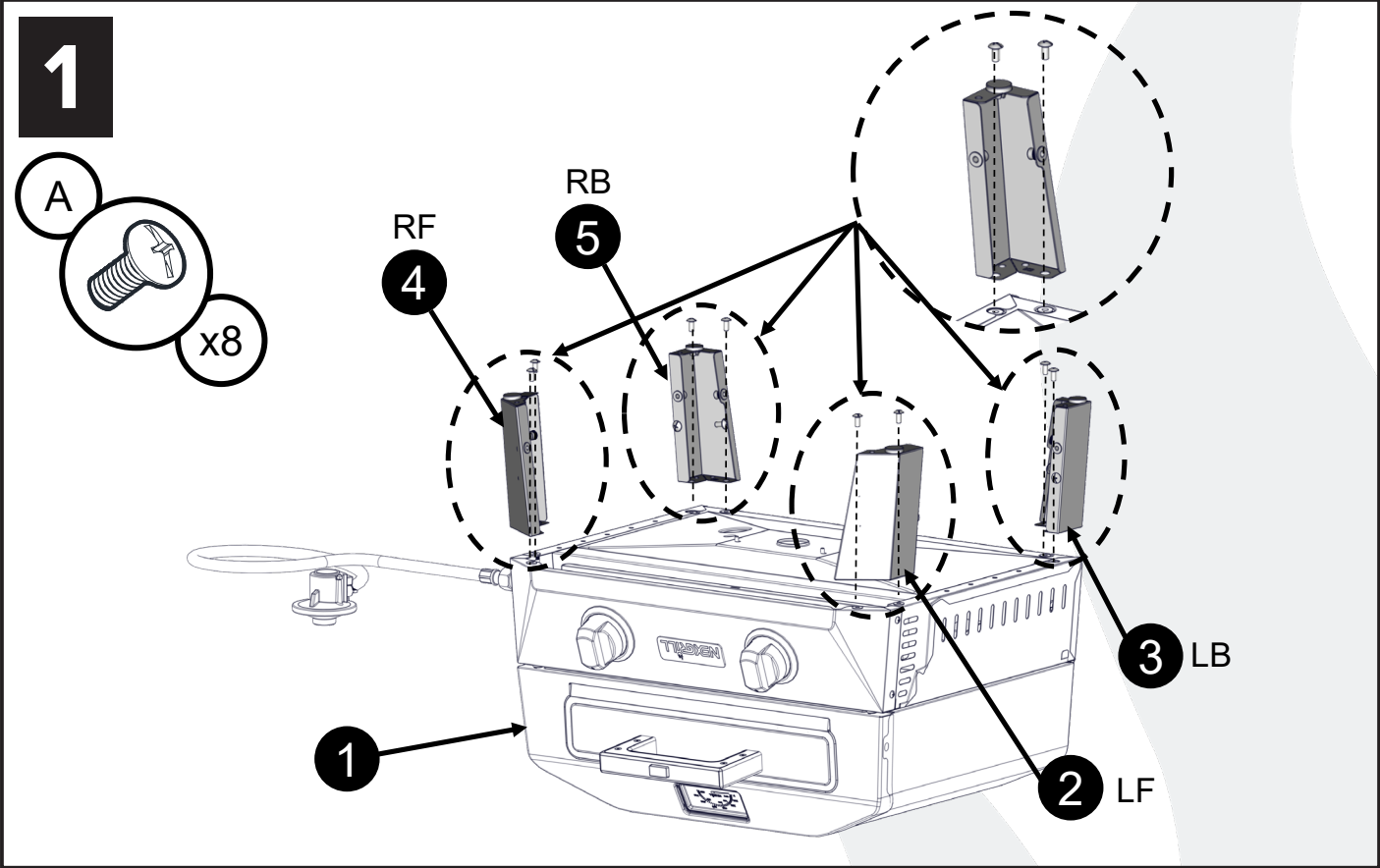


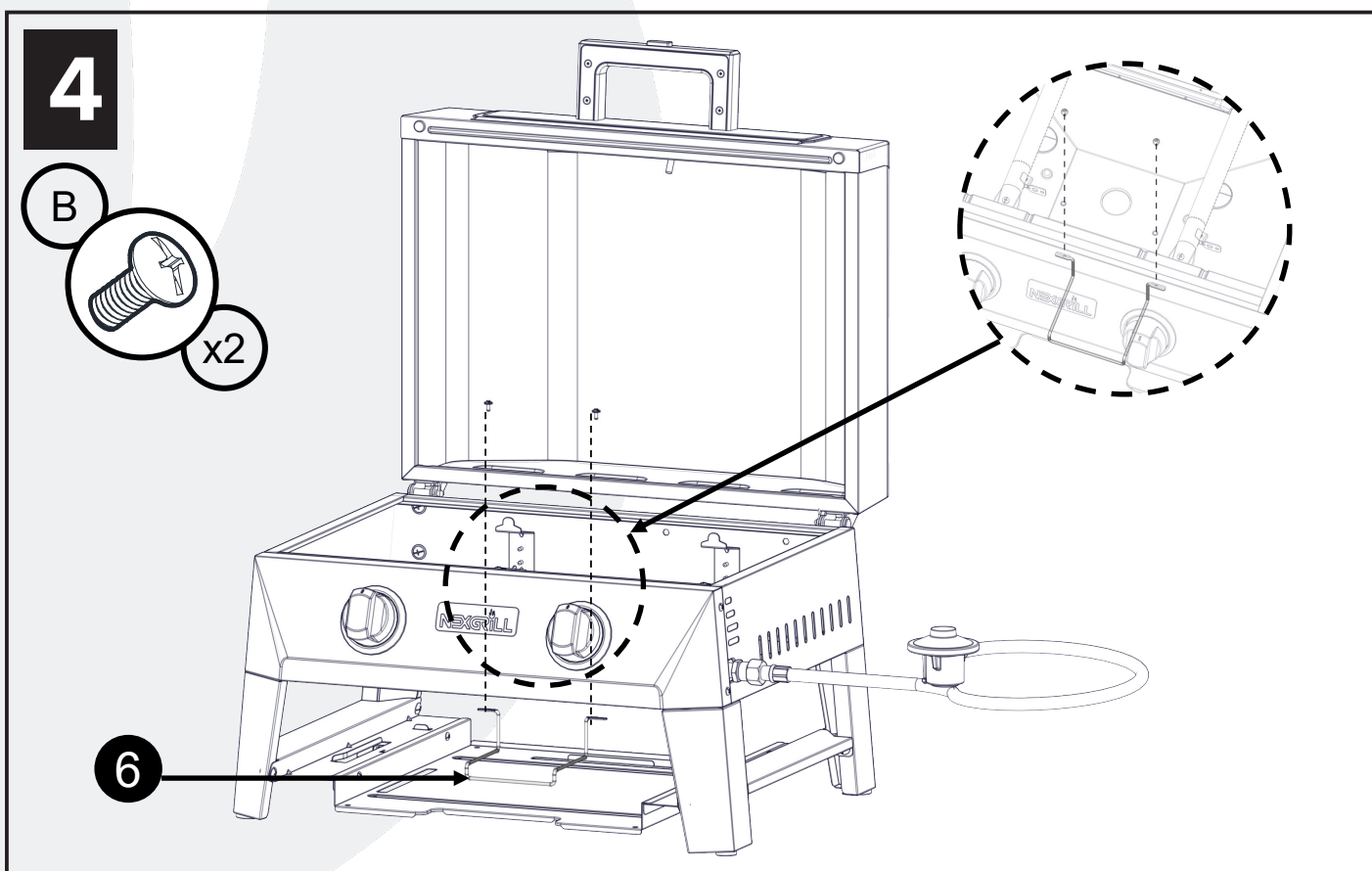
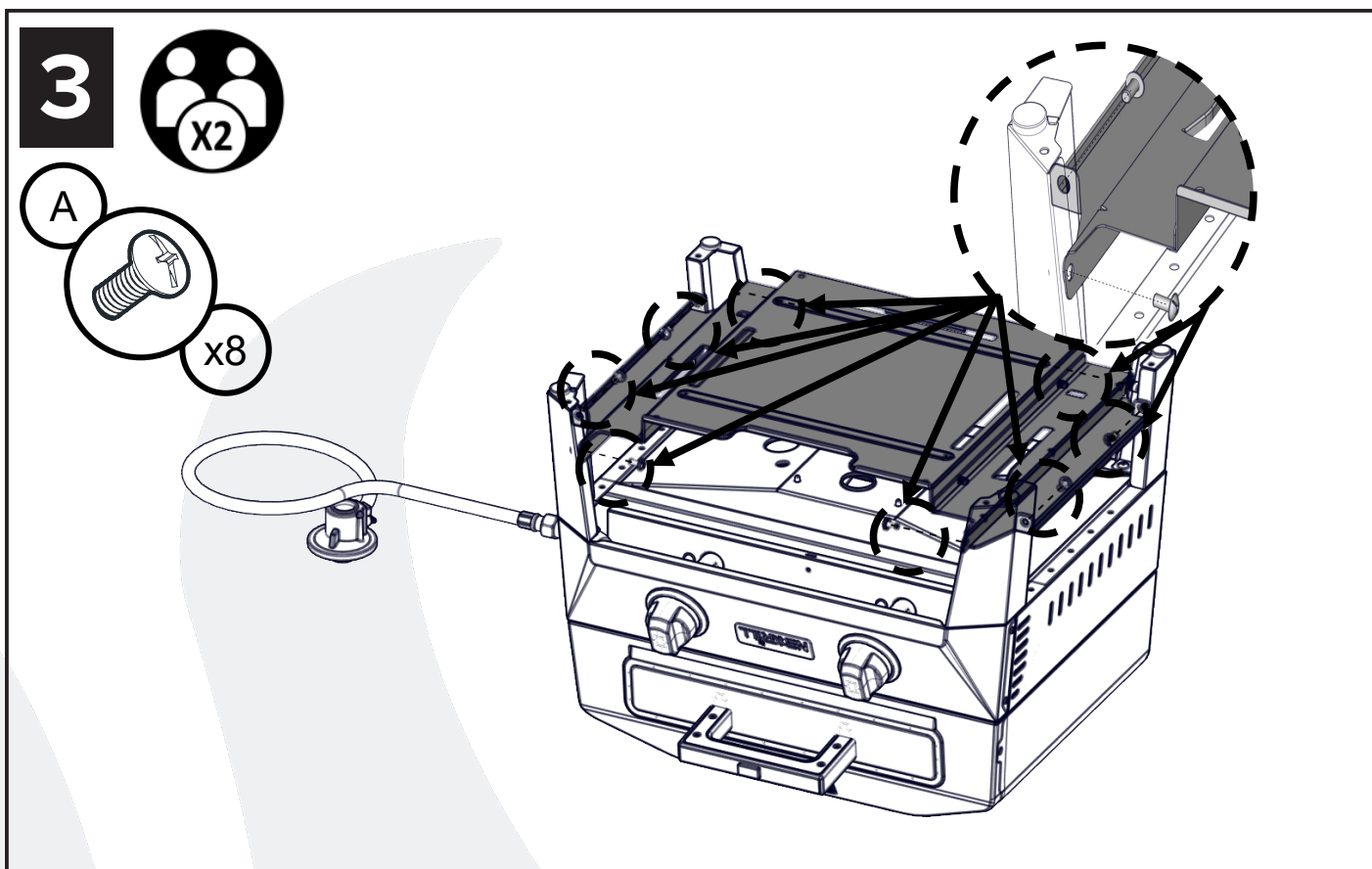
FRÅGOR, PROBLEM, SAKNADE DELAR? Innan du returnerar till din återförsäljare ska du ringa vår kundtjänst på: +49 5251 875 6174 (DE). Måndag - torsdag 07:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på följande adress: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR).

VERKTYGEN SOM BEHÖVS (INGA° R INTE)

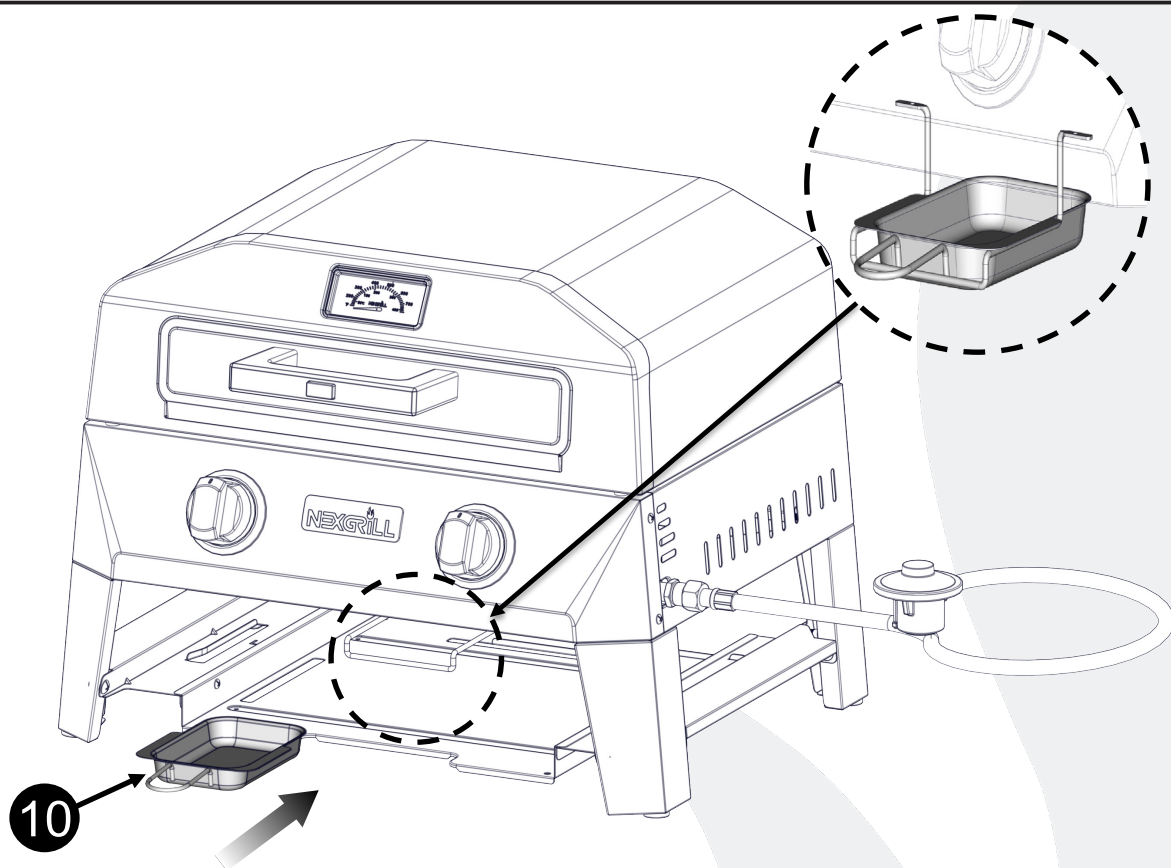


Skruvmejsel med korshuvud

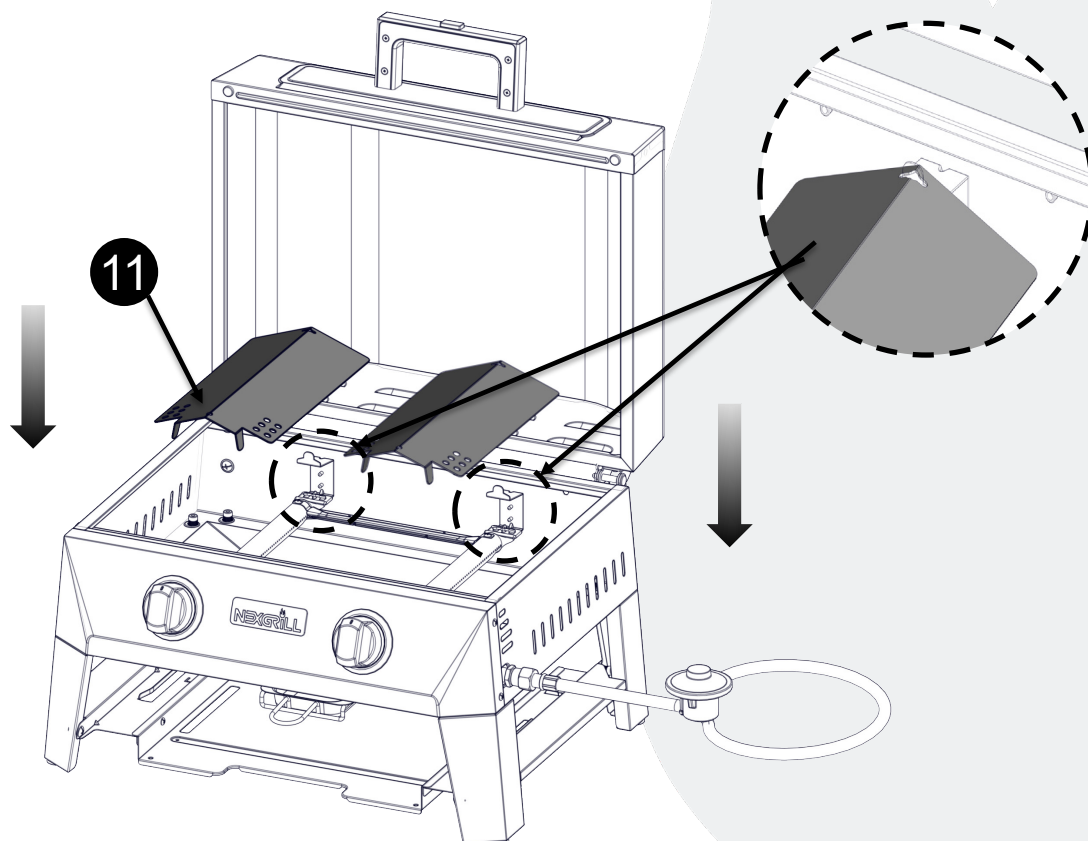




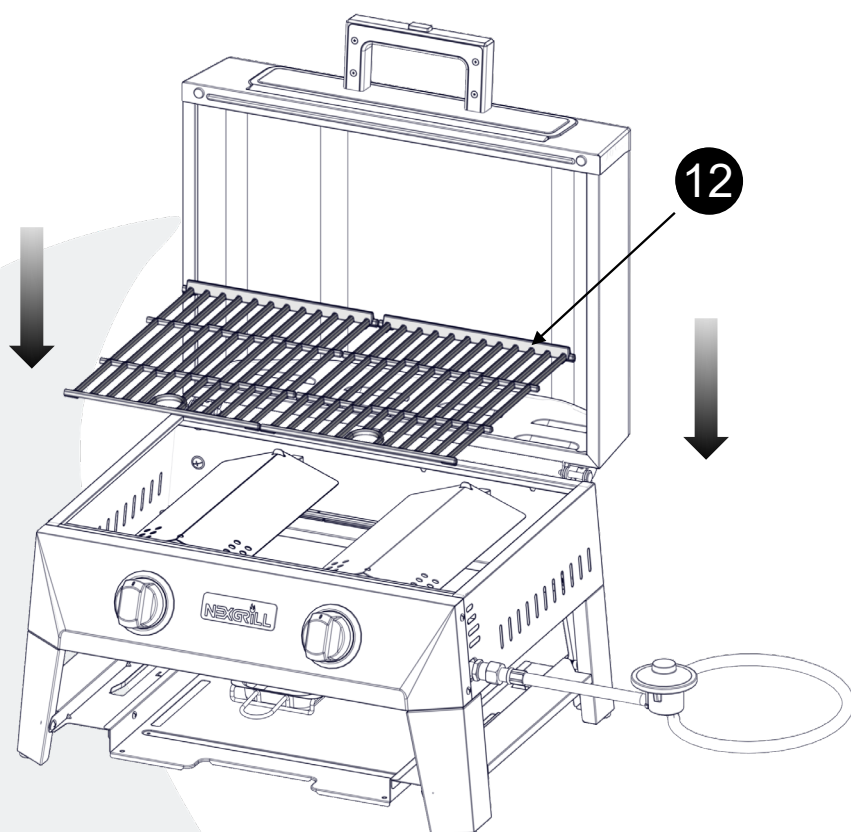
5



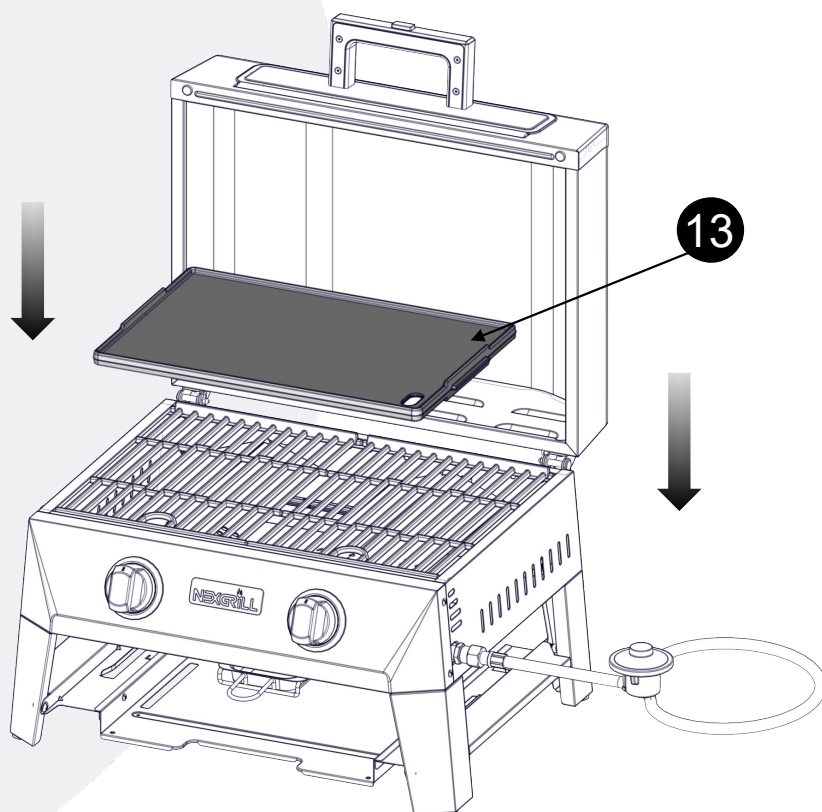
6



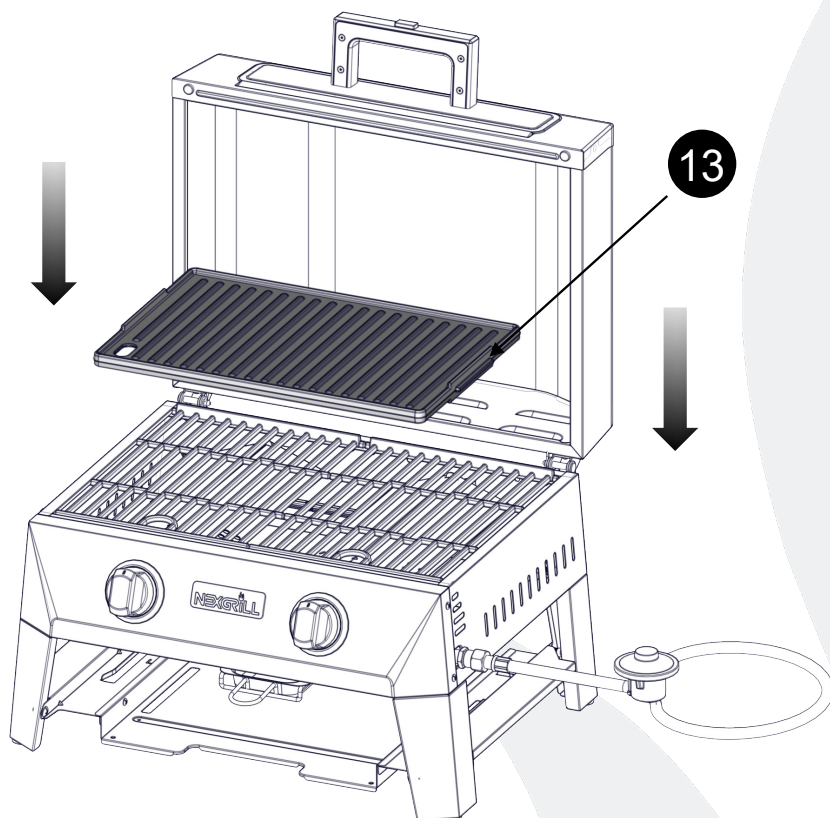
7



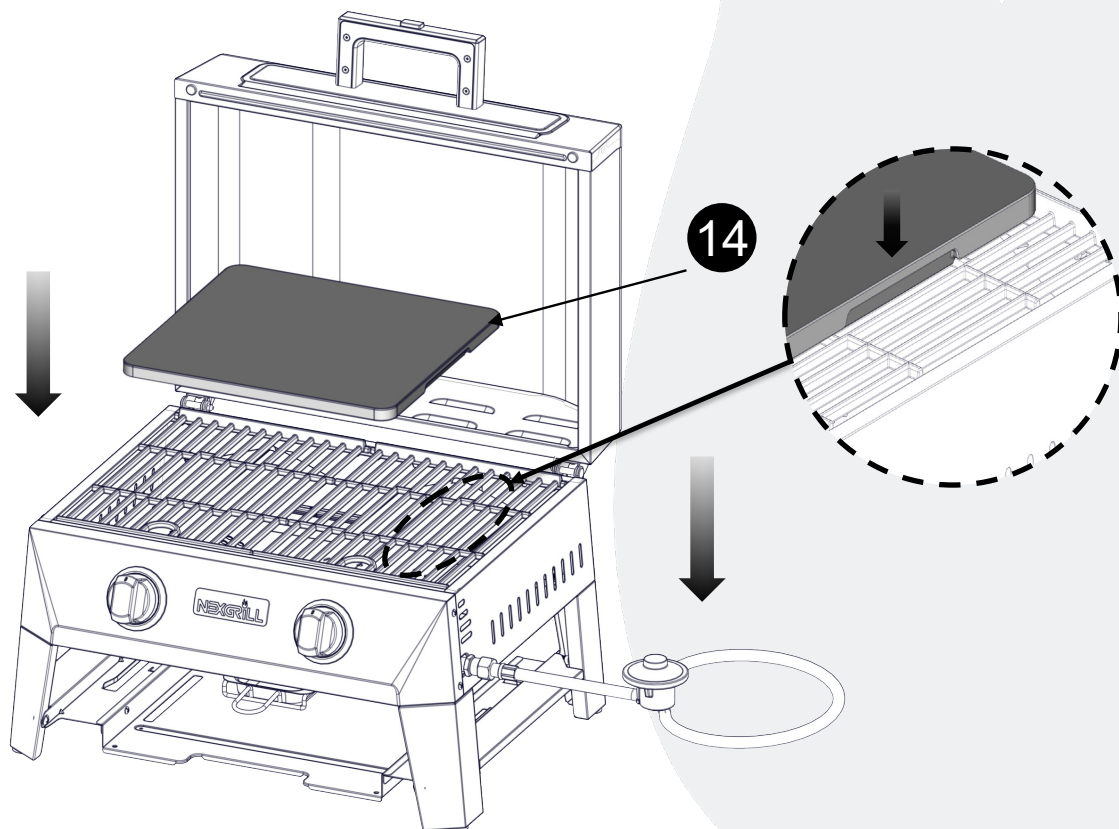
8



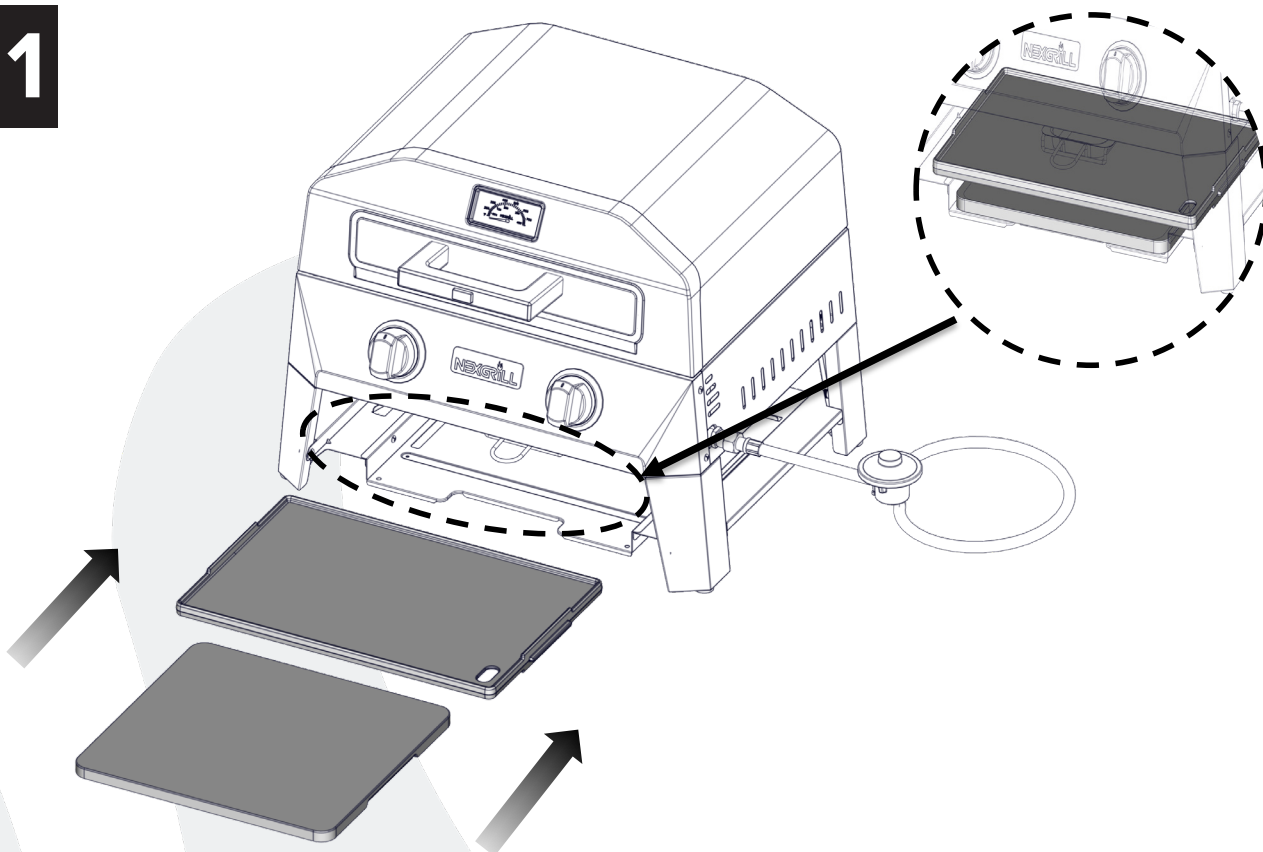
9



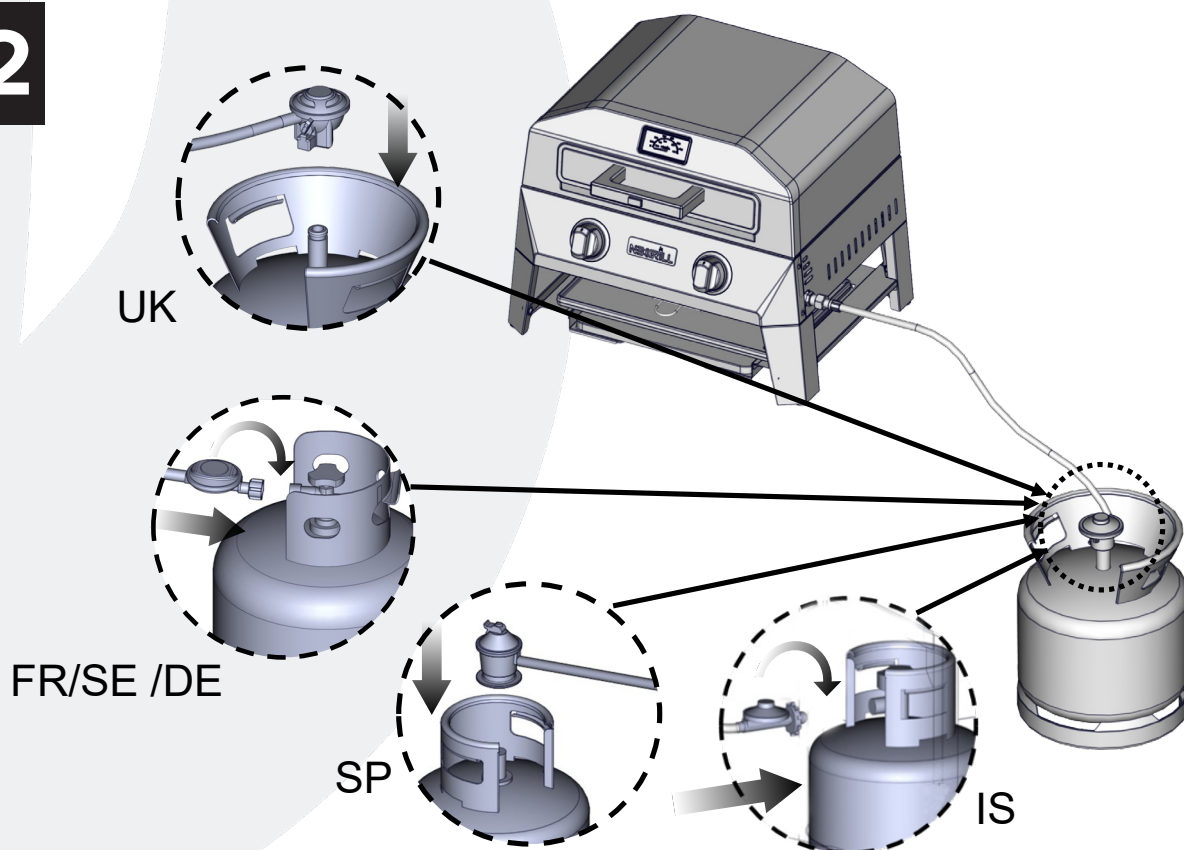
10



11



12



EUROPEISKA GASTRYCK OCH SPECIFIKATIONER

Tillverkare	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modellnummer	820-0264B				
Apparat kategori	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B} /P(30)	I _{3B} /P(37)	I _{3B} /P(50)
Typ av gas	Butan	Propan	Butan, Propan eller deras blandning		
Gastryck (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Huvudbrännarens injektionsstorlek (Ø mm)	0,83		0,83	0,78	0,73
Nominell värmeingång (Hs) (kW)	Total: 5,6				
Gasförbrukning (g/t) (total)	Butan - Total: 408				
	Propan - Total: 400				

OBS

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

Märkningen på injektorerna anger injektorstorlekar. Till exempel betyder "0.72" att injektorns storlek är 0,72 mm.

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

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

ANVISNINGAR FÖR ANSLUTNING

GASANSLUTNING

Endast den tryckregulator och slang som levereras med grillen ska användas. Se till att slangen inte vrids. Alla utbytestrycksregulatorer och slangaggregat ska uppfylla kraven i EN 16129:2013 och nationella föreskrifter. Den flexibla slang som används, med en längd på högst 1,50 meter, ska uppfylla kraven i EN 16436-1:2014. Den här grillen är konfigurerad för gasol. Använd inte naturgas.

Regelbunden rutininspektion av regulatorns slangaggregat bör utföras minst en gång per år för att upptäcka eventuellt slitage, försämring eller skador som kan leda till att gas läcker ut. Vi rekommenderar att du byter ut regulatorns slangaggregat vart femte (5) år, eller tidigare om slitage, försämring eller skador upptäcks.

Total gasförbrukning (per timme) med alla brännare på "HIGH"

VARJE BRÄNNARE 2.8 kW
TOTALT 5.6 kW

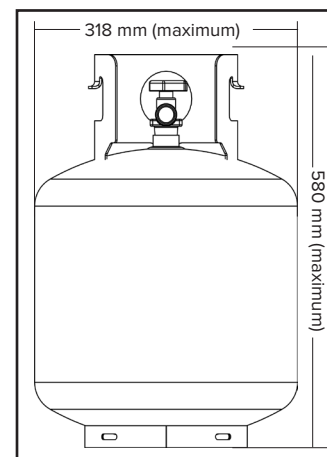


VARNING:
FÖRSÖK ALDRIG ATT ANVÄNDA SKADAD ELLER BLOCKERAD UTRUSTNING. KONTAKTA DIN LOKALA ÅTERFÖRSÄLJARE AV FLYTANDE PETROLEUMGAS FÖR REPARATION.

KRAV PA GASFLASKOR FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

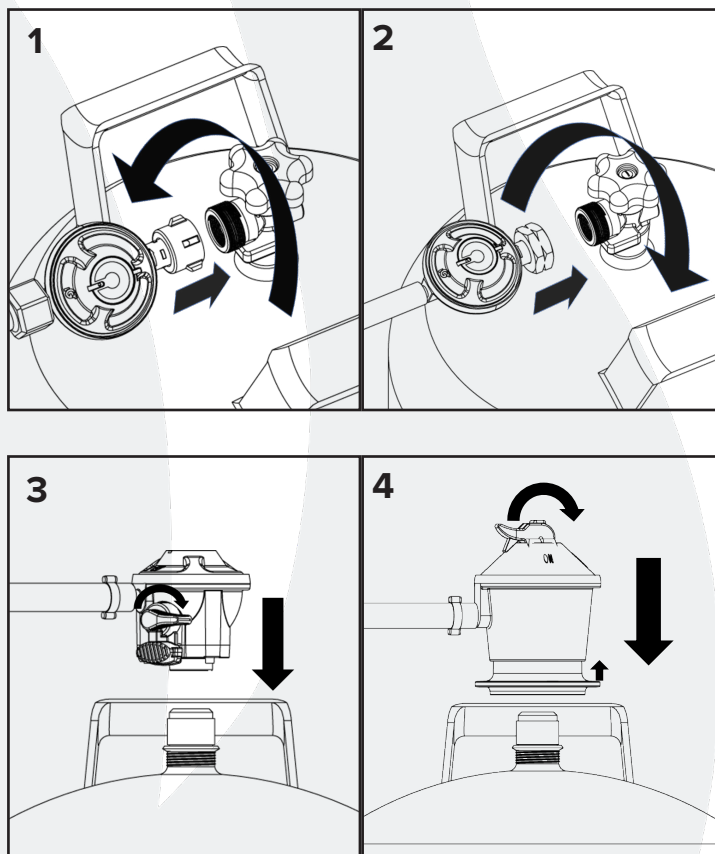
Använd endast flaskor med en kapacitet på minst 5 kg och högst 15 kg. En behållare med en diameter på cirka 318 mm (12,5 tum) och en höjd på 580 mm (22,8 tum) ska vara den maximala storleken på den LPG-flaska som kan användas.

En bucklig eller rostig gasolflaska kan vara farlig och bör kontrolleras av din leverantör. Använd aldrig en flaska med en skadad ventil. Den gasolflaska som ska användas ska vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor som följer de nationella bestämmelserna i användningslandet. Gasflaskan måste ha en avstängningsventil som slutar vid ventilens utlopp. Det är tillåtet att förvara en gasapparat för matlagning utomhus inomhus endast om flaskan är kopplas bort och avlägsnas från gasapparaten för utomhusmatlagning. Flaskans system måste vara anpassat för ånguttag. Cylindern måste ha en krage som skyddar cylinderventilen. LPG-flaskan måste vara utrustad med ett överfyllningsskydd (OPD). Om den är monterad, ta bort plastventilkåpan från gasolflaskan. Se till att grillens gasslang inte kommer i kontakt med fettpannan eller grillens eldstad när gasolflaskan är placerad..



LPG-FLASKA

ANSLUTNING AV GASOLFLASKAN



ANSLUTNING AV REGULATORN TILL LPG-CYLINDERN

Stäng flaskventilen på gasolflaskan helt och hållet och se till att brännarventilerna är i läget "OFF" (○) innan du ansluter regulatorn.

Inspektera ventilanslutningarna, brännarportarna och regulatorn. Vissa regulatorer trycker på ON för att ansluta och drar av OFF för att koppla bort, medan andra har en mutter som antingen har en vänster- eller högergängad gänga som ansluts till flaskventilen. Identifiera din typ av regulator och följ anslutningsinstruktionerna för den regulatorn.

Anslut genom att vrida medurs (1)

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida anslutningsmuttern medurs.

Anslut genom att vrida moturs (2)

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida anslutningsmuttern moturs.

Anslut genom att vrida spaken/knäppa i läge (3)

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

Anslut med skjutbar krage (4)

Kontrollera att regulatorspaken är i avstängt läge. Skjut upp regulators hållarring. Tryck regulatorn nedåt på flaskventilen och bibehåll tryck nedåt på regulatorn. Skjut ner hållarringen för att låsa regulatorn på cylinderventilen. Kontrollera att regulatorn är säkrad. Om regulatorn lossnar, upprepa förfarandet.

OBS: Om grillen inte är utrustad med en slang och regulator, se tabellen "Europeiska gastryck och specifikationer" för att klargöra vilket gastryck och vilken öppningsstorlek som krävs för regulatorn.

ERSÄTTA DEN FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDERN

Vrid grillbrännarna medurs till "OFF" (○) och se till att grillen är kall. Stäng av gastillförseln vid källan och koppla bort regulatorn från flaskan. Se avsnittet "Stäng av grillen och koppla bort regulatorn" i manualen för detaljerade instruktioner om hur du kopplar bort regulatorn. Sätt på dammskyddet på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används. Montera endast den typ av dammskydd på cylinderventilens utlopp som levereras med cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan leda till gasläckage..

LÄCKAGEPROVNING



VARNING:

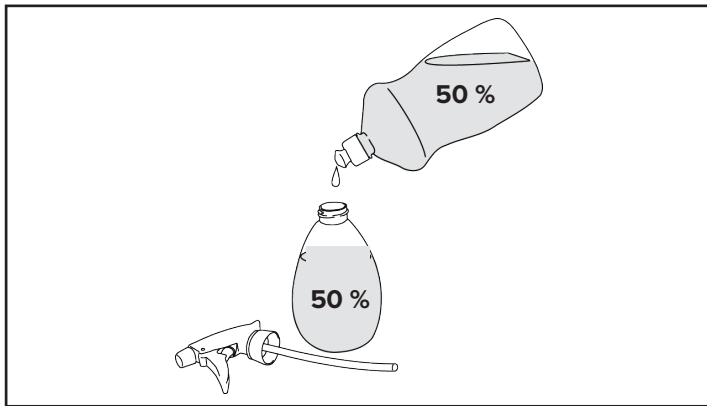
KONTROLLERA ALLA GASANSLUTNINGAR FÖR ATT SE OM DE LÄCKER FÖRE VARJE ANVÄNDNING. ANVÄND INTE GRILLEN FÖRRÄN ALLA ANSLUTNINGAR HAR KONTROLLERATS OCH INTE LÄCKER. RÖK INTE NÄR DU UTFÖR LÄCKAGEPROVNINGEN. TESTA ALDRIG LÄCKAGET MED ÖPPEN LÅGA.

ALLMÄNT

Även om gasanslutningarna på grillen täthetstestas före leverans, måste ett fullständigt täthetstest utföras vid installationsplatsen. Före varje användning ska du kontrollera att alla gasanslutningar inte läcker med hjälp av de förfaranden som anges nedan. Om gaslukt upptäcks vid något tillfälle ska du stänga av gastillförseln och omedelbart kontrollera hela systemet för att se om det finns några läckor..

INNAN TESTNING

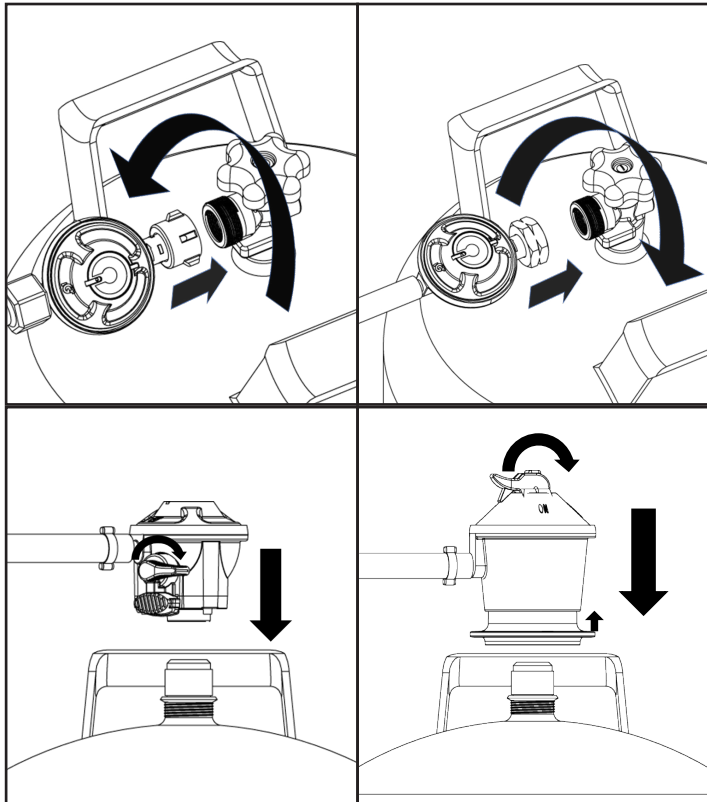
Se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats från grillen, inklusive fästbanden för brännaren.



STEG 1

SKAPA TVÅLVATTEN

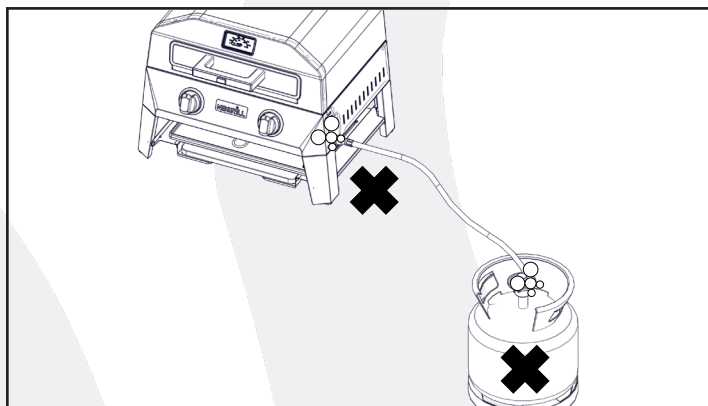
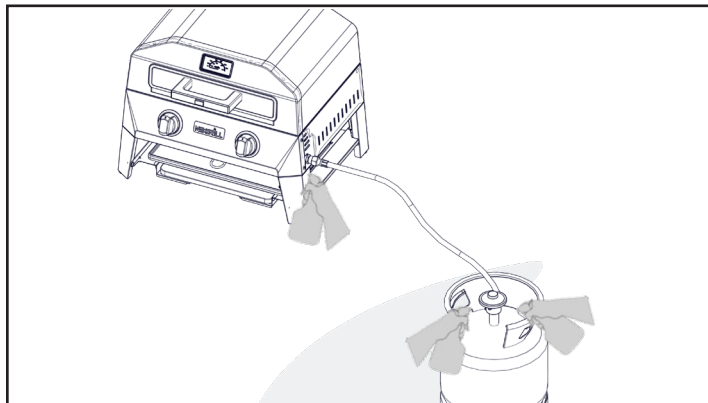
Förbered en 50/50-lösning av vatten och ammoniakfri diskmedel tvättmedlet, som ska appliceras med en sprayflaska eller en pensel.



STEG 2

ANSLUTA REGULATOREN TILL LPG-CYLINDERN

Det finns olika typer av regulatorer. Identifiera din typ av regulator och följ anslutningsinstruktionerna för den. Se avsnittet "ANSLUTA GASOLCYLINDERN" i manualen för detaljerade instruktioner.



STEG 3

ATT TESTA

1. Kontrollera att brännarventilerna är i läget "OFF" (O).
2. Identifiera din typ av regulator. Slå på gastillförseln vid källan genom att följa instruktionerna för den regulatorn.

Regulator som skruvas på

Vrid ventilhandhjulet, som sitter vid cylindern, moturs.

Regulator som knäpps på

Flytta regulatorspaken till läget ON.

3. Applicera tvållösningen på alla gasarmaturer. Tvålbubblor uppstår om det finns ett läckage.
4. Om det finns ett läckage ska du omedelbart vrida gasolflaskans ventil till det stängda läget och dra åt de kopplingar som läcker.
5. Vrid tillbaka ventilen på gasolflaskan till läget OPEN (öppen) och kontrollera på nytt.
6. Om gasen fortsätter att läcka från någon av kopplingarna, vrid gasolflaskans ventil till CLOSED-läget och kontakta vår kundtjänst på: +49 5251 875 6174 (DE). Måndag - torsdag 07:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på följande adress: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR). Om en läcka förekommer, vrid omedelbart gasolflaskans ventil till STÄNGD-läget och dra åt läckande kopplingar.
7. Om det finns tecken på överdriven nötning eller slitage, eller om slangen har skurits av, måste den bytas ut innan gasapparaten för utomhusmatlagning tas i bruk.



VARNING:

FÖRVARA INTE GRILLEN INOMHUS OM INTE FLASKAN ÄR BORTKOPPLAD. FÖRVARA INTE FLASKAN I EN BYGGNAD, ETT GARAGE ELLER NÅGOT ANNAT SLUTET OMRÅDE OCH HÅLL DEN ALLTID UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

SLUTKONTROLL AV INSTALLATÖREN

Håll ett angivet avstånd på 91,44 cm (36 tum) från brännbara material och konstruktioner.

1. Alla inre förpackningar har avlägsnats.
2. Slangen och regulatorn är korrekt anslutna till gasolflaskan.
3. Enheten har testats och är fri från läckor.
4. Avstängningsventilen för gastillförseln har lokaliserats.



VARNING:

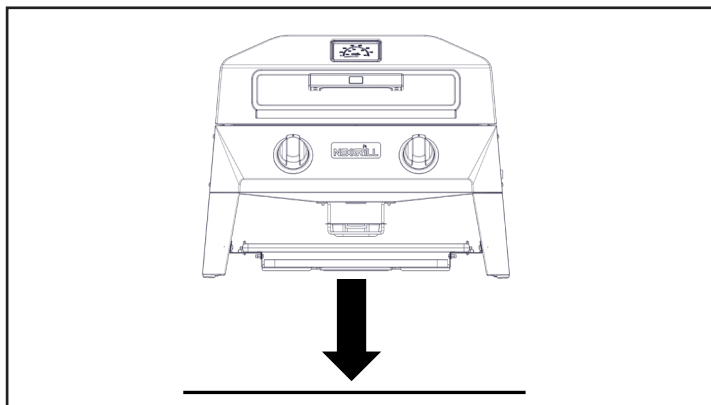
1. FÖRVARA INTE RESERVFLASKOR MED GASOL UNDER ELLER I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT.
2. FYLL ALDRIG FLASKAN TILL MER ÄN 80 PROCENT.
3. OM INFORMATIONEN I PUNKTERNA 1 OCH 2 INTE FÖLJS EXAKT, KAN EN BRAND SOM ORSAKAR DÖDSFALL ELLER ALLVARLIG SKADA UPPSTÅ.

DRIFTSINSTRUKTIONER



DENNA SPIS ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTMOMHUSBRUK OCH FÅR INTE ANVÄNDAS I EN BYGGNAD, ETT GARAGE ELLER NÅGOT ANNAT SLUTET UTRYMME.

FÖRBEREDELSE FÖR ATT TÄNDA GRILLEN



STEG 1

HITTA EN JÄMN YTA ATT PLACERA GRILLEN PÅ.

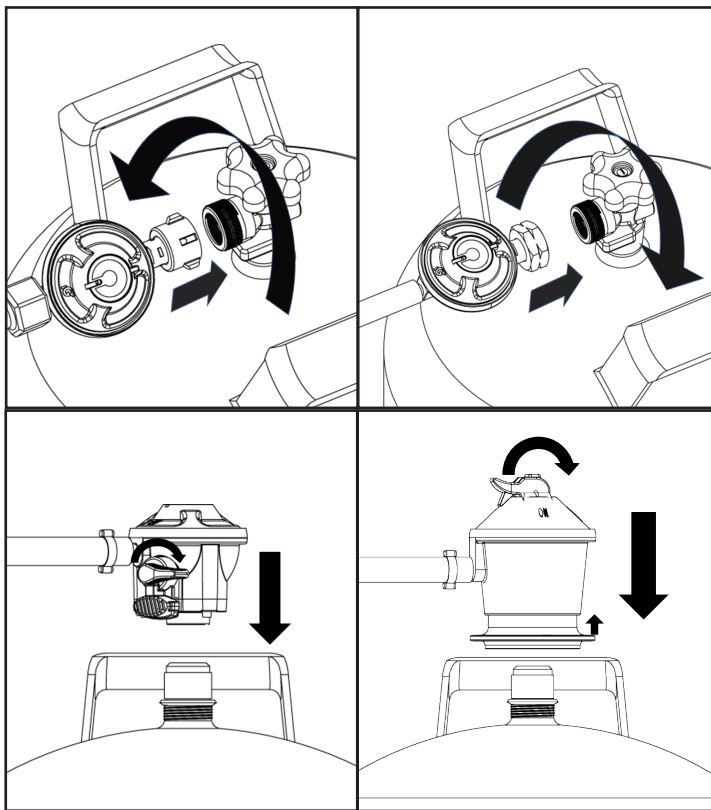


FLYTTNINGSANVISNINGAR

Varning: Flytta aldrig grillen när brännarna är tända eller när grillen fortfarande är varm. Kontrollera att reglaget är i "OFF"(O) läge. Koppla bort gasolflaskan från regulatorn. Ta bort regulatorn från LPG-tanken. Se till att grillen har svalnat helt i minst 30 minuter.

Stäng locket. Använd benen eller eldstaden för att bära grillen.

OBS: Det är bäst att låta fettbrickan sitta kvar på plats i botten av grillen, eftersom lite fett kan fortsätta att droppa från dräneringshålet under transporten.



STEG 2

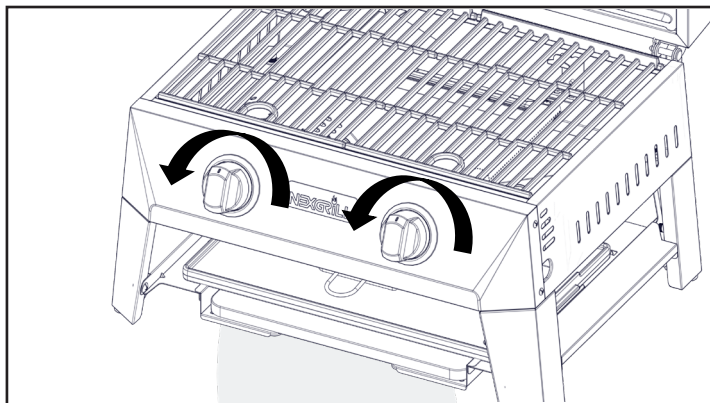
ANSLUT TILL GASOLCYLINDERN.

Det finns olika typer av regulatorer. Identifiera din typ av regulator och följ anslutningsinstruktionerna för den.



VIKTIGT - FÖRSTA GÅNGEN DU ANVÄNDER DEN:

Det är viktigt att grillen tänds och värms i minst 10 minuter innan mat placeras på gallret. Det är normalt att det uppstår lite rök när grillen börjar fungera. Efter den första uppvärmningen är grillen redo att användas. För att underlätta rengöringen kan du använda matlagningsspray på grillgallret.



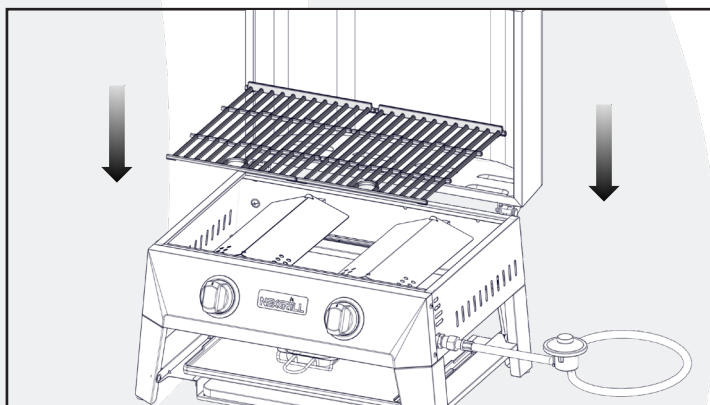
STEG 3

MED LOCKET ÖPPET, TRYCK OCH VRID REGLAGET RATTEN MOTURS FÖR ATT POSITIONERA HÖG HASTIGHET FLERA GÅNGER. UNDER DENNA PERIOD KOMMER DU ATT HÖRA ETT KNÄPPANDE LJUD. BRÄNNAREN KOMMER ATT TÄNDAS.



Om tändningen inte sker inom 3-5 sekunder, vrid reglaget till "OFF" (○). Vänta 5 minuter innan du försöker tända grillen igen. Om grillen inte tänds efter det andra försöket, ring vår kundtjänst på: +49 5251 875 6174 (DE). Måndag - torsdag 07:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på följande adress: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR). När brännaren är tänd stänger du försiktigt locket och låter grillen värmas upp i 5-10 minuter innan du använder den.

GRILL-LÄGE



1. Öppna locket och placera grillgallret på plats.
2. Sätt brännarna på hög värme.
3. Stäng locket och låt grillen värmas upp i 10–15 minuter innan du börjar laga mat..
4. Du kan grilla i alla väder. Om omgivningstemperaturen är extremt kall eller varm, kommer tillagningstiderna att vara något längre eller kortare. Håll grillen borta från kraftig blåst under användnin.

OBS: Tillagningstiderna som anges nedan är endast rekommendationer. Tillagningstiden varierar beroende på köttets tjocklek och önskad tillagningsgrad.

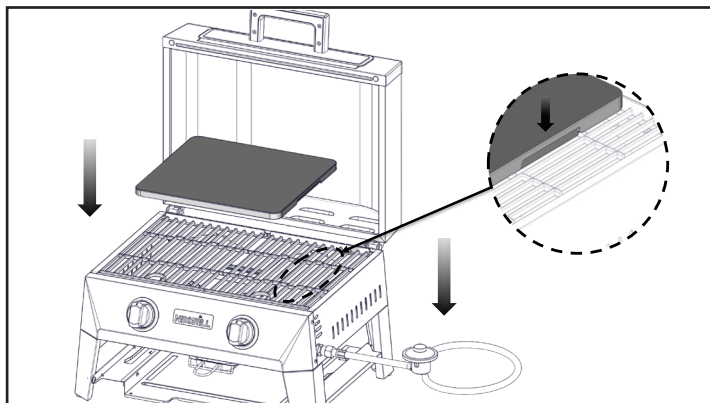


Biff – (T-Bone), tjock skiva, medium stekt: grilla 10 minuter på varje sida på MED-inställning.
Kyckling – (Kvartar): grilla 30 minuter per sida på MED-inställning. Kontrollera att den är genomstekt.
Fläsk – (Revben/kotletter): grilla 10–20 minuter per sida på MED-inställning. Kontrollera att det är genomstekt.
Fisk – grilla 20–30 minuter på LÅG inställning.
Kalkon – (Bröst): grilla 10 minuter per 0,5 kg eller per pund, eller tills innertemperaturen når 76 °C (170 °F) på MED-inställning.

PIZZAUGN-LÄGE

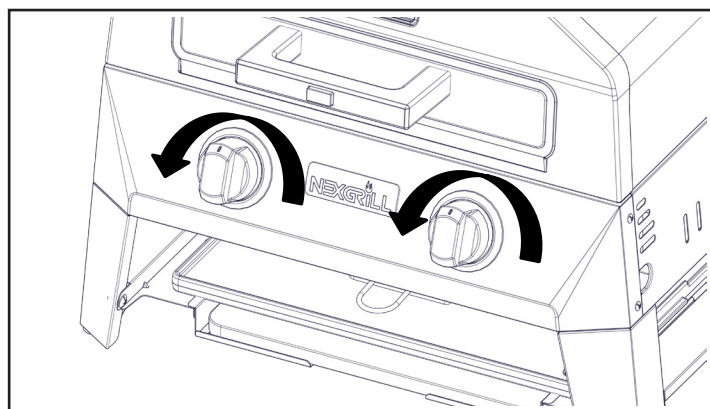


ÄNTA TILLS ENHETEN ÄR HELT KALL INNAN DU BYTER UT NÅGRA GRYNSKA YTOR.



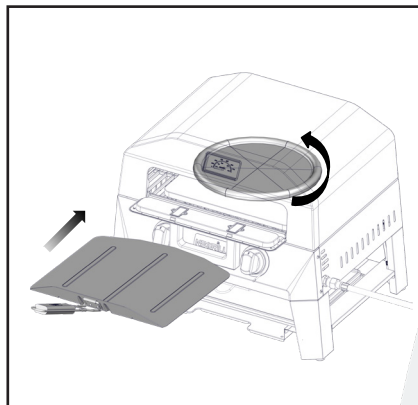
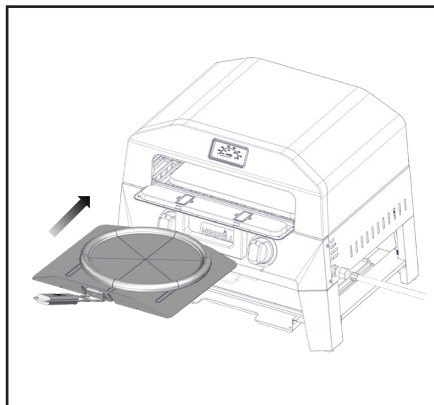
FÖRBEREDA PIZZAUGN:

1. Öppna locket och placera pizzasten i mitten av grillytorna, som visas på bilden till vänster.



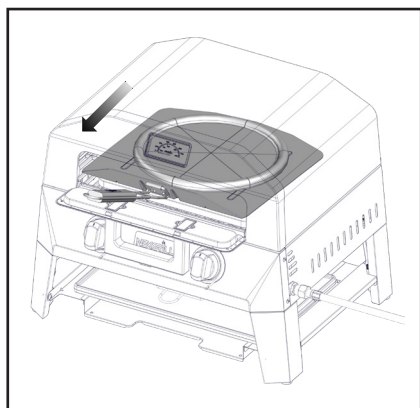
FÖR-VÄRMNING AV PIZZAUGN:

1. Stäng locket och frampizzadörren innan du tänd.
2. Med locket stängt, tänd grillen och vrid reglagen till hög inställning.
3. Förvärm grillen med pizzastenen i 15 minute.



BAKA PIZZAN:

1. Med locket stängt, öppna frampizzadörren och använd en pizzaspade för att placera en pizza, max 30,48 cm (12 tum) i mitten av stenen.
2. Håll locket och frampizzadörren stängda under bakningen för att förhindra värmeförlust.
3. Håll kontrollknapparna inställda på medium under bakning.
4. Baka pizzan i 6-8 minuter. Tillagningstiden kan variera beroende på pizzans storlek och tjocklek.
5. Öppna frampizzadörren för att kontrollera regelbundet tills pizzan når din önskade stekgrad.
6. Rotation av pizzan under bakprocessen kan krävas för jämn tillagning och önskad stekgrad.
7. Öppna locket eller frampizzadörren för att ta ut pizzan.



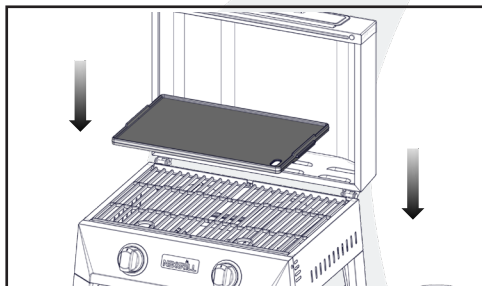
OBS: Pudra lätt pizzaspaden med mjöl eller majs mjöl för att säkerställa smidig och kladdfri överföring av pizzan till och från stenen.



VIKTIGT - FÖRSTA ANVÄNDNING:

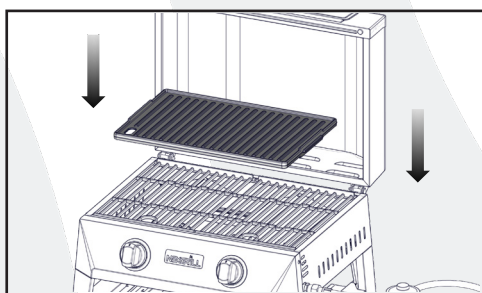
För att säkerställa bästa prestanda och hållbarhet rekommenderas att griddleplattan säsongsbearbetas innan första användning. Rätt säsongsbearbetning förbättrar icke-stickegenskaper och förhindrar rost. För att säsongsbearbeta griddleplattan:

- Rengör griddlen: Tvätta med varmt vatten och en liten mängd diskmedel. Skölj noggrant och torka.
- Applicera olja: Applicera ett tunt lager av olja med hög rökpunkt (som grönsaks- eller linfröolja).
- Värm griddlen: Placera på grillen och värm på medium i 20 minuter, eller tills oljan börjar ryka.
- Låt svalna och upprepa: Låt svalna, och upprepa oljning och uppvärmningsprocess 2-3 gånger för optimal säsongsbearbetning.



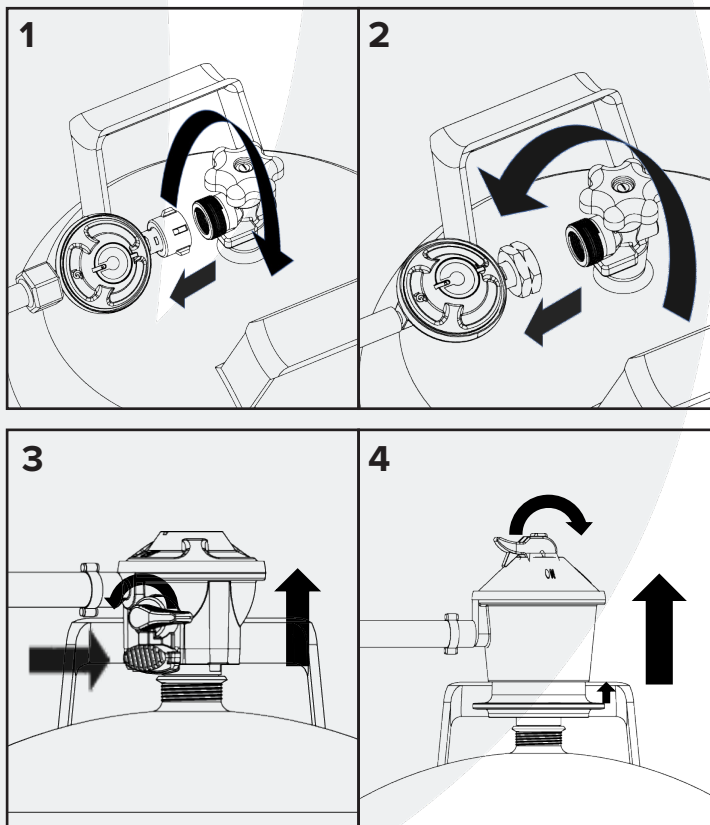
1. Öppna locket och placera griddleplattan i mitten av grillens galler.
OBS: Avloppshålet ska vara på nedre högra sidan, enligt bilden till vänster..
2. Sätt brännare på högsta inställning.
3. Stäng locket och låt grillen värmas upp i 10-15 minuter innan matlagning

SEAR-LÄGE



1. Öppna locket och placera griddleplattan, searing-sidan upp, i mitten av grillens galler.
OBS: Avloppshålet ska vara på nedre vänstra sidan, enligt bilden till vänster.
2. Sätt brännare på högsta inställning.
3. Stäng locket och låt grillen värmas upp i 10-15 minuter innan matlagning.

STÄNGA AV GRILL OCH FRIGÖRA REGULATOR



Det finns olika typer av regulatorer. Bestäm vilken specifik typ av regulator du använder och följ de motsvarande instruktionerna för korrekt bortkoppling.

1. Vrid vredet till "OFF" (O) position.
2. Stäng av gasförsörjningen vid källan och koppla bort regulatorn från cylindern genom att följa instruktionerna specifika för din regulator.
 - (1) Koppla bort genom att vrida moturs
Vrid ventilhandhjulet, beläget på cylindern, medurs. Skruva loss regulatorn från cylindern genom att vrida kopplingsmuttern moturs.
 - (2) Koppla bort genom att vrida medurs
Vrid ventilhandhjulet, beläget på cylindern, medurs. Skruva loss regulatorn från cylindern genom att vrida kopplingsmuttern medurs.
 - (3) Koppla bort genom att vrida spaken/snappa på plats
Flytta regulatorns spak till OFF-läget. Tryck in på regulatorns spak tills den lossnar från cylindern.
 - (4) Koppla bort genom att skjuta på klämman
Flytta regulatorns spak till OFF-läget. Lyft upp på låsringen för att frigöra regulatorn från cylinderventilen. Lyft bort regulatorn från cylinderventilen.
3. Låt grillens kropp svalna i minst 30 minuter innan du försöker flytta eller transportera den.
WARNING: Försök inte att tända grillen utan att följa alla tändningsinstruktioner.

SKÖTSEL OCH UNDERHALL

Bordsgrillen är konstruerad och tillverkad av material som håller i många år vid normal användning. Om du följer dessa anvisningar kan du förbättra grillens livslängd och kvaliteten på matlagningen. För att garantera en säker drift av grillen ska grillplatsen alltid hållas fri från brännbara material av alla slag, t.ex. bensin eller andra brännbara ångor eller vätskor.

RENGÖRING

FIREBOX: Använd ljummet, såpigt vatten för att rengöra detta område. Låt inte fett byggas upp.

UTVÄNDIGA GRILLDELAR: Grillens utsida kan enkelt rengöras med ljummet, såpigt vatten

GRILLGALLER: Grillgallren är gjorda av belagd gjutjärn. De bör borstas med en grillborste direkt efter matlagning, medan grillen fortfarande är varm.

GRILLPLÅT: Grillplåten bör borstas med en grillborste direkt efter matlagning, medan grädden fortfarande är varm.

PIZZASTEN: Låt stenen svalna helt innan du rengör den. Använd en metallborste eller stenborste och en skrapa för att ta bort skräp, samt en fuktig trasa med varmt vatten vid behov. Se till att stenen är helt torr innan förvaring.

FETTRÅDGREJ: Fetttråget kan enkelt rengöras med ljummet, såpigt vatten.

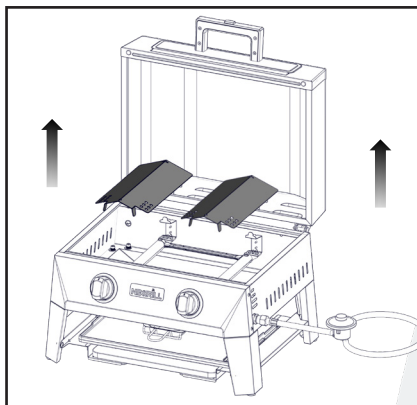
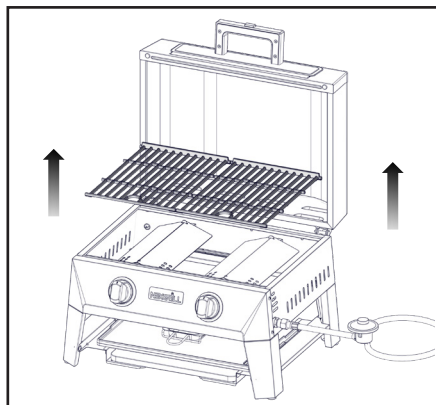
FÖRSIKTIGHET: Håll fetttråget rent och fritt från tung beläggning för att upprätthålla optimal grillprestanda och förhindra flammor. Var noga med att rengöra fetttråget efter varje användning.

DRAINHÅL: Dräneringshålet måste hållas fritt från fett och matrester för att se till att vätskan rinner ordentligt ner i fetttråget. Detta är nödvändigt för att upprätthålla korrekt drift av din grill

BRÄNNARE – Extrem försiktighet bör vidtas vid borttagning och ersättning av en brännare. Den måste vara korrekt centrerad på venturin före någon åtgärd för att återstarta grillen. Frekvensen för rengöring beror på hur ofta du använder grillen..

Att inte korrekt placera brännaren över venturin kan orsaka en brand bakom och under ventilpanelen, vilket kan skada grillen och göra den osäker att använda. Innan rengöring, se till att gasen är **AVSTÄNGD** och reglagen är i "AV" (○) läge och att brännarna har svalnat. Koppla loss slang och regulator från gascylindern.

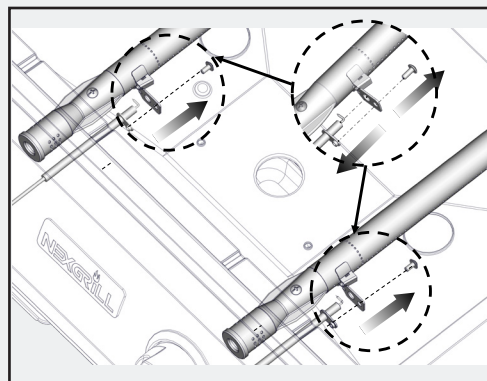
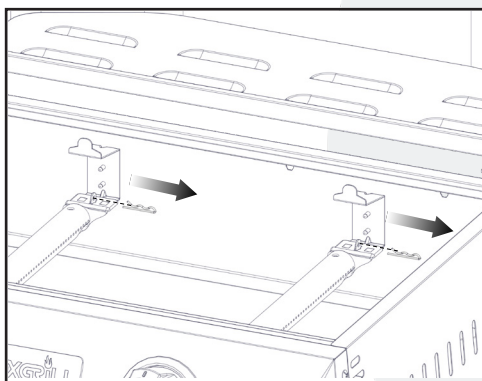
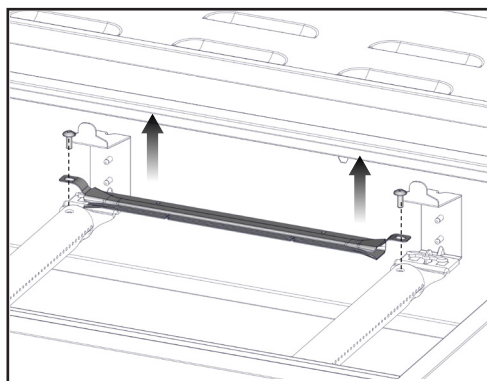
HUR DU RENGÖR BRÄNNARNA



STEG 1

För att ta bort brännarna för rengöring:

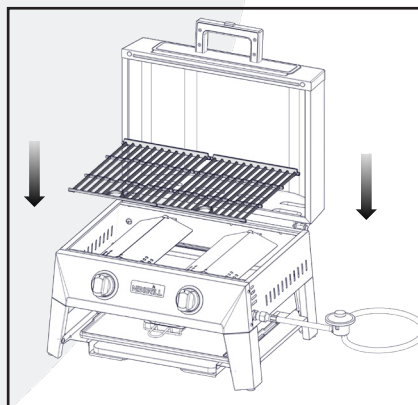
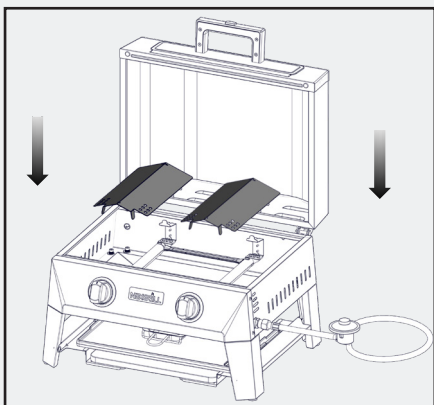
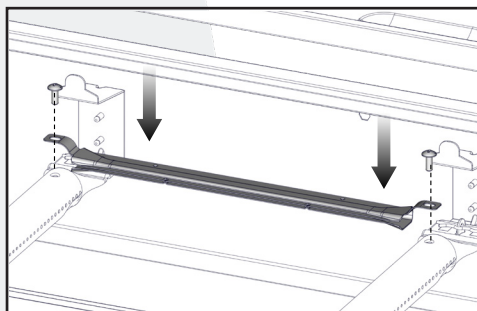
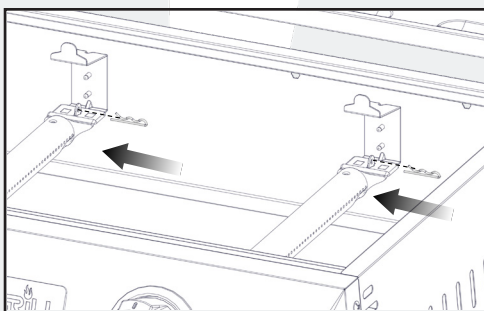
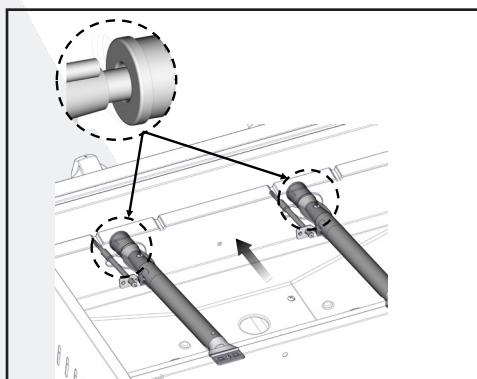
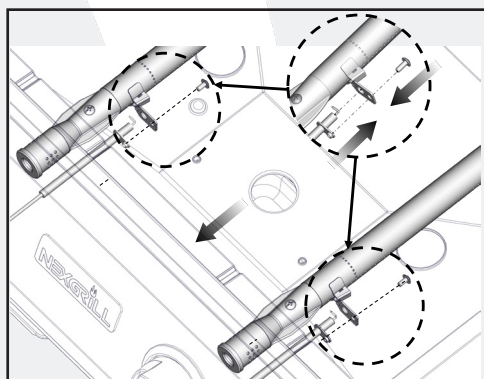
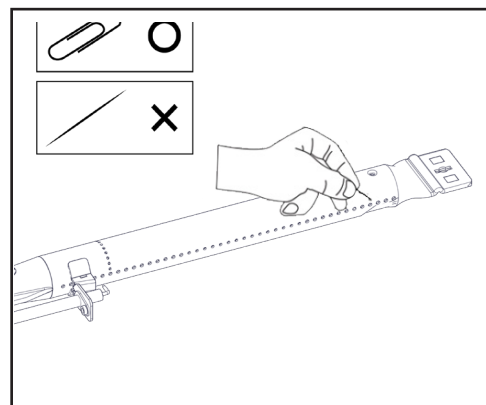
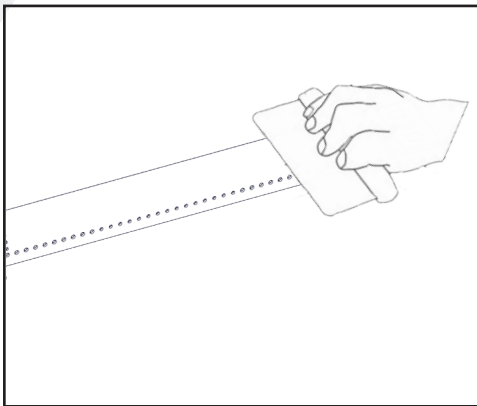
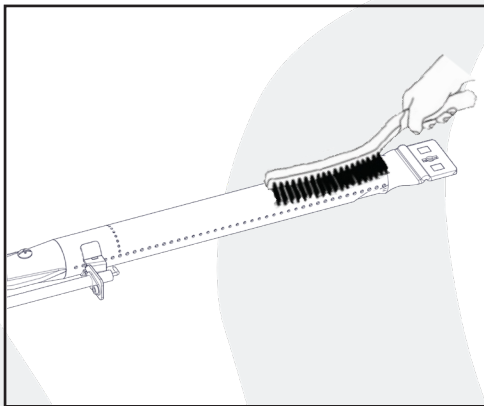
1. Ta bort grillgallret och flammfördröjare.
2. Hitta brännarens skruvar och ta bort skruvarna.
3. Ta bort låsskruven och tändstiften från brännarna.
4. Lyft ut brännarna ur förbränningsboxen..



STEG 2

För att rengöra grillens brännare:

1. Rengör utsidan av brännaren med en stålborste.
2. Använd en metallskrapa för envisa fläckar eller skräp.
3. Rensa igensatta portar med en rätad pappersklämma. Använd aldrig en trästicka eftersom den kan gå sönder och täppa till porten.
4. Kontrollera och rengör brännare / venturirör för insekter och insektbon. Ett igensatt rör kan leda till en brand under och bakom huvudkontrollpanelen.



STEG 3

För att installera brännarna igen:

1. Montera tändstiften på brännarna.
2. Placera brännarna på huvudbrännarens gasventiler.
3. Se till att brännarens munstycke är inne i brännarens venturi.
4. Justera brännarens skruvhål med eldfacket hål, sätt in skruvarna och dra åt.
5. Installera flamrotorer och kokgaller.

SPINDELVÄVSINSPEKTION



NATURLIG FARO • SPINDLAR OCH ANDRA INSEKTER

FAKTUM: Ibland klättrar spindlar och andra små insekter in i brännarröret. Spindlar spinner nät, bygger bon och lägger ägg. Nät eller bon kan vara väldigt små, men de är mycket starka och kan blockera gasflödet, vilket skapar en osäker situation. Rengör brännaren innan användning efter förvaring, i början av grillsäsongen eller efter en period av en månad utan användning.

NÄR DU SKA KONTROLLERA SPINDLAR

Du bör inspektera brännarna minst två gånger om året eller omedelbart efter att någon av följande situationer uppstår:

1. Gas kan kännas tillsammans med att brännarlågorna ser gula ut.
2. Grillen når inte rätt temperatur.
3. Grillen värms ojämnt.
4. Brännarna ger ifrån sig knäppande ljud.

LAGRING



Denna grill, liksom all utrustning, kommer att se bättre ut och hålla längre om den förvaras skyddad från väder och vind när den inte används. Förvara grillen inomhus eller på en plats skyddad från direkt solljus och extrema väderförhållanden som kraftigt regn, starka vindar eller snö. Ett skydd ingår för att skydda grillen när den inte används.



VARNING: Förvara inte gasolflaskor i slutna utrymmen.

När du använder ett lock eller flyttar grillen ska du alltid vänta tills grillen har svalnat i minst 30 minuter.

- Hindra inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft.
- Ett igensatt rör kan leda till en brand under apparaten
- Låt apparaten svalna innan du lägger på skyddet.



Denna enhet måste förvaras i ett område fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor. Kontrollera att alla öppningar till grillhuset är fria från blockeringar eller skräp och att det inte finns några föremål eller material som blockerar förbränningen eller ventilationen. Se till att benen är i uppåtvänt läge när du använder grillen. Kontrollera brännarens luftintagsöppningar (bakom intagsskyddet i grillkroppens högra ände) för att se om det finns insektsbon eller blockeringar.

Se till att slitsarna i brännröret är fria. När grillen inte används ska du vrida reglagen till "OFF" (●) position. Stäng ventilen på gasolflaskan och ta bort regulatören. Om förvaringen sker inomhus ska gasolflaskan lossas och lämnas utomhus. LPG-flaskor måste förvaras utom räckhåll för barn.

GARANTIFÖRKLARING

Tillverkaren garanterar endast den ursprungliga konsumenten-köparen att denna produkt (modell #820-0264B) är fri från defekter i utförande och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan med början på inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva fotografiska bevis på skador eller att defekta delar skickas tillbaka, med post och/eller frakt förbetald av konsumenten, för granskning och undersökning.

HUVUDBRÄNNARE: 5 års LIMITED-garanti mot perforering.

KOKGALLER OCH LÅGTÄMARE: 1 års begränsad garanti; täcker inte fall, flisor, repor eller ytskador.

ALLA ANDRA DELAR: 1 års begränsad garanti (omfattar, men är inte begränsad till, ventiler, ram, hölje, kontrollpanel, tändare, regulator, slangar) *Det täcker inte bucklor, repor, sprickbildning, ytkorrosion, repor eller rost.

När konsumenten lämnar in ett bevis på köp enligt bestämmelserna i detta avtal kommer tillverkaren att reparera eller ersätta de delar som visat sig vara defekta under den tillämpliga garantiperioden. Delar som krävs för att slutföra en sådan reparation eller ett sådant utbyte ska vara kostnadsfria för dig, förutom fraktkostnader, så länge köparen befinner sig inom garantiperioden från det ursprungliga inköpsdatumet. Den ursprungliga konsumenten-köparen ansvarar för alla fraktkostnader för delar som byts ut enligt villkoren i denna begränsade garanti. Denna begränsade garanti gäller i Tyskland och Skandinavien, är endast tillgänglig för den ursprungliga ägaren av produkten och kan inte överlåtas. Tillverkaren kräver ett rimligt bevis på ditt inköpsdatum. Därför bör du behålla ditt kvitto och/eller din faktura. Om du fick enheten i gåva ber du den som gav presenten att skicka in kvittot för din räkning till nedanstående adress. Defekta eller saknade delar som omfattas av denna begränsade garanti ersätts inte utan registrering eller bevis på köp. Denna begränsade garanti gäller ENDAST produktens funktionalitet och täcker inte kosmetiska problem som repor, bucklor, korrosion eller missfärgning genom värme, slipmedel och kemiska rengöringsmedel eller verktyg som används vid montering eller installation av apparaten, ytrost eller missfärgning av ytor av rostfritt stål. Ytlig rost, korrosion på grund av pulverfärg på metalldelar som inte påverkar produktens strukturella integritet betraktas inte som en defekt i utförande eller materialtäckes inte av denna garanti. Denna begränsade garanti ersätter inte kostnaden för olägenheter, mat, personskador eller egendomsskador. Om en originalreservdel inte är tillgänglig skickas en jämförbar reservdel. Du ansvarar för alla fraktkostnader för delar som ersätts enligt villkoren i denna begränsade garanti.

OBJEKT SOM TILLVERKAREN INTE BETALAR FÖR:

- Servicebesök i ditt hem.
- Reparationer när produkten används för annat än normalt bruk i enfamiljshushåll eller bostäder.
- Skador till följd av olyckshändelse, ändring, felaktig användning, bristande underhåll/rengöring, missbruk, brand, översvämning, naturkatastrofer, felaktig installation, installation som inte överensstämmer med el- eller VVS-standarder eller användning av produkter som inte är godkända av tillverkaren.
- Eventuell förlust av livsmedel på grund av produktfel.
- Kostnader för reservdelar eller reparationsarbete för enheter som används utanför Tyskland och Skandinavien.
- Hämtning och leverans av din produkt.
- Portoavgifter eller avgifter för fotobearbetning för foton som skickas in som dokumentation.
- Reparationer av delar eller system till följd av otillåtna ändringar av produkten.
- Demontering och/eller återinstallation av din produkt.
- Fraktkostnad, standard eller expedierad, för garanti/icke-garanti och reservdelar.

ÅSIDOSÄTTANDE AV OTILLÅTNA GARANTIER; BEGRÄNSNING AV GOTTGÖRELSE

Reparation eller byte av defekta delar är din enda möjlighet enligt villkoren i denna begränsade garanti. Tillverkaren ansvarar inte för följdskador eller tillfälliga skador som uppstår till följd av brott mot denna begränsade garanti eller någon tillämplig underförstådd garanti, eller för fel eller skador som uppstår till följd av naturkatastrofer, felaktig skötsel och felaktigt underhåll, fettbrand, olyckshändelse, ändring, byte av delar av någon annan än tillverkaren, felaktig användning, transport, kommersiell användning, missbruk, fientliga miljöer (ogynnsamma väderförhållanden, naturkatastrofer, djurplågeri), felaktig installation eller installation som inte är i enlighet med lokala föreskrifter eller tryckta instruktioner från tillverkaren.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DET ENDA UTTALADE GARANTI FRÅN TILLVERKAREN. INGEN SPECIFIKATION ELLER BESKRIVNING AV PRODUKTENS PRESTANA, SOM LIGGER UTANFÖR DET SOM SAGTS I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI, ÄR GARANTERAT AV TILLVERKAREN. VARJE TILLÄMPLIGT GARANTISKYDD ENLIGT LAGAEN I EN STAT ELLER PROVINS, INKLUSIVE UNDERFÖRSTÅDD GARANTIFÖR MARKNADANPASSNING FÖR ETT SPECIFIKT SYFTE ELLER ANVÄNDNING, ÄR BEGRÄNSAD TILL VARAKTIGHETEN AV DEN BEGRÄNSADE GARANTIN.

Varken återförsäljare eller detaljhandelsföretag som säljer denna produkt har befogenhet att ge några ytterligare garantier eller lova åtgärder utöver eller i strid med dem som anges ovan. Tillverkarens maximala ansvar ska under alla omständigheter inte överstiga det dokumenterade inköpspriset för produkten som betalats av den ursprungliga konsumenten. Denna garanti gäller endast enheter som köpts från en auktoriserad återförsäljare eller återförsäljare. OBS: Vissa stater och provinser tillåter inte uteslutning eller begränsning av tillfälliga skador eller följdskador, så vissa av ovanstående begränsningar eller uteslutningar kanske inte gäller för dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter enligt vad som anges här. Du kan också ha andra rättigheter, som varierar från provins till provins.

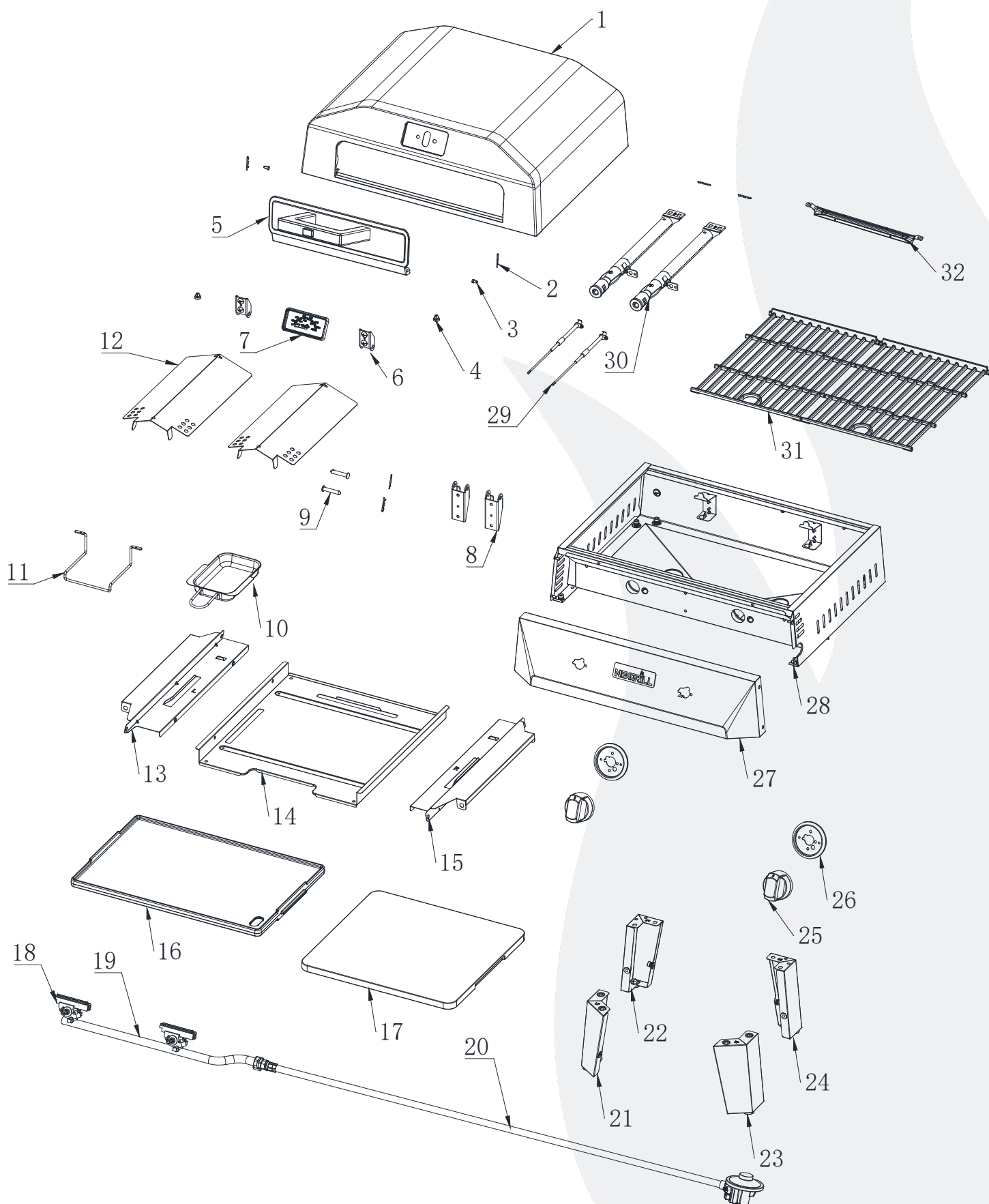
Om du vill få ett ansvar enligt denna begränsade garanti uppfyllt ska du skriva till:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 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).

RESERVDELAR



NEJ.	DEL (BESKRIVNING)	ANTAL	NEJ.	DEL (BESKRIVNING)	ANTAL
1	Lock	1	19	Huvudgrenrör	1
2	R-stift	6	20	Regulator, LP	1
3	Pizzadörrsaxlar	2	21	Vänster främre ben	1
4	Lockbuffert	2	22	Vänster bakre ben	1
5	Pizzadörrsmontering	1	23	Höger främre ben	1
6	Locksgångjärn	2	24	Höger bakre ben	1
7	Temperaturmätare	1	25	Kontrollvred	2
8	Eldlådans gångjärn	2	26	Reglageknappens säte	2
9	Lockaxlar	2	27	Kontrollpanel	1
10	Fettlådemontering	1	28	Eldlåda	1
11	Fettlådsbeslag	1	29	Huvudbrännarens tändtråd	2
12	Flamtämjare	2	30	Huvudbrännare	2
13	Stödbeslag för grillplatta, vänster	1	31	Grillgaller	1
14	Förvaringsbricka för pizzasten	1	32	Korskanal	1
15	Stödbeslag för grillplatta, höger	1		Grillskydd	1
16	Grillplatta	1		Bruksanvisning	1
17	Pizzasten	1		Beslagssats	1
18	Huvudventil, gas	2			

FELSÖKNING

PROBLEM	VAD DU SKA GÖRA
Grillen tänds inte	1. Kontrollera att gasolflaskan är tom. 2. 2. Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. 3. Använd ett gem för att rensa upp igensatta portar. 4. 3. Kontrollera om brännarens gasöppning är blockerad. Om öppningen är blockerad, rengör den med en nål
Brännarlågan är gul eller orange i kombination med gaslukt	1. Kontrollera om det finns spindlar och insekter. 2. Ring vår kundtjänst på: +49 5251 875 6174 (DE). Måndag - torsdag 07:30 - 17:00, fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på följande adress: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR).
Låg värme med reglaget på inställningen "HIGH"..	1. Se till att grillområdet är fritt från damm. 2. Kontrollera att brännaren och mynningen är rena. 3. Kontrollera om det finns spindlar och insekter. 4. Finns det tillräcklig gastillgång? 5. Förvärms grillen i 5-10 minuter?

TABLE OF CONTENTS

FR

Mises en garde importantes.....	97
Liste des pièces.....	99
Instructions d'assemblage.....	100
Pressions de gaz et exigences européennes	107
Instructions de raccordement	107
Instructions d'utilisation	111
Entretien et nettoyage	115
Énoncé de garantie.....	118
Liste des pièces de rechange	119
Dépannage	120

MISES EN GARDE IMPORTANTES

DANGER: Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Soulevez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers.

DANGER

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3,05 m (10 pi) d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,62 m (25 pi) de liquides inflammables.
4. Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.
5. Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.

LA NON-CONFORMITÉ AUX PRÉSENTES CONSIGNES PEUT AVOIR POUR RÉSULTAT UN INCENDIE, UNE EXPLOSION OU UN RISQUE DE BRÛLURES QUI POURRAIENT ENTRAÎNER DES LÉSIONS CORPORELLES GRAVES VOIRE LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au +49 5251 875 6174 (DE) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.com (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR).

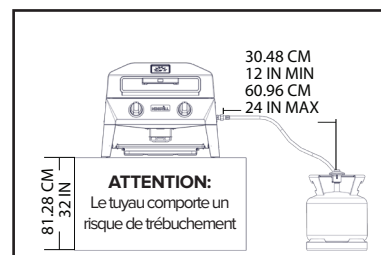
Le réservoir de gaz utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes nationales du pays d'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES



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

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



AUTRES RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DE PRESSION : Le régulateur de pression de gaz de l'appareil doit être utilisé. Il est muni d'un orifice de la bonne taille et est réglé selon la pression requise pour cet appareil, combinaison essentielle pour obtenir les résultats de cuisson attendus. Substitution of regulator for any other device is dangerous and could result in serious injury.

CONDUITE DE GAZ : Tenir la conduite loin des surfaces chaudes.

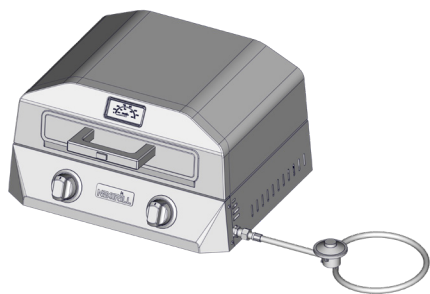
AVERTISSEMENT DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) :

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

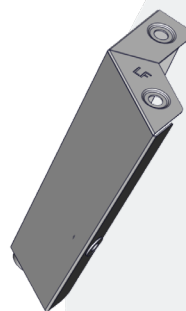
MISE EN GARDE : Ne pas raccorder le gril à une source de gaz autre que du GPL. Comme le GPL est plus lourd que l'air, il demeure dans les zones basses. Vérifier que l'aération est adéquate durant l'utilisation du gril. Lorsque le gril n'est pas utilisé, la bouteille de GPL doit être entreposée à l'extérieur,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

LISTE DES PIÈCES

1

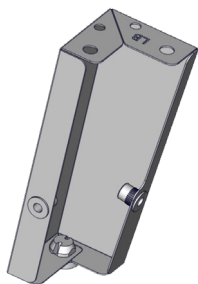


2



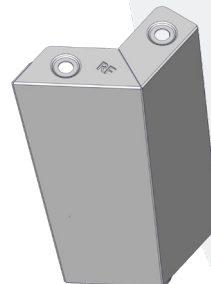
JAMBE AVANT
GAUCHE

3



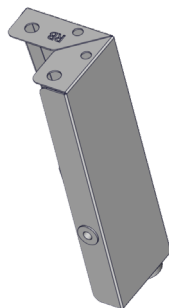
JAMBE ARRIÈRE
GAUCHE

4



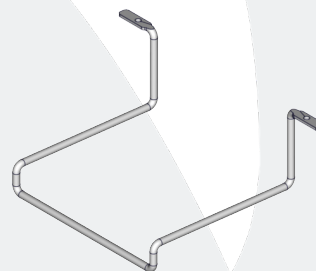
JAMBE AVANT
DROITE

5

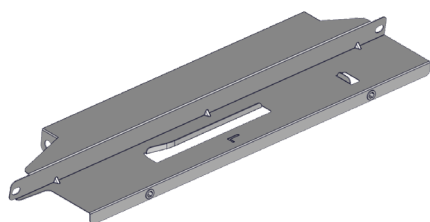


JAMBE ARRIÈRE
DROITE

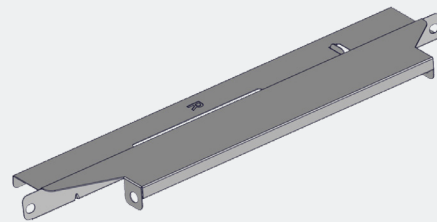
6



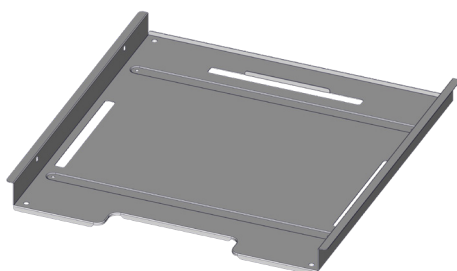
7



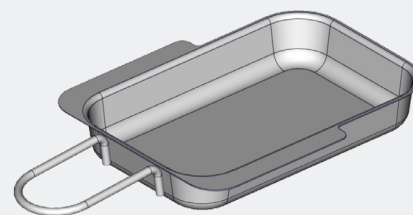
8



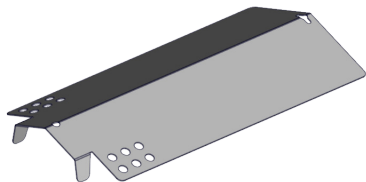
9



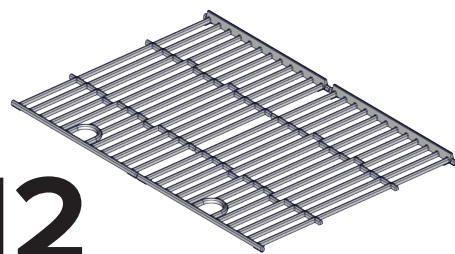
10



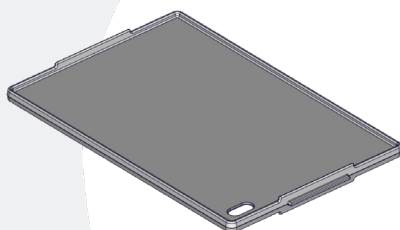
11x2



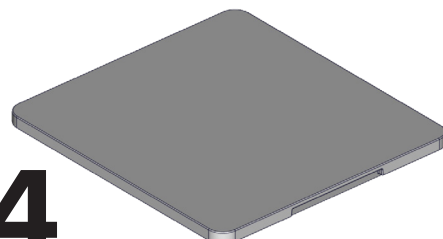
12



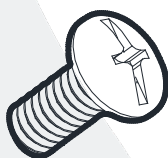
13



14



Ax16



Bx6



PRÉPARATION

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

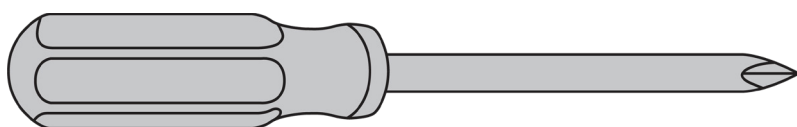
RLIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES? Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au +49 5251 875 6174 (DE) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou écrire à ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) ou ServiceFR@nexgrill.com (FR).

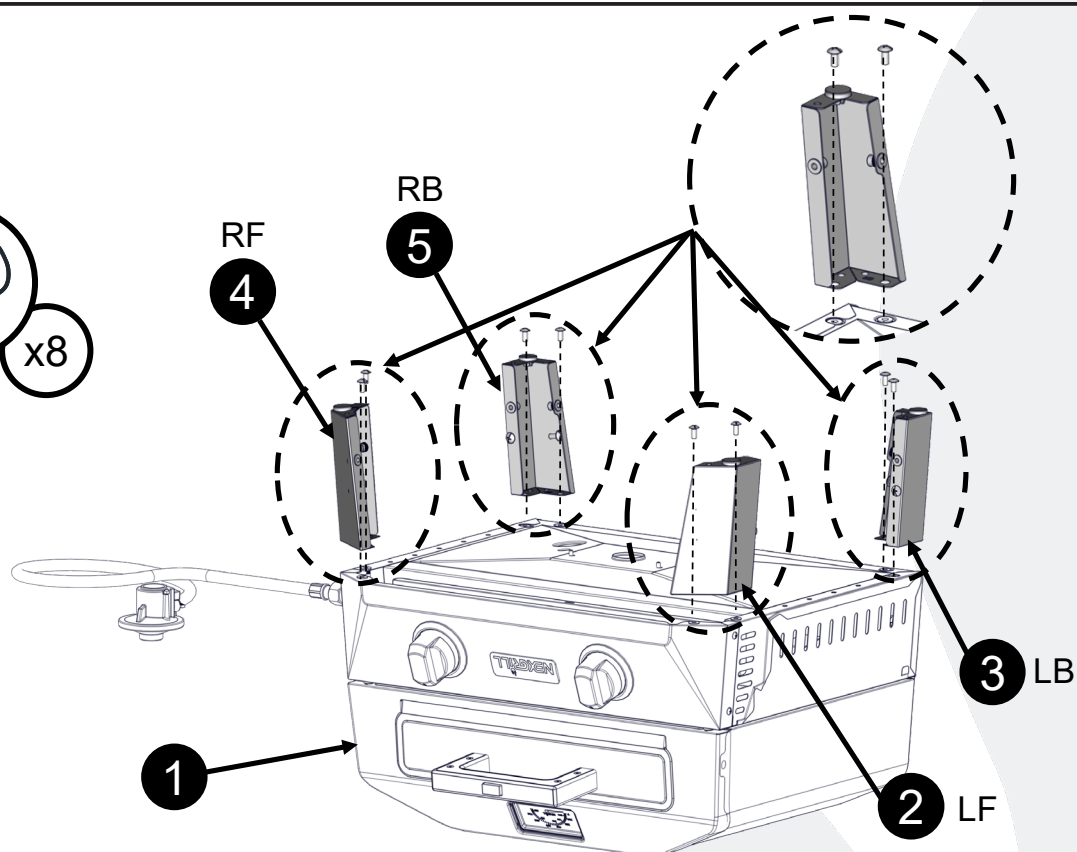
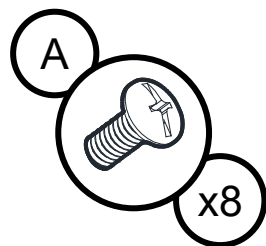
OUTILS REQUIS (NON COMPRIS)



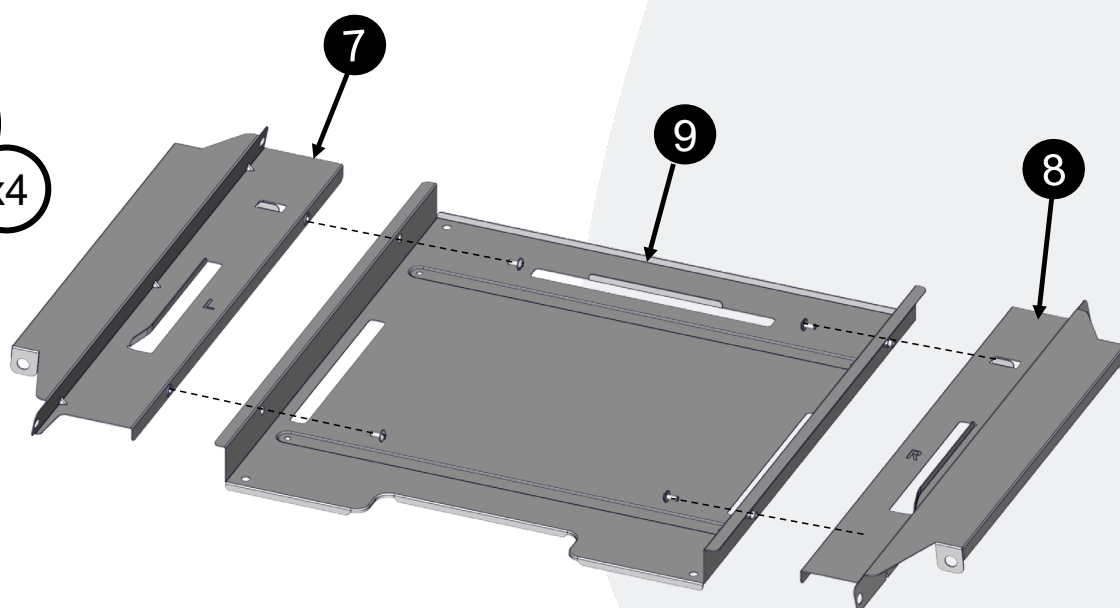
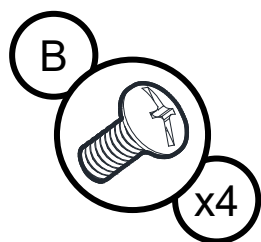
Tournevis cruciforme

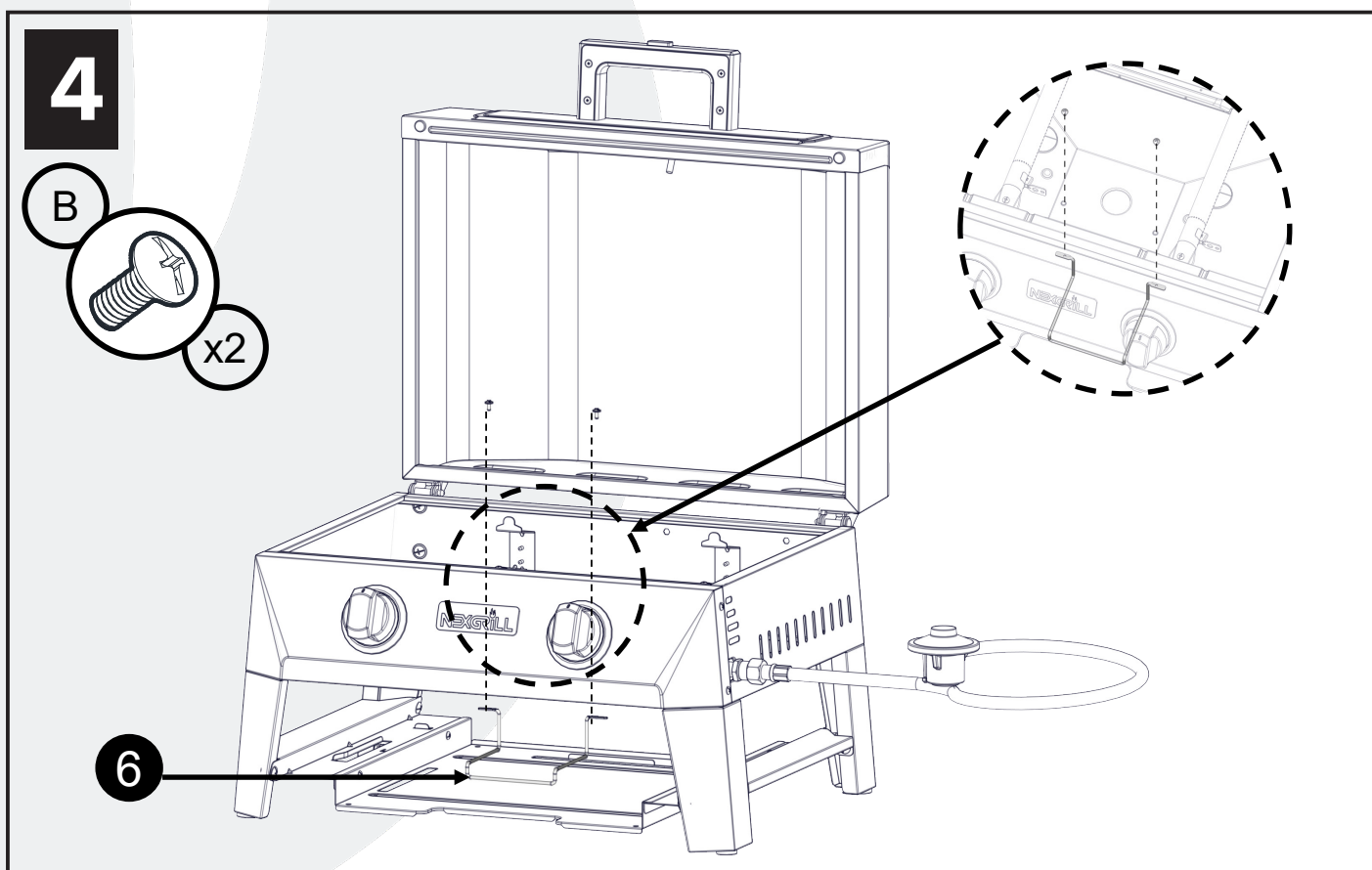
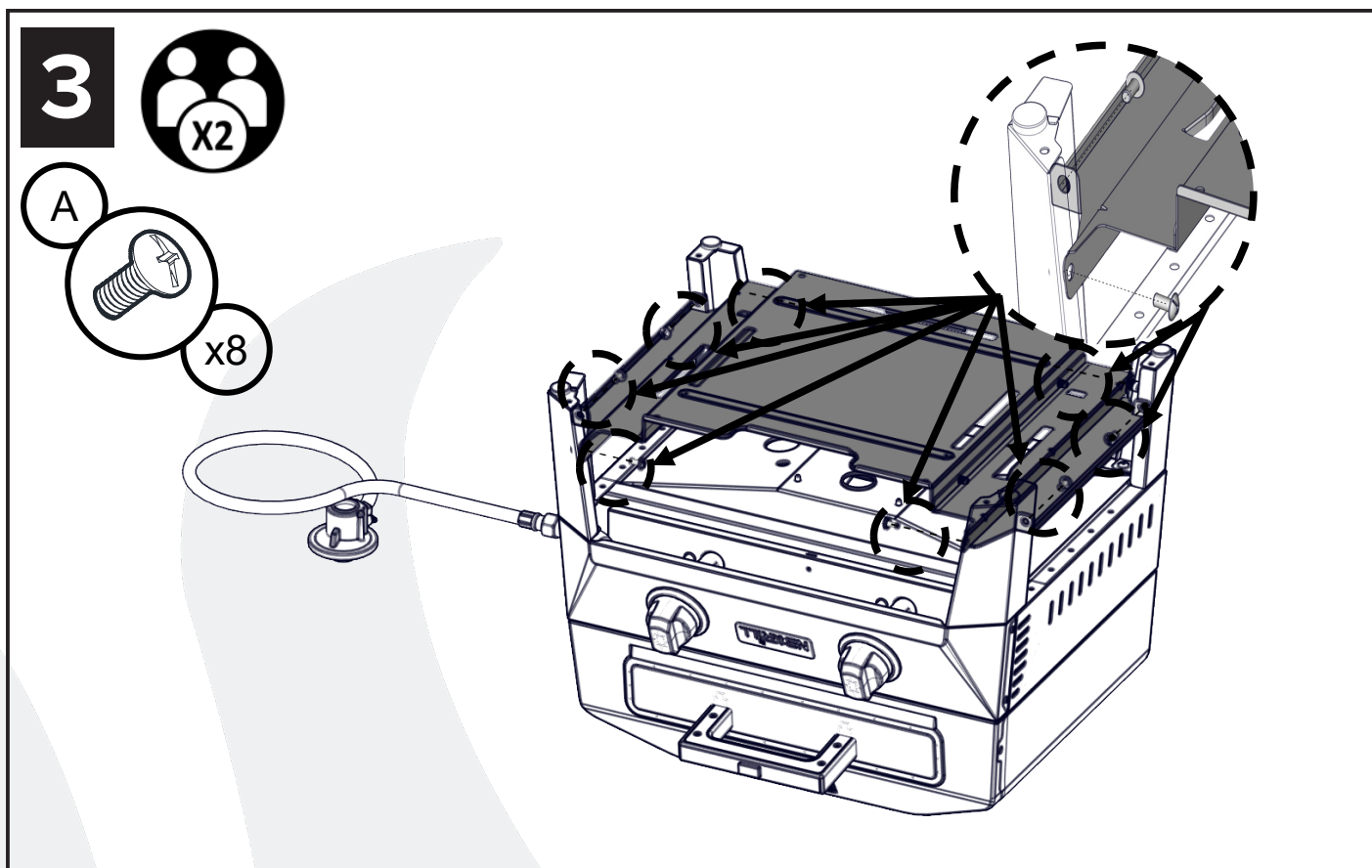
ÉTAPES D'ASSEMBLAGE

1

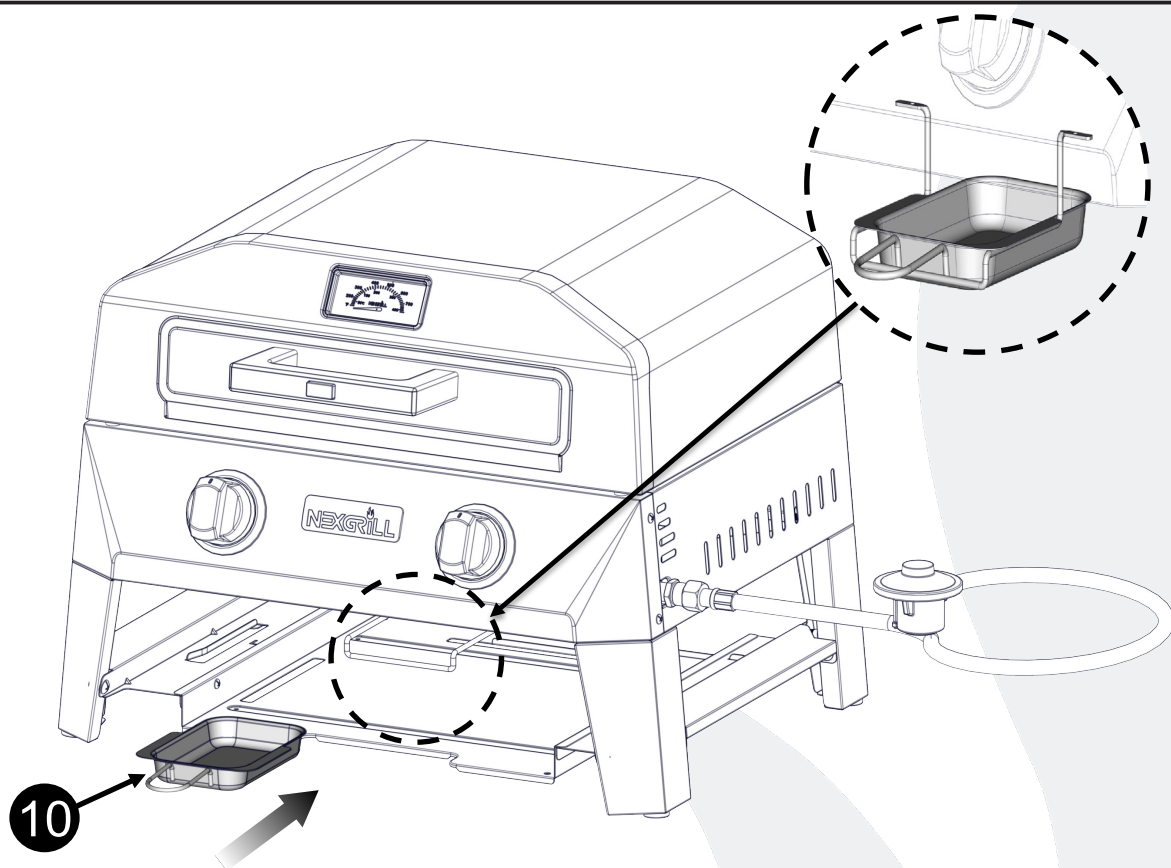


2

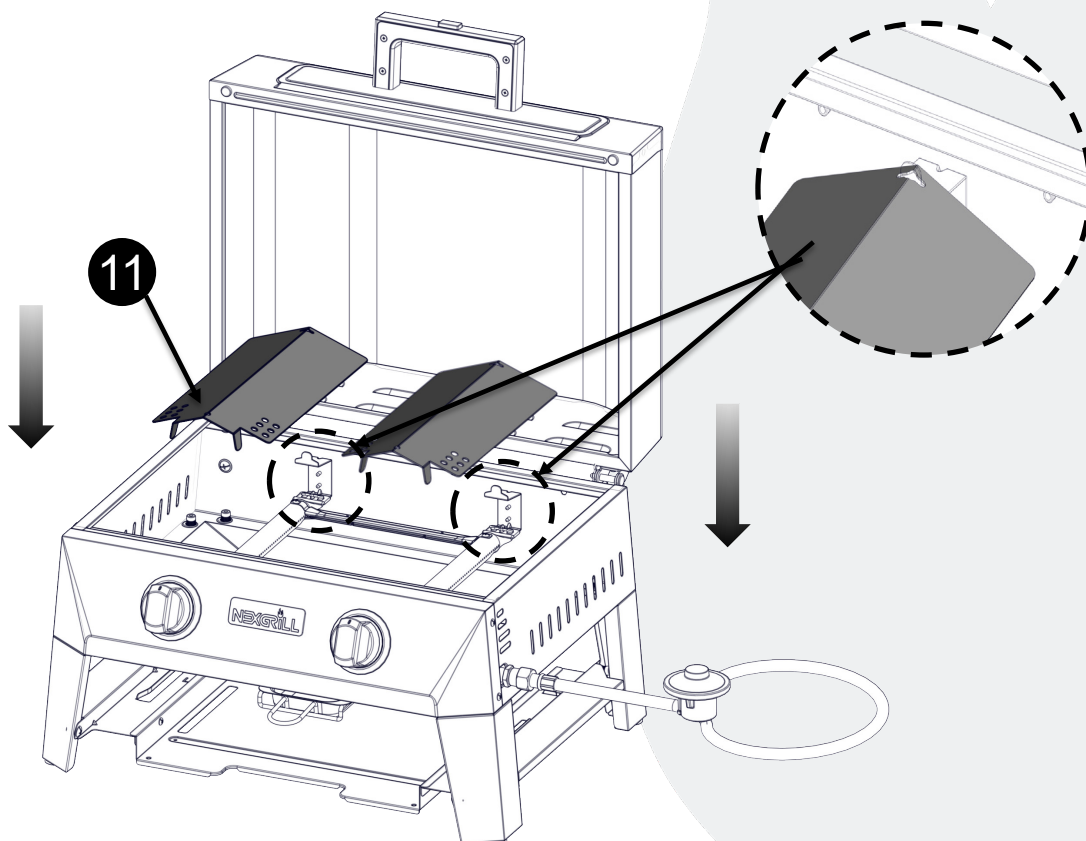




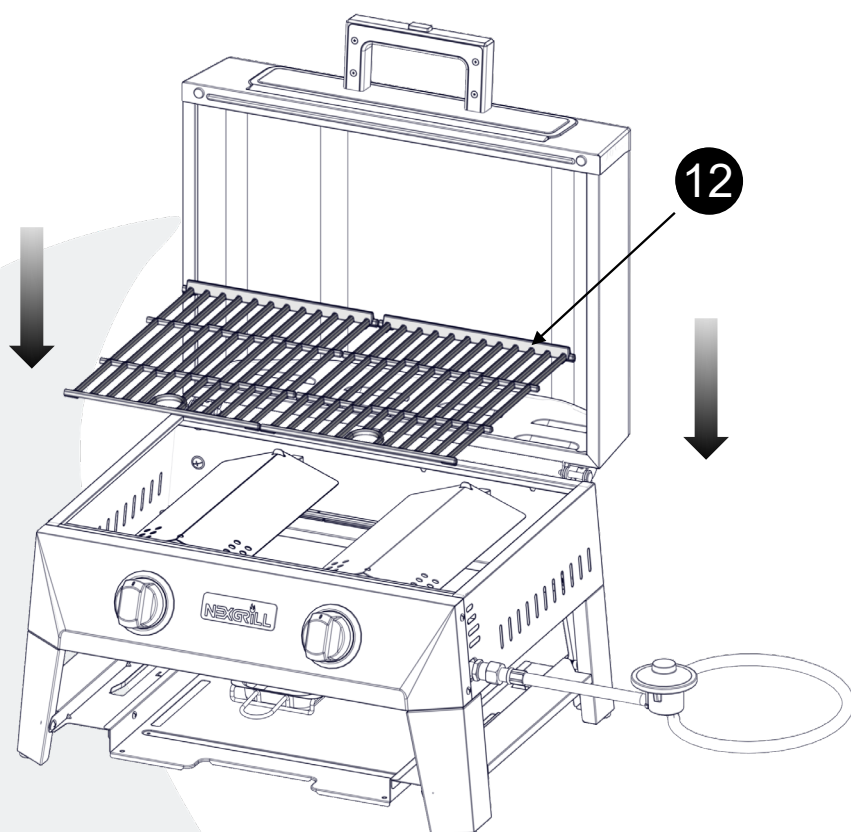
5



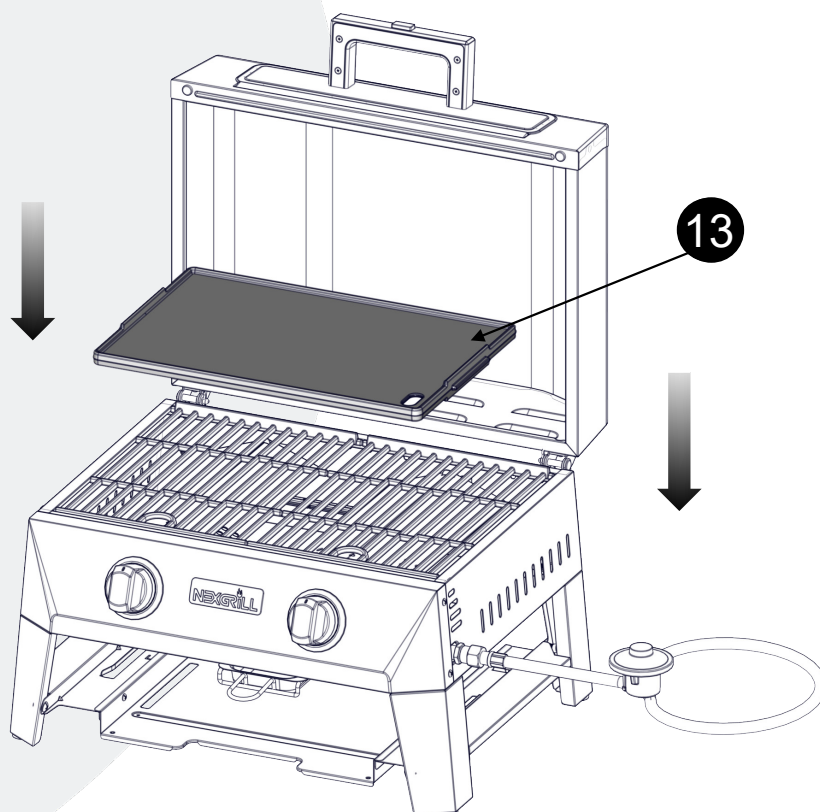
6



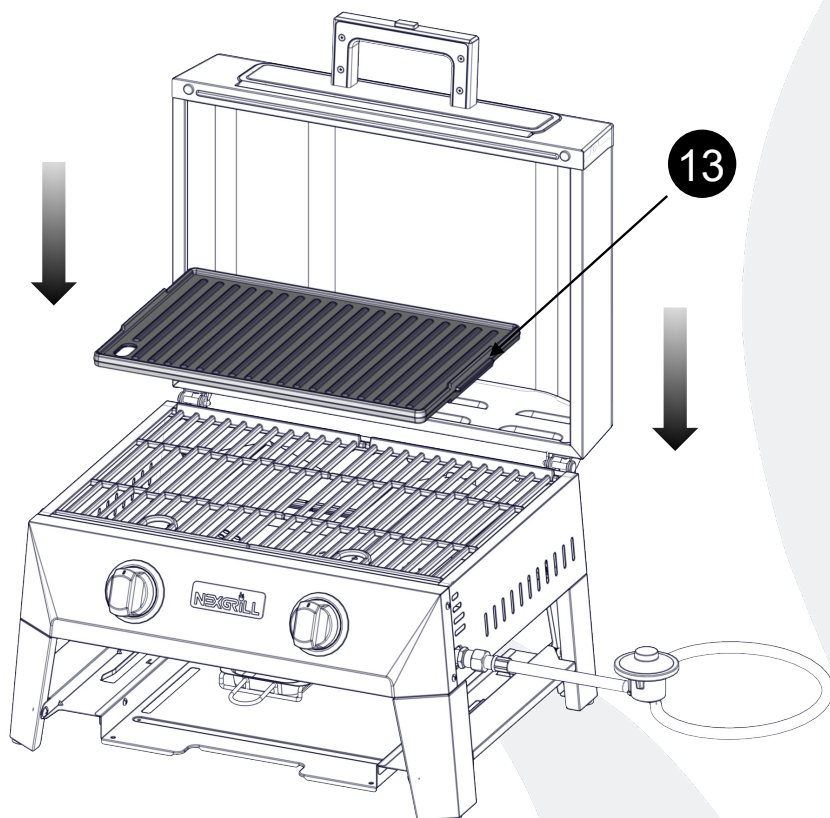
7



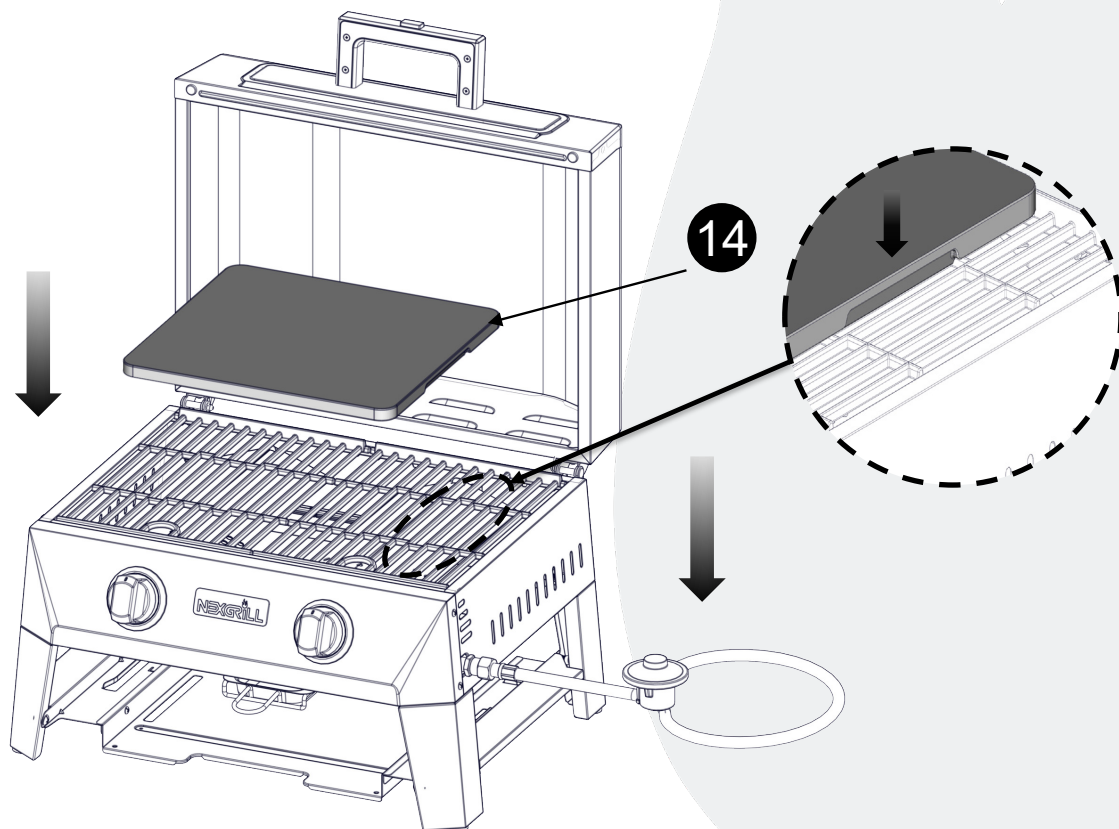
8



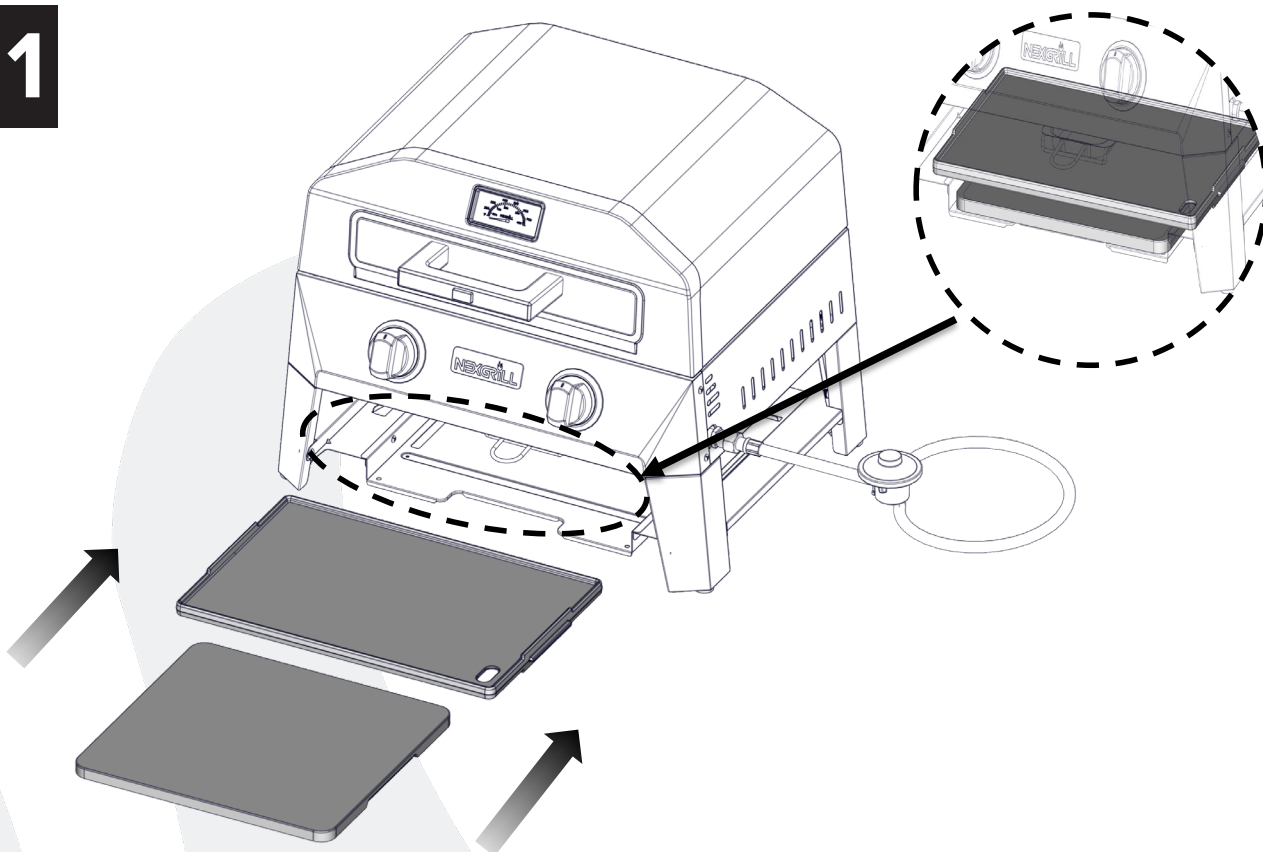
9



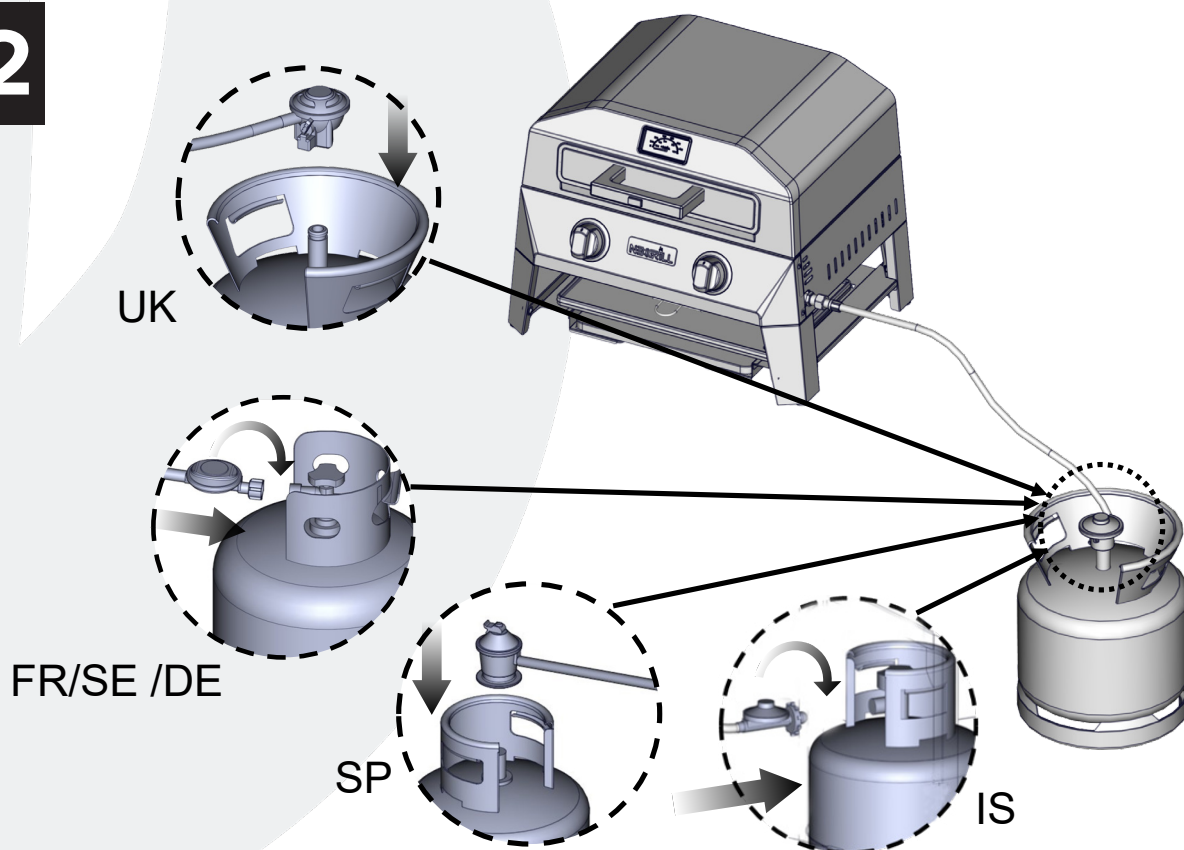
10



11



12



PRESSIONS DE GAZ ET EXIGENCES EUROPÉENNES

Fabricant	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modèle	820-0264B				
Catégorie de l'appareil	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange		
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,83		0,83	0,78	0,73
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 5,6				
Consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 408				
	Propane - Total: 400				

Remarque :

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

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

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

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

La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.90 » signifie que l'injecteur mesure 0.90 mm.

Pays	Type de gaz	Pression du gaz
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	I3P/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I3B/P	50 mbar

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

INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT

RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

BRÛLEURS INDIVIDUELS 2.8 kW

TOTAL 5.6 kW



WARNING:

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

EXIGENCES RELATIVES AUX RÉSERVOIRS DE GAZ

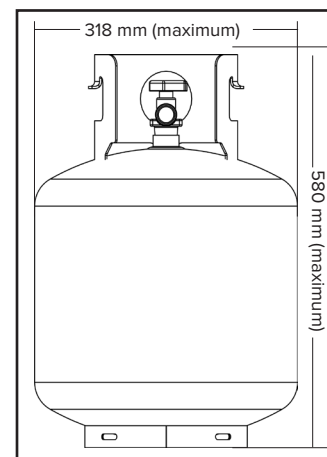
Utilisez uniquement des bouteilles d'une capacité minimale de 5 kg et maximale de 15 kg. Un réservoir d'un diamètre approximatif de 318 mm (12,5 pouces) et d'une hauteur de 580 mm (22,8 pouces) sera la mesure maximale pouvant être utilisée pour la bouteille de GPL.

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

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

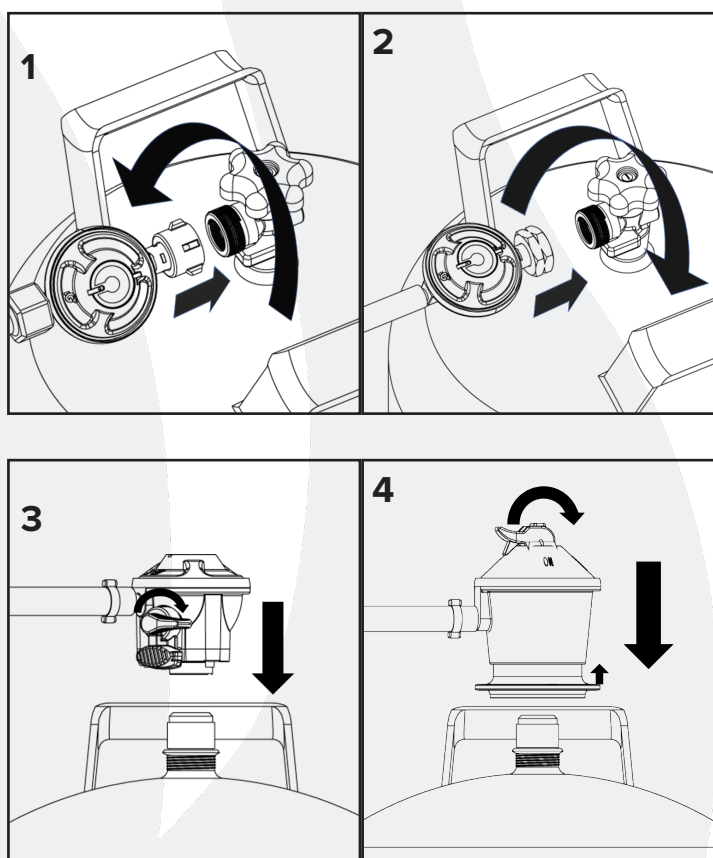
Le réservoir de GPL doit être dotée d'un dispositif antidébordement.

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



RÉSERVOIR DE GAZ

RACCORDEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ



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

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

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

Connecter en tournant dans le sens horaire (1)

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

Connecter en tournant dans le sens horaire (2)

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

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

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

Connecter par collier coulissant (4)

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

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

REEMPLACEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ

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

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

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

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ



AVERTISSEMENT

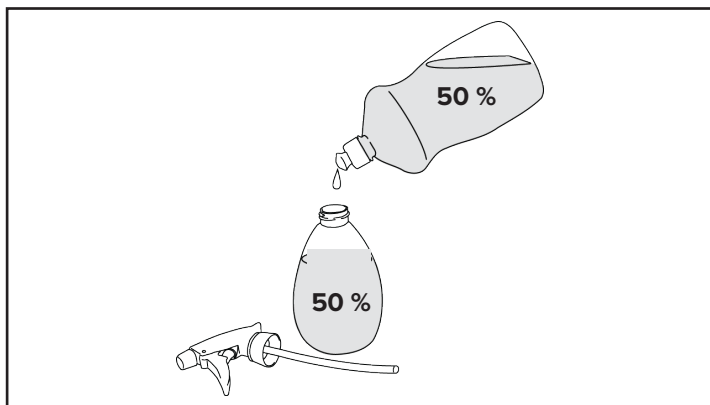
VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE GRIL SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

GÉNÉRALITÉS

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

AVANT L'ESSAI

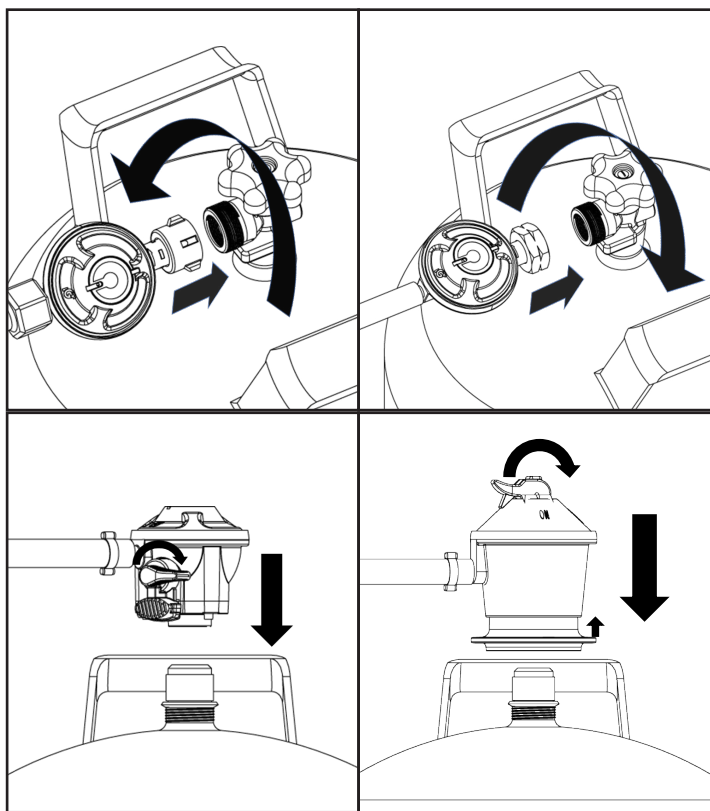
Vérifier que l'emballage a été entièrement retiré du gril, y compris les sangles des brûleurs.



ÉTAPE 1

PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

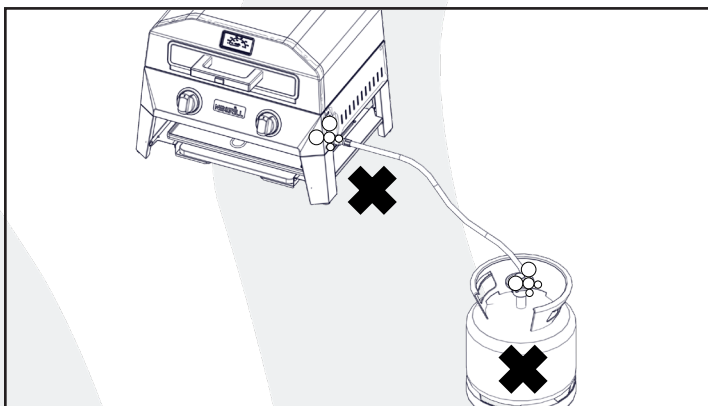
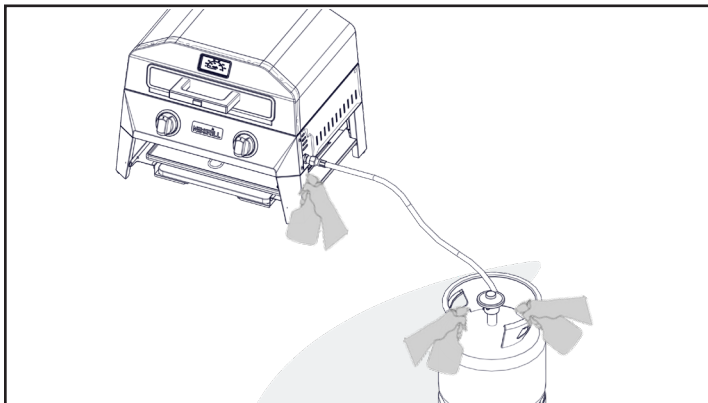
Préparer une solution constituée à parts égales d'eau et de savon à vaisselle sans ammoniac, à appliquer avec un pulvérisateur ou une brosse.



ÉTAPE 2

LE BRANCHEMENT DU RÉGULATEUR AU CYLINDRE DE GPL

Il existe différents types de régulateurs. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de raccordement correspondantes. Reportez-vous à la section « RACCORDEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ » du manuel pour obtenir des instructions détaillées.



ÉTAPE 3

EFFECTUER L'ESSAI

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

Régulateur à vis

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

Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

3. Appliquer de l'eau savonneuse sur tous les raccords de la conduite de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, fermer immédiatement le robinet et resserrer les raccords en cause.
5. Rouvrir le robinet et revérifier la présence de fuites.
6. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 6174 (DE) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou à ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) ou ServiceFR@nexgrill.com (FR).
7. Si la conduite est endommagée ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.



AVERTISSEMENT :

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

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

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

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



AVERTISSEMENT :

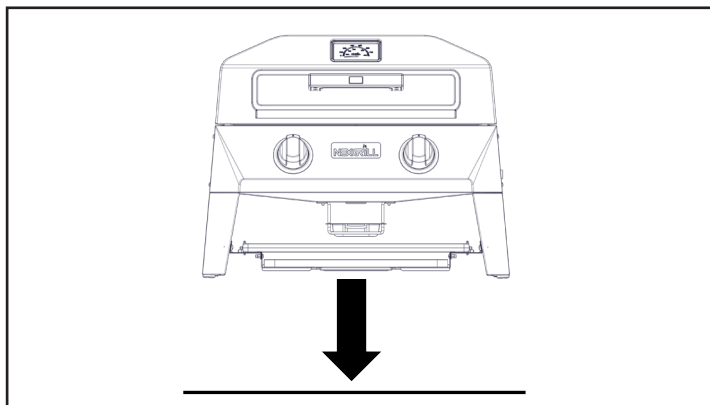
1. NE PAS ENTREPOSER DE RÉSERVOIR DE GPL EN DESSOUS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
2. NE JAMAIS REMPLIR LE RÉSERVOIR À PLUS DE 80 % DE SA CAPACITÉ.
3. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES PEUT PROVOQUER UN INCENDIE QUI RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



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

AVANT L'ALLUMAGE



ÉTAPE 1

TROUVER UNE SURFACE PLANE OÙ PLACER LE GRIL.



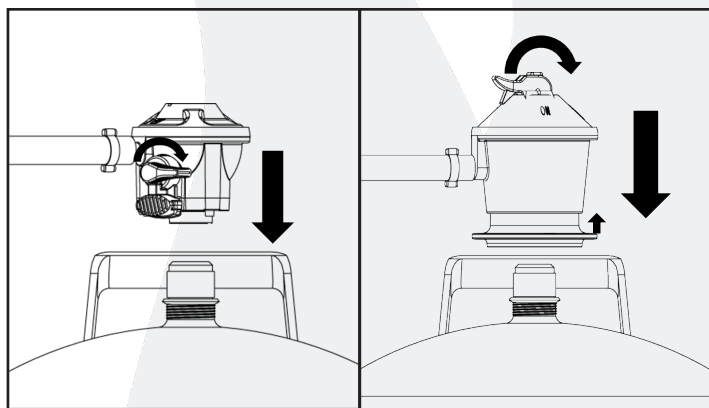
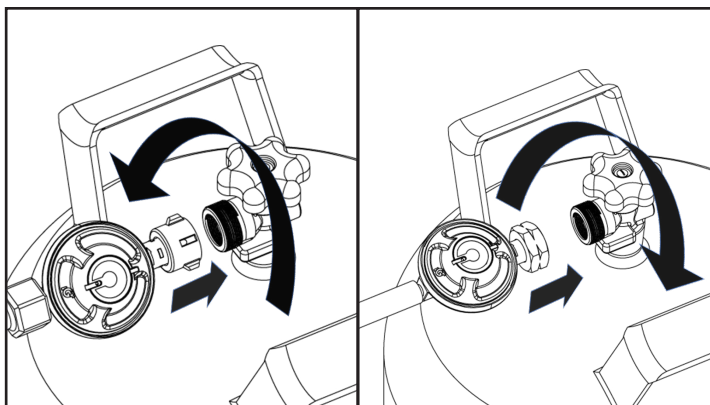
CONSIGNES DE DÉPLACEMENT

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

ÉTAPE 2

SE CONNECTER À LA BOUTEILLE DE GPL.

Il existe différents types de régulateurs. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion correspondantes.

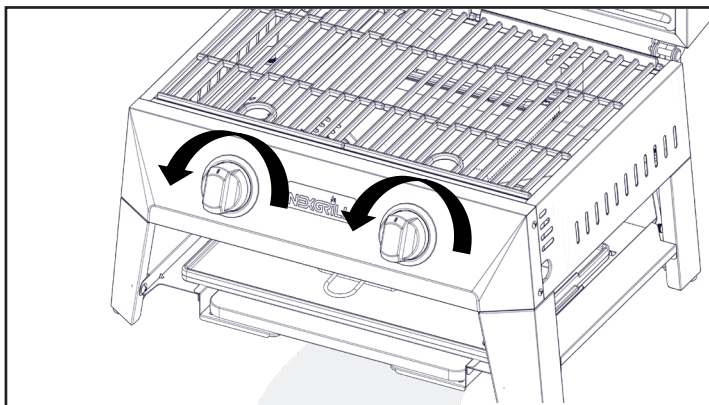


ALLUMAGE DU GRIL



IMPORTANT – PREMIÈRE UTILISATION

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



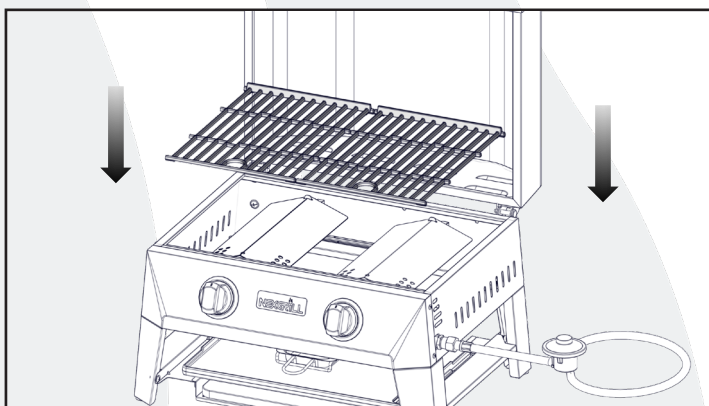
ÉTAPE 3

AVEC LE COUVERCLE OUVERT, PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE JUSQU'À LA POSITION HIGH PLUSIEURS FOIS. PENDANT CE TEMPS, VOUS ENTENDREZ UN BRUIT SEC. LE BRÛLEUR S'ALLUMERA.



Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 3 à 5 secondes, remettre les boutons en position arrêt, puis attendre 5 minutes avant de retenter d'allumer le grill. S'il ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 6174 (DE) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), or ServiceFR@nexgrill.com (FR). Une fois les brûleurs allumés, fermer doucement le couvercle et laisser le grill chauffer de 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.

MODE GRIL



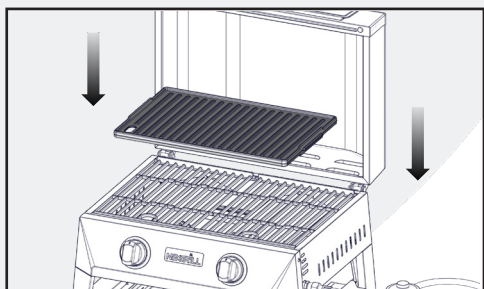
1. Ouvrez le couvercle et positionnez la grille du grill en place.
2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le grill se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant de commencer la cuisson.
4. Vous pouvez cuisiner sur le grill par tous les temps. Si la température ambiante est extrêmement froide ou chaude, les temps de cuisson seront légèrement augmentés ou diminués. Gardez le grill à l'abri des vents excessifs pendant son fonctionnement.

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués ci-dessous ne sont que des suggestions. Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur des viandes et du degré de préparation souhaité.



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

MODE DE CUISSON

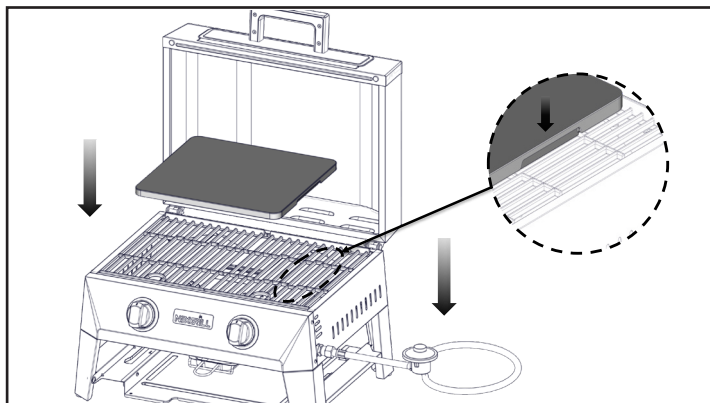


1. Ouvrez le couvercle et placez la plaque de cuisson au centre des grilles de cuisson.
REMARQUE : le trou de drainage doit se trouver en bas à gauche, comme indiqué sur l'image de gauche.
2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le grill se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson

MODE FOUR À PIZZA

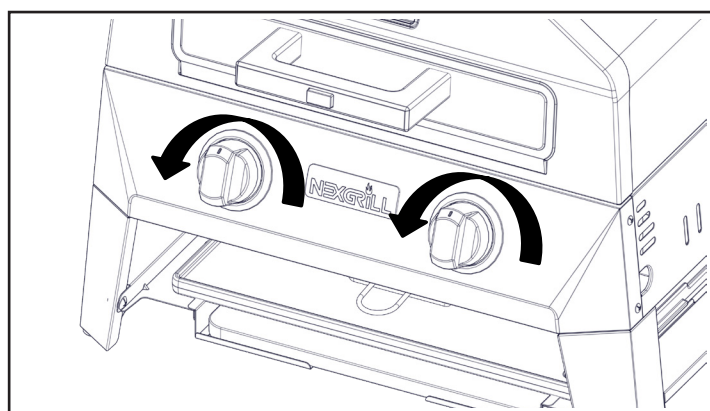


ATTENDEZ QUE L'APPAREIL REFROIDISSE COMPLÈTEMENT AVANT D'ÉTEINDRE TOUTE SURFACE DE CUISSON.



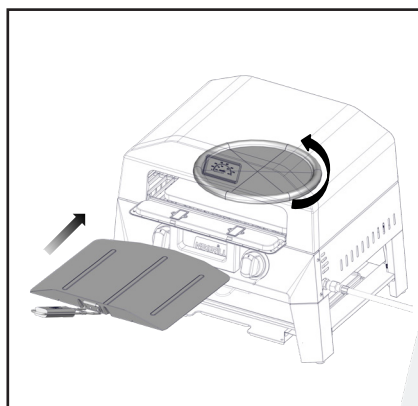
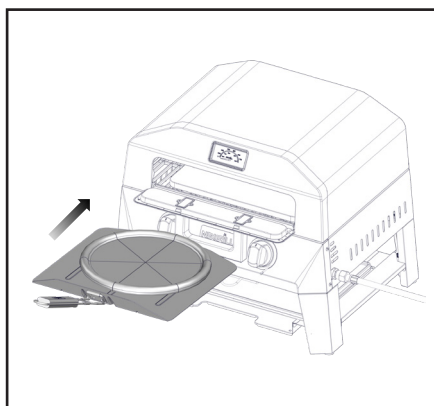
ÉTAPE 1 : PRÉPARATION DU FOUR À PIZZA

1. Ouvrez le couvercle et placez la pierre à pizza au centre des grilles de cuisson, comme indiqué sur l'image de gauche.



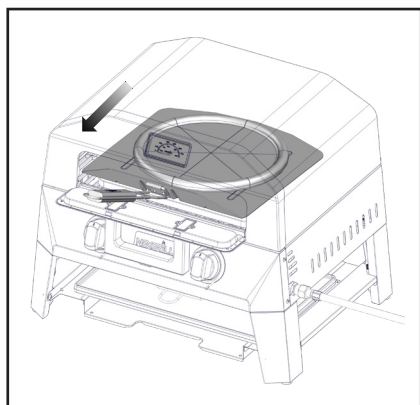
ÉTAPE 2 : PRÉCHAUFFAGE DU FOUR À PIZZ

1. Fermez le couvercle et la porte avant de l'allumer.
2. Avec le couvercle fermé, allumez le grill et tournez les boutons de commande sur le réglage élevé.
3. Préchauffez le grill avec la pierre à pizza pendant 15 minutes.



ÉTAPE 3 : CUISSON DE LA PIZZA

1. Avec le couvercle fermé, ouvrez la porte avant de la pizza et utilisez une pelle à pizza pour placer une pizza, pas plus grande que 30,48 cm (12 po) au centre de la pierre.
2. Gardez le couvercle et la porte avant de la pizza fermés pendant la cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
3. Gardez les boutons de commande réglés sur moyen pendant la cuisson.
4. Faites cuire la pizza pendant 6 à 8 minutes. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la pizza.
5. Ouvrez la porte avant de la pizza pour vérifier périodiquement jusqu'à ce que la pizza atteigne le niveau de cuisson souhaité.
6. Il peut être nécessaire de faire tourner la pizza pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme et obtenir la cuisson souhaitée.
7. Ouvrez le couvercle ou ouvrez la porte avant de la pizza pour sortir la pizza.



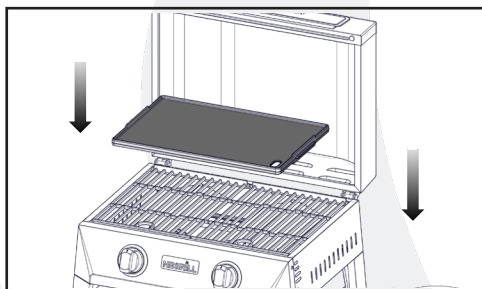
REMARQUE : Saupoudrez légèrement votre pelle à pizza de farine ou de semoule de maïs pour assurer un transfert en douceur et sans collage de votre pizza vers et depuis la pierre.

IMPORTANT - PREMIÈRE UTILISATION :

Pour garantir des performances et une durabilité optimales, il est recommandé d'assaisonner la plaque de cuisson avant sa première utilisation. Un assaisonnement approprié améliore les performances antiadhésives et empêche la rouille. Pour assaisonner la plaque de cuisson :

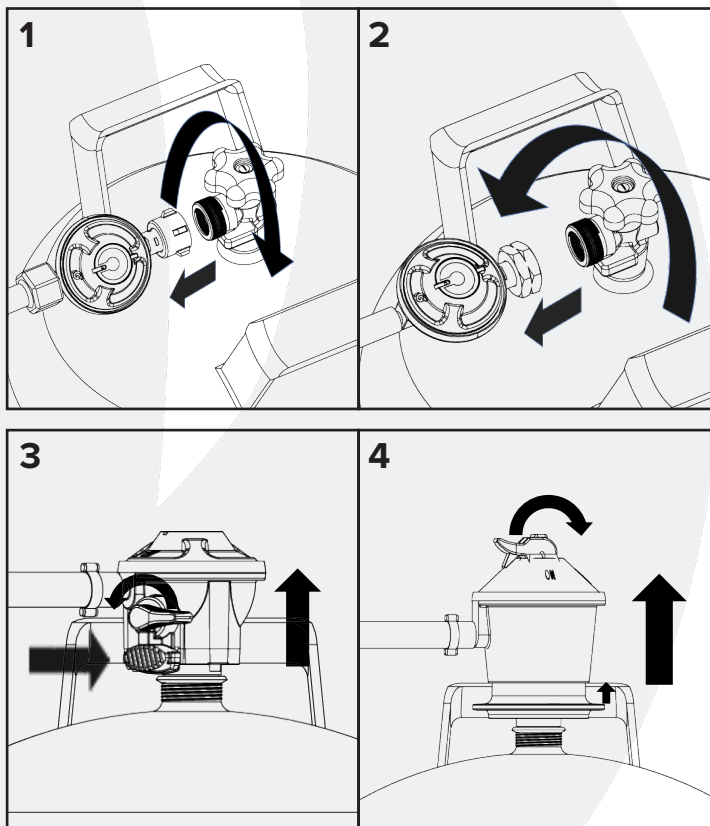


- Nettoyez la plaque de cuisson : lavez-la à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle. Rincez abondamment et séchez.
- Appliquez de l'huile : recouvrez toute la surface d'une fine couche d'huile à point de fumée élevé (comme de l'huile végétale ou de l'huile de lin).
- Faites chauffer la plaque de cuisson : placez-la sur le gril et faites chauffer à feu moyen pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que l'huile fume.
- Refroidissez et répétez : laissez refroidir, puis répétez le processus d'huilage et de chauffage 2 à 3 fois pour un assaisonnement optimal.



1. Ouvrez le couvercle et placez la plaque de cuisson au centre des grilles de cuisson.
REMARQUE : le trou de drainage doit se trouver en bas à droite, comme indiqué sur l'image de gauche.
2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le gril se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL ET DÉCONNECTER LE RÉGULATEUR



Il existe différents types de régulateurs. Déterminez le type spécifique de régulateur que vous utilisez et suivez les instructions correspondantes pour une déconnexion correcte.

1. Mettre les boutons en position éteinte (O).
2. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bouteille en suivant les instructions propres à ce régulateur.

Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire (1)

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens anti horaire.

Déconnecter en tournant dans le sens horaire (2)

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens horaire.

Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position (3)

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se détache du cylindre.

Déconnecter par collier coulissant (4)

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Tirez le rond de retenue pour débrancher le régulateur de la valve de la bouteille. Enlever le régulateur de la valve du cylindre.

3. Laissez le corps du gril refroidir au moins 30 minutes avant d'essayer de le déplacer ou de le transporter.

ATTENTION: N'essayez pas de rallumer le gril sans suivre toutes les instructions d'allumage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le gril de table est conçu et fabriqué avec des matériaux qui dureront plusieurs années avec une utilisation normale. Suivre ces instructions améliorera la longévité du gril et la qualité de la cuisson. Pour assurer le fonctionnement en toute sécurité de votre gril, la zone de cuisson doit toujours être exempte de matériaux combustibles de tout type, tels que l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

NETTOYAGE

FOYER : Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer cette zone. Ne laissez pas la graisse s'accumuler.

ÉLÉMENTS EXTÉRIEURS DU GRIL : L'extérieur du gril peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

GRILLE DE CUISSON : Les grilles de cuisson sont en fonte revêtue. Elles doivent être frottées avec une brosse à gril immédiatement après la cuisson, pendant que le gril est encore chaud.

PLAQUE DE CUISSON : La plaque de cuisson doit être frottée avec une brosse à gril immédiatement après la cuisson, pendant que la plaque est encore chaude.

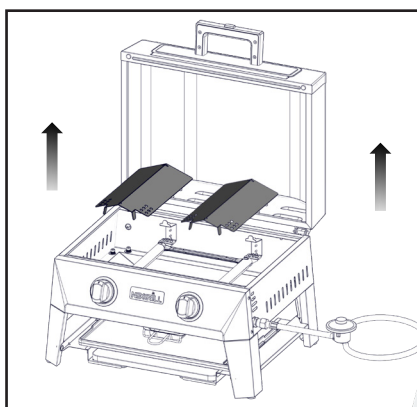
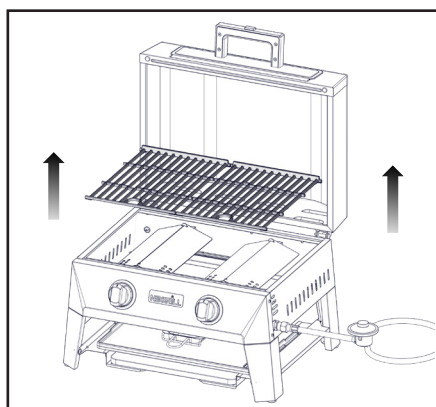
PIERRE À PIZZA : Laissez la pierre refroidir complètement avant de la nettoyer. Utilisez une brosse métallique ou une brosse à pierre et un grattoir pour éliminer les débris, et un chiffon humide avec de l'eau chaude si nécessaire. Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la ranger.

BAC À GRAISSE : Le bac à graisse peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION : Gardez le bac à graisse propre et exempt de dépôts importants pour maintenir des performances optimales du gril et éviter les poussées de flammes. Assurez-vous de nettoyer le bac à graisse après chaque utilisation.

ORIFICE DE VIDANGE : L'orifice de vidange doit être exempt de graisse et de particules alimentaires pour permettre aux gouttes de s'écouler correctement dans le bac à graisse. Cela doit être fait pour maintenir le bon fonctionnement de votre gril.

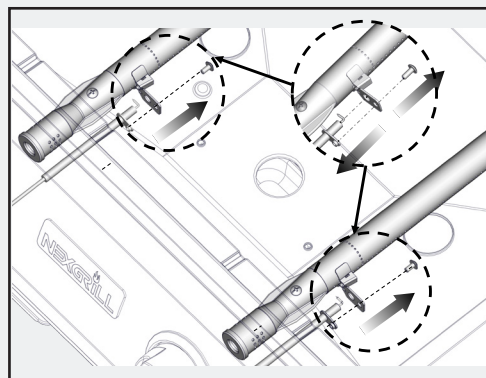
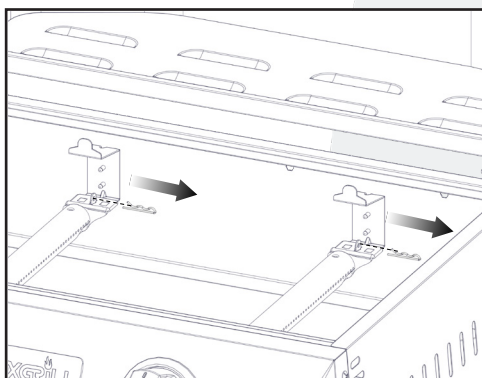
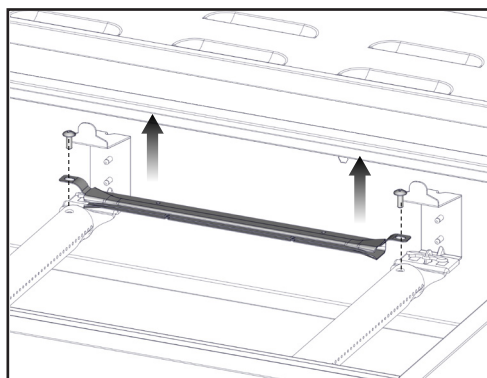
BRÛLEURS— Une extrême prudence doit être observée lors du retrait et du remplacement d'un brûleur. Il doit être correctement centré sur l'orifice avant toute tentative de rallumer le gril. La fréquence de nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du gril. Le fait de ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut provoquer un incendie derrière et sous le panneau de soupape, endommageant ainsi le gril et rendant son fonctionnement dangereux. Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est FERMÉE et que les boutons de commande sont en position « OFF » (○) et que les brûleurs ont refroidi. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz.



ÉTAPE 1

Pour retirer les brûleurs principaux pour le nettoyage:

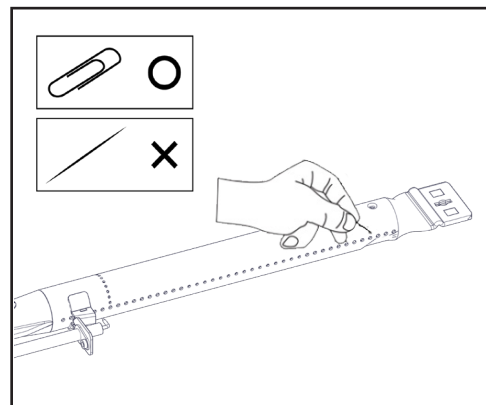
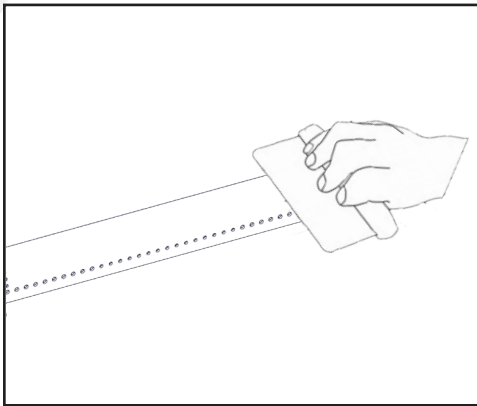
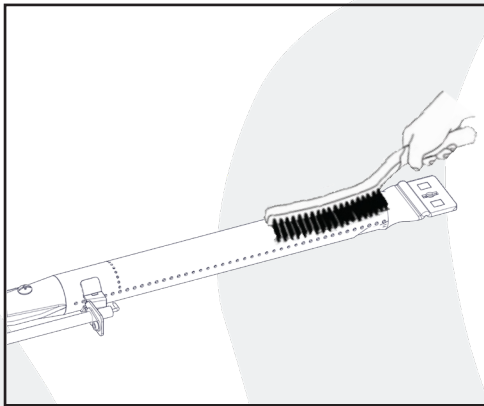
1. Retirez la grille de cuisson et les amortisseurs de flamme.
2. Localisez les vis du brûleur et retirez les vis.
3. Retirez la goupille fendue et les allumeurs des brûleurs
4. Soulevez les brûleurs hors du foyer.



ÉTAPE 2

Pour nettoyer le brûleur du grill :

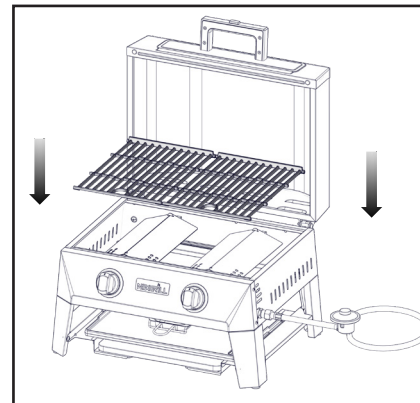
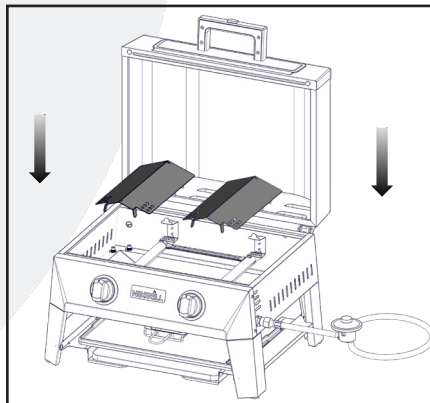
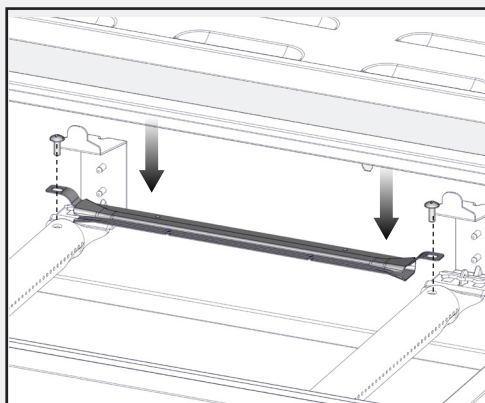
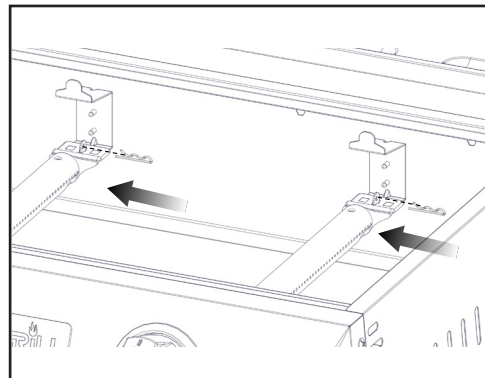
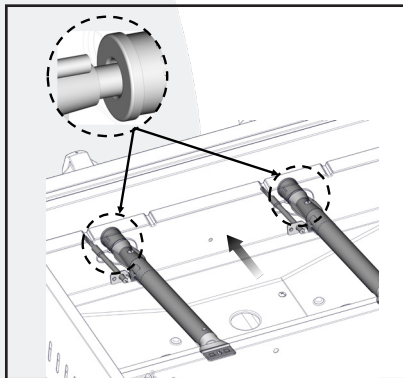
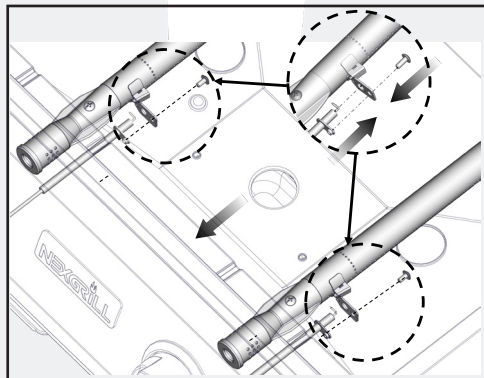
1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
2. Utilisez un grattoir métallique pour éliminer les taches ou les débris tenaces.
3. Débouchez les orifices obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois, car il pourrait se casser et obstruer l'orifice.
4. Vérifiez et nettoyez les brûleurs/tubes Venturi pour détecter les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie en dessous et derrière le panneau de commande principal.



ÉTAPE 3

Pour réinstaller les brûleurs principaux :

1. Assemblez les allumeurs aux brûleurs.
2. Insérez les brûleurs sur les vannes à gaz du brûleur principal.
3. Assurez-vous que l'embout de l'orifice se trouve à l'intérieur du venturi du brûleur.
4. Alignez les trous des vis du brûleur avec les trous du foyer, insérez les vis et serrez.
5. Installez les pare-flammes et les grilles de cuisson.



RETRAIT DES TOILES D'ARAIGNÉES



DANGER NATUREL – ARAIGNÉES ET INSECTES

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

VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE D'ARAIGNÉES

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

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

RANGEMENT



Comme tout autre appareil, le grill conservera une meilleure apparence et durera plus longtemps s'il est à l'abri des intempéries quand il n'est pas utilisé. Rangez le grill à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur autant que possible et lorsque vous le rangez pendant une période prolongée.

Le grill ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que de fortes pluies, des vents violents ou de la neige. Une housse est incluse pour protéger le grill lorsqu'il n'est pas utilisé.



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

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



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

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

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

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill will not light	1. Check to see if the LPG cylinder is empty. 2. Check burner ports for any blockage. Use a paper clip to clear plugged ports. 3. Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	1. Check for spiders and insects. 2. 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), ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), or ServiceFR@nexgrill.com (In France).
Low heat with the control knob on the "HIGH" setting.	1. Make sure the grill area is clear of dust. 2. Make sure the burner and orifice are clean. 3. Check for spiders and insects. 4. Is there adequate gas supply available? 5. Is the grill being preheated for 10-15 minutes?

ÉNONCÉ DE GARANTIE

Le fabricant garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 820-0264B) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

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

GRILLE DE CUISSON ET DEFLECTEUR DE FLAMMES : Garantie LIMITÉE de 1 ans ; ne couvre pas les égouttures, l'effritement, les égratignures ou les dommages superficiels.

AUTRES PIÈCES : Garantie LIMITÉE de 1 ans (y compris, sans toutefois s'y limiter les vannes, le cadre, le boîtier, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). * Ne couvre pas l'effritement, les égratignures, la fissuration par corrosion et la rouille.

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

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

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

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

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

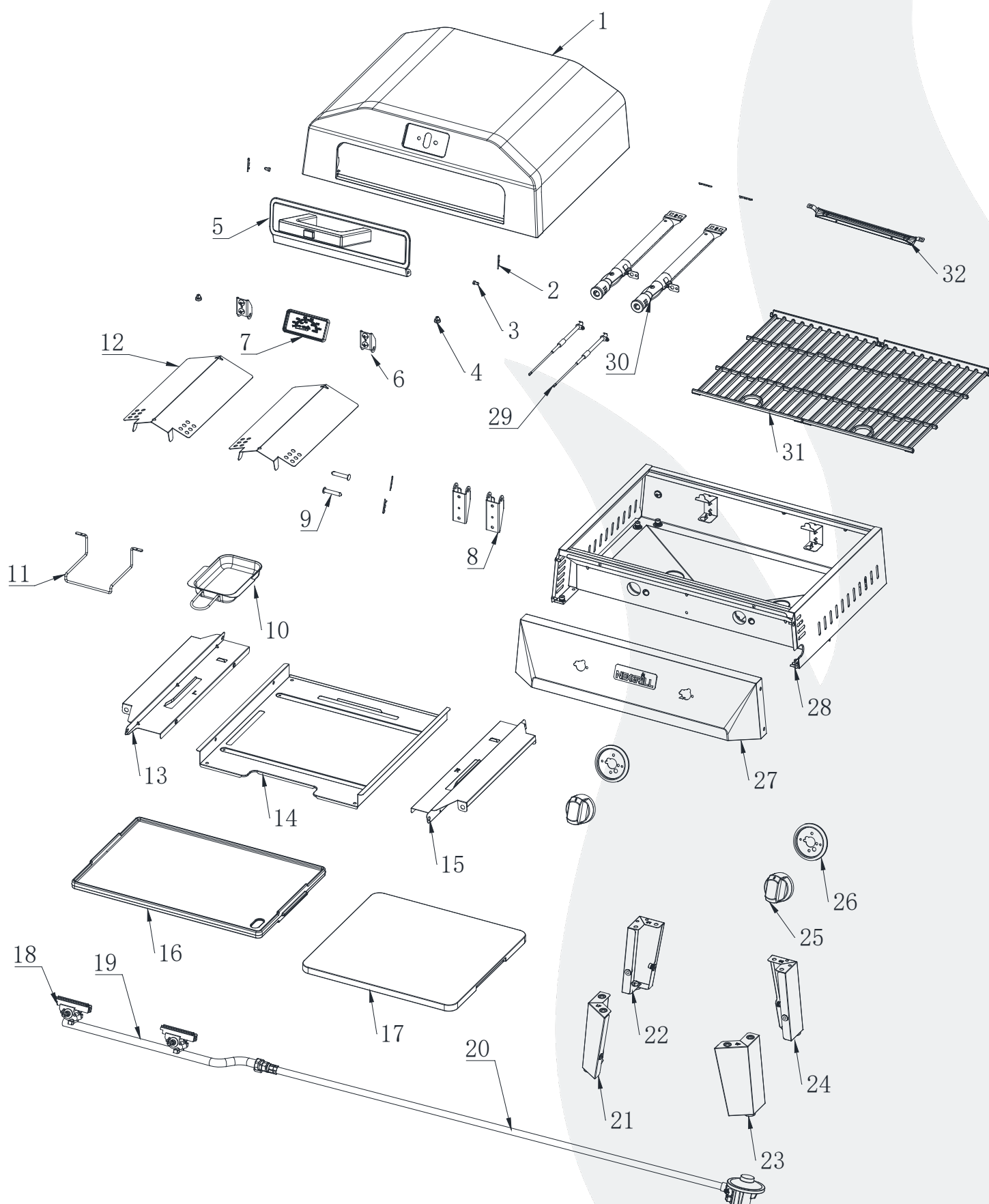
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par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

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

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 25,
33100 Paderborn, Deutschland

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 6174 (DE), entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2.
ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) ou ServiceFR@nexgrill.com (FR).

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	QTÉ
1	Couvercle principal	1	19	Collecteur principal	1
2	Goupille en R	6	20	Régulateur, LP	1
3	Axes de porte à pizza	2	21	Pied avant gauche	1
4	Butée de couvercle	2	22	Pied arrière gauche	1
5	Assemblage de porte à pizza	1	23	Pied avant droit	1
6	Charnières de couvercle	2	24	Pied arrière droit	1
7	Indicateur de température (thermomètre)	1	25	Bouton de réglage	2
8	Charnières de foyer	2	26	Siège du bouton de commande	2
9	Axes de couvercle	2	27	Panneau de commande principal	1
10	Assemblage de boîte à graisse	1	28	Foyer	1
11	Support de boîte à graisse	1	29	Conducteur d'allumage du brûleur principal	2
12	Atténuateur de flamme	2	30	Brûleur principal	2
13	Support pour plaque de cuisson, gauche	1	31	Grille de cuisson	1
14	Plateau de rangement pour pierre à pizza	1	32	Passe-plat	1
15	Support pour plaque de cuisson, droit	1		Housse de gril	1
16	Plancha	1		Manuel	1
17	Pierre à pizza	1		Kit de quincaillerie	1
18	Robinet de gaz principal	2			

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas.	- Vérifier qu'il reste du GPL dans le réservoir. - Vérifier que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Utiliser un trombone pour les dégager. - Vérifier que l'orifice de gaz des brûleurs n'est pas obstrué. Utiliser une aiguille pour le dégager.
La flamme des brûleurs est jaune ou orangée, et accompagnée d'une odeur de gaz.	- Vérifier la présence d'araignées et d'insectes. - Communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 6174 (DE) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), or ServiceFR@nexgrill.com (FR)
Les brûleurs dégagent peu de chaleur alors que les boutons sont au réglage le plus élevé.	- Vérifier qu'il n'y a pas de poussière là où se trouve le gril. - Vérifier que les brûleurs et les orifices sont propres. - Vérifier la présence d'araignées et d'insectes. - Vérifier qu'il reste suffisamment de GPL. - Faire préchauffer le gril pendant 5-10 minutes.

Información importante de seguridad121

Listado de las piezas123

Instrucciones de montaje124

Presiones y especificaciones europeas del gas131

Instrucciones de conexión131

Instrucciones de funcionamiento135

Cuidado y mantenimiento139

Declaracion De Garantía142

Lista de piezas de reemplazo143

Solución de problemas144

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

PELIGRO: Si usted siente olor a gas:

- 1. Cierre el suministro de gas al aparato.
- 2. Extinga cualquier llama que esté al descubierto.
- 3. Abra la tapa.
- 4. Si continúa el olor, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

PELIGRO



- 1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
- 2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 10 pies (3,05 m) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
- 3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 25 pies (7,62 m) de cualquier tipo de líquido inflamable.
- 4. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse como calentor.
- 5. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.

**LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.
EN CASO DE QUE ESTAS INSTRUCCIONES NO SE CUMPLIERAN, ELLO PODRÍA
DAR COMO RESULTADO UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR**

Lea las siguientes instrucciones con cuidado antes de ensamblar, instalar u operar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales. Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento del Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) or ServiceFR@nexgrill.com (FR).

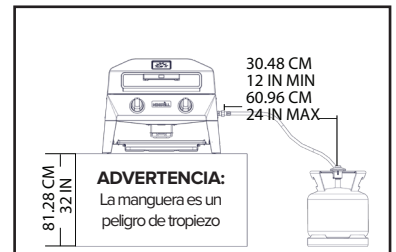
El cilindro de suministro de gas licuado del petróleo (GLP) utilizado debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de GLP que se adhieren a las normas nacionales para el país de uso.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE



1. La parrilla se debe utilizar exclusivamente en lugares abiertos. La parrilla debe usarse en lugares bien ventilados. Nunca la use en espacios cerrados, como cocheras y edificios. La parrilla no debe instalarse en vehículos o barcos recreativos.
2. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 46,11 °C (115 °F) o menos.
3. No la instale ni la use a menos de 91,44 cm (36 in) de distancia de materiales combustibles, contando de la parte trasera y de los lados de la parrilla. La parrilla no debe colocarse debajo de superficies elevadas (cochera cerrada, cochera, porche, patio) que puedan arder.
4. Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema autónomo de GLP de un remolque o casa rodante.
5. Es responsabilidad del dueño y de quien la ensamble ensamblar, instalar y darle mantenimiento a la parrilla de gas. No deje que los niños operen la parrilla ni que jueguen ellos o mascotas cerca de ella. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.
6. Siempre abra la tapa antes de encender la parrilla. Cuando la parrilla no esté en uso, cierre la válvula del cilindro de GLP.
7. Siga cuidadosamente las instrucciones de esta manual para ensamblar debidamente la parrilla y detectar si tiene fugas. No use la parrilla hasta haber revisado si tiene fugas. Si detecta una fuga en cualquier momento, debe apagar y corregirla antes de seguir usando la parrilla.
8. El área del aparato debe mantenerse limpia y sin materiales combustibles, gasolina, gas embotellado en cualquier forma y otros vapores y líquidos inflamables. No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.
9. ¡Nunca trate de encender la parrilla con la tapa cerrada! La acumulación de gases es muy peligrosa y puede causar una explosión.
10. Mantenga todos los cables eléctricos y la manguera de combustible alejados de superficies calientes.
11. El GLP es un gas inflamable y su manejo incorrecto puede causar explosiones, incendios y otros accidentes y lesiones graves.
12. Este aparato estará caliente antes y después del uso. Use guantes aislados para horno u otro tipo de guantes para protegerse de las superficies calientes y las salpicaduras de los líquidos de cocción.
13. No descuide el asador mientras lo esté utilizando.
14. No lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.
15. No guarde cilindros de repuesto de GLP, llenos o vacíos, abajo o cerca de la parrilla.
16. Este aparato no está destinado a usos comerciales ni para ser rentado.
17. Debe desconectar el cilindro cuando no utilice el aparato.
18. No modifique el aparato. Las partes selladas por el fabricante no deberán ser alteradas por el usuario.
19. Advertencia: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Aléjate de los niños.
20. El cambio de la bombona de gas se realizará lejos de cualquier fuente de ignición.
21. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar incendios, explosiones o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
22. No mueva el aparato durante su uso.

- Siempre opere la parrilla sobre una mesa, no superior a 81.28 cm (32 pulgadas) y no inferior a 60.96 cm (24 pulgadas).
- Coloque el tanque de GLP en el suelo adyacente a la mesa y con un espacio libre mínimo de 30.48 cm (12 in) y no más de 60.96 cm (24 in) de la parrilla.
- No cumplir estas instrucciones puede hacer que el tanque de gas GLP se sobrecaliente y ventile el gas, el cual podría encenderse ocasionando graves lesiones personales o daños materiales; además habría el riesgo de tropezarse con la manguera de gas o el tanque de GLP, tirando la parrilla del mostrador lo que ocasionaría lesiones personales y daños materiales graves.



SEGURIDAD PARA LA PARRILLA

EL SISTEMA DE COMBUSTIBLE: Millones de personas usan las parrillas de gas sin peligro si siguen unas simples precauciones. Los elementos del sistema de combustible están diseñados para funcionar con esta parrilla. No debe de reemplazarlos por ninguna otra marca. (Vea la lista de partes si necesita artículos de repuesto.)

QUEMADOR DE GAS: El quemador de gas está construido de acero inoxidable y no requiere más mantenimiento que la inspección para ver si hay insectos o nidos adentro de las ranuras de entrada del aire.

PRECAUCIÓN CON EL REGULADOR DE GLP: Se debe usar el regulador de presión de gas que acompaña este dispositivo. Este regulador está equipado con el orificio requerido y está ajustado para la presión requerida de salida de este aparato. Esta combinación de tamaño de orificio y especificaciones de regulación de presión proporciona el rendimiento de cocción deseado.

MANGUERA DE SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE: Mantenga la manguera de combustible alejada de cualquier superficie caliente.

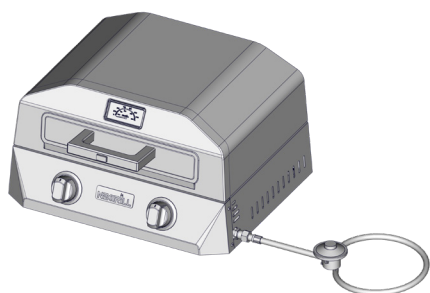
ADVERTENCIA DE GAS LICUADO DEL PETRÓLEO:

El GLP es un gas inflamable. Su manejo incorrecto puede causar explosiones, incendios y otros accidentes y lesiones graves. La parrilla está diseñada para funcionar exclusivamente con GLP y está equipada con el orificio indicado para GLP, de acuerdo con la categoría de gas apropiada.

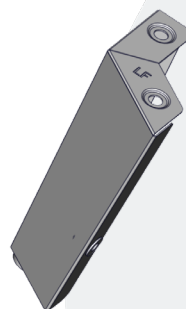
PRECAUCIÓN: No conecte esta parrilla con ningún suministro de gas que no sea GLP. El GLP es más pesado que el aire y tiende a asentarse en las áreas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada al usar la parrilla. Cuando no esté usando la parrilla debe guardar el cilindro de gas afuera, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

LISTA DE PARTES

1

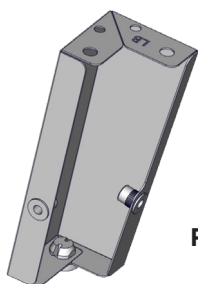


2



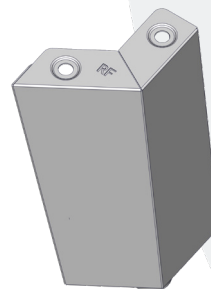
PATA DELANTERA
IZQUIERDA

3



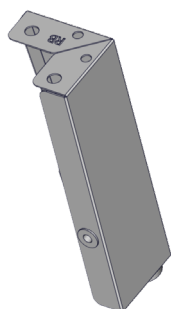
PATA TRASERA
IZQUIERDA

4



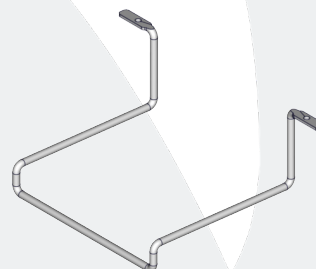
PATA DELANTERA
DERECHA

5

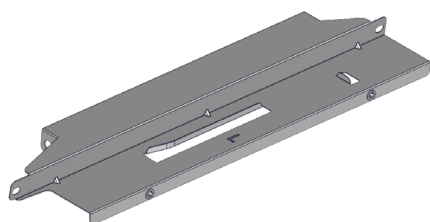


PATA TRASERA
DERECHA

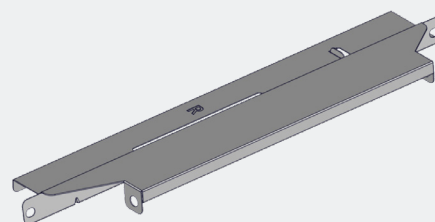
6



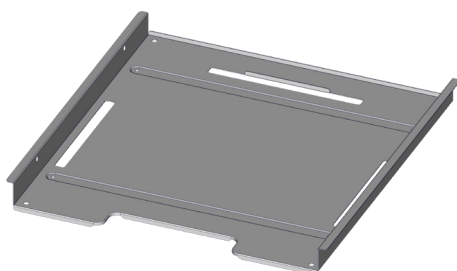
7



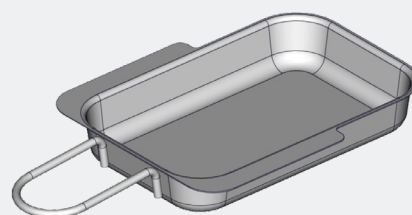
8



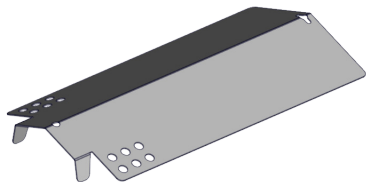
9



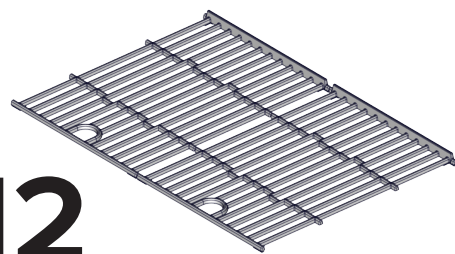
10



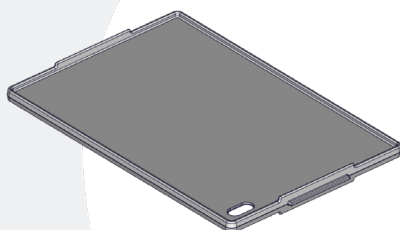
11x2



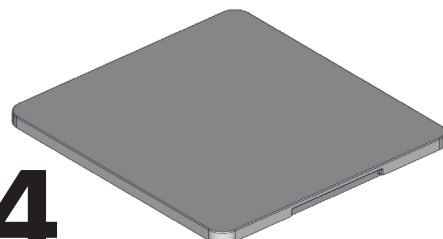
12



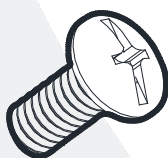
13



14



Ax16



Bx6



PREPARACIÓN

Antes de iniciar el ensamblado, la instalación o la operación del producto revise que estén todas las piezas e intactas. Compare las piezas con la lista de partes y el diagrama anterior. Si cualquiera de las piezas falta o se encuentra dañada, no intente armar, instalar u operar el producto. Contacte al servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

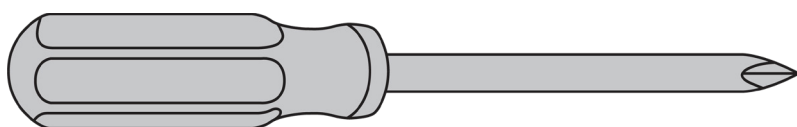
LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE INTENTAR MONTAR.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE



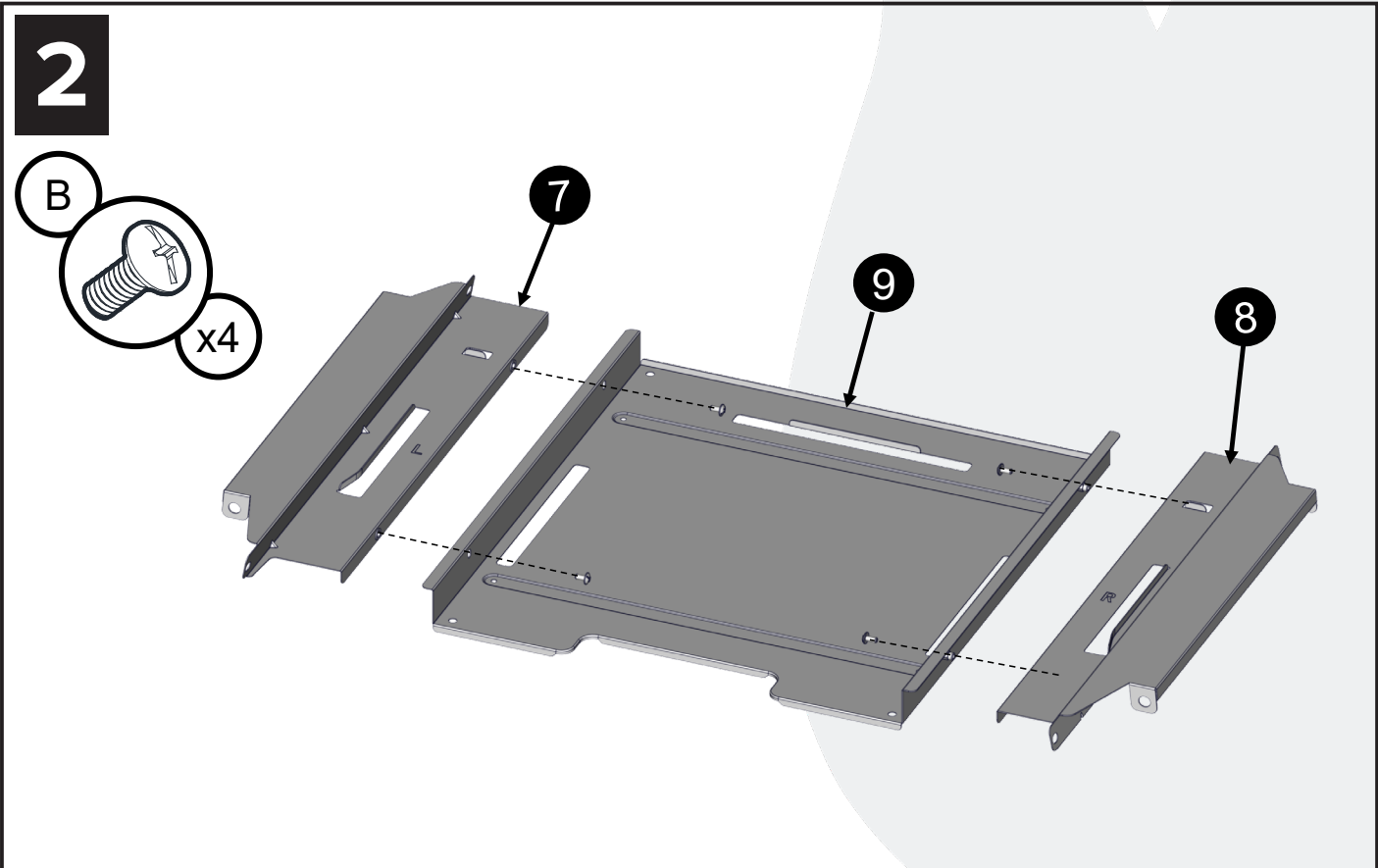
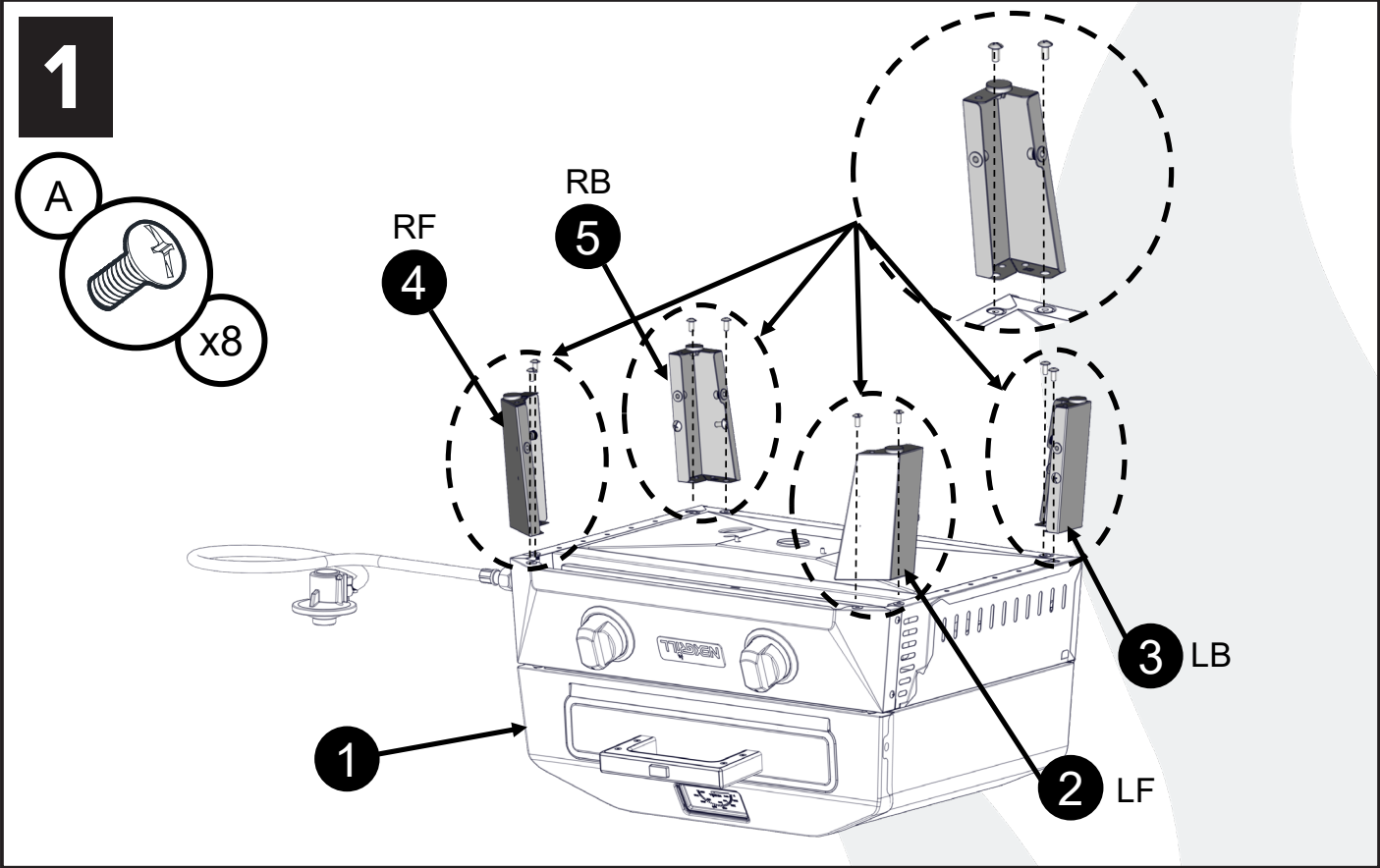
PREGUNTAS, PROBLEMAS, PIEZAS FALTAN? Antes de volver a la tienda, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE) o ServiceFR@nexgrill.com (FR).

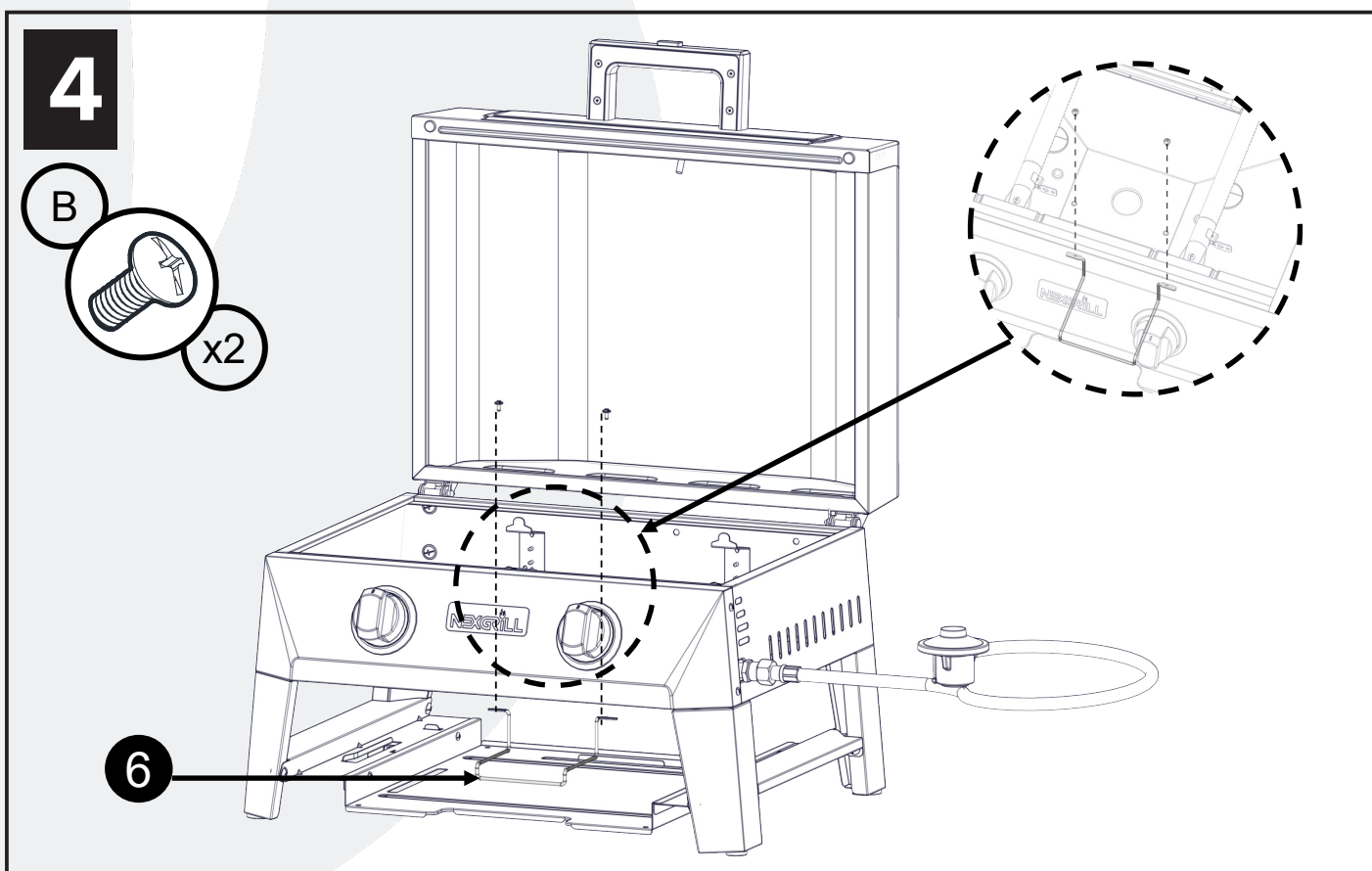
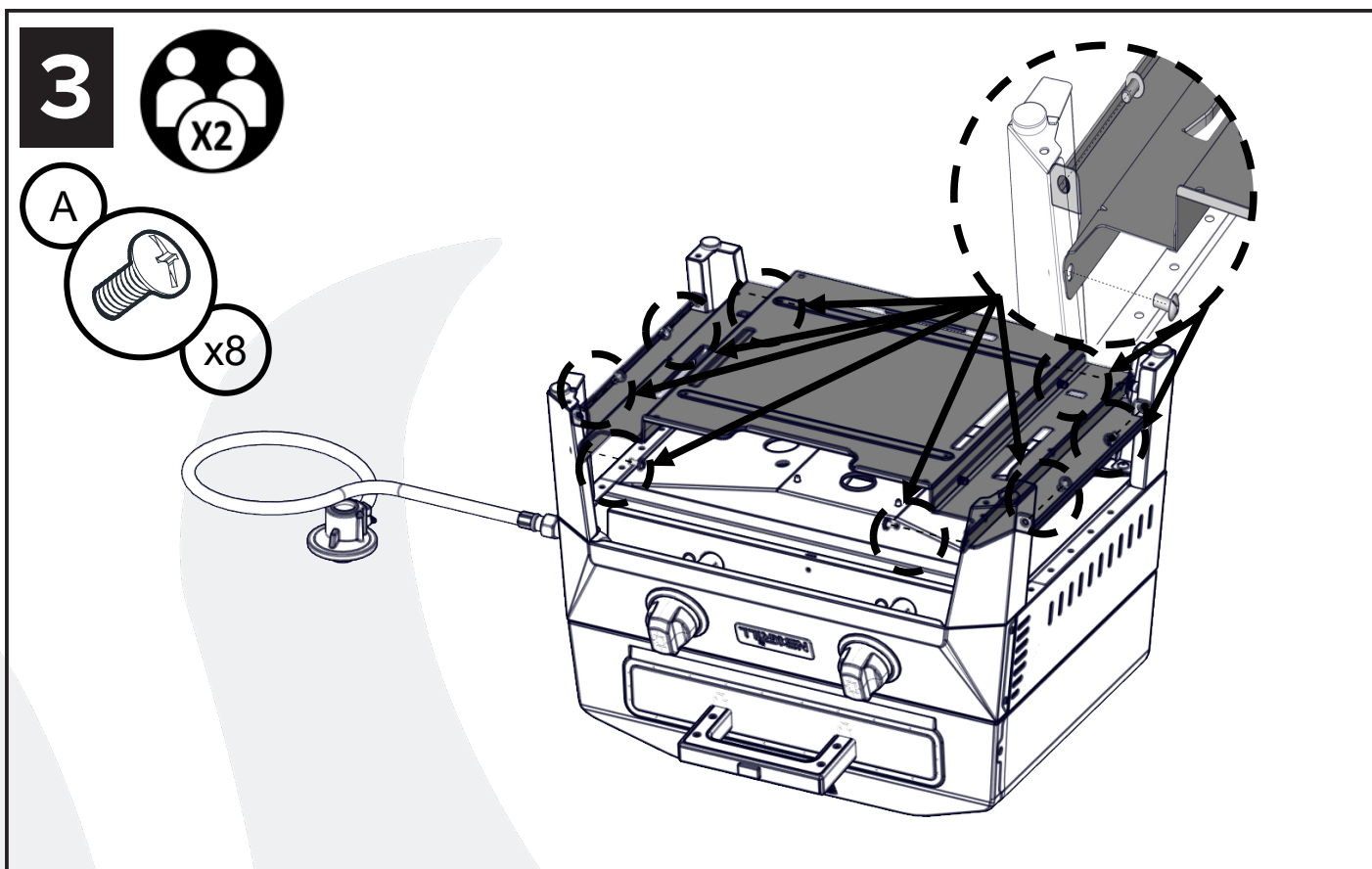
HERRAMIENTAS NECESARIAS (NO INCLUIDAS)



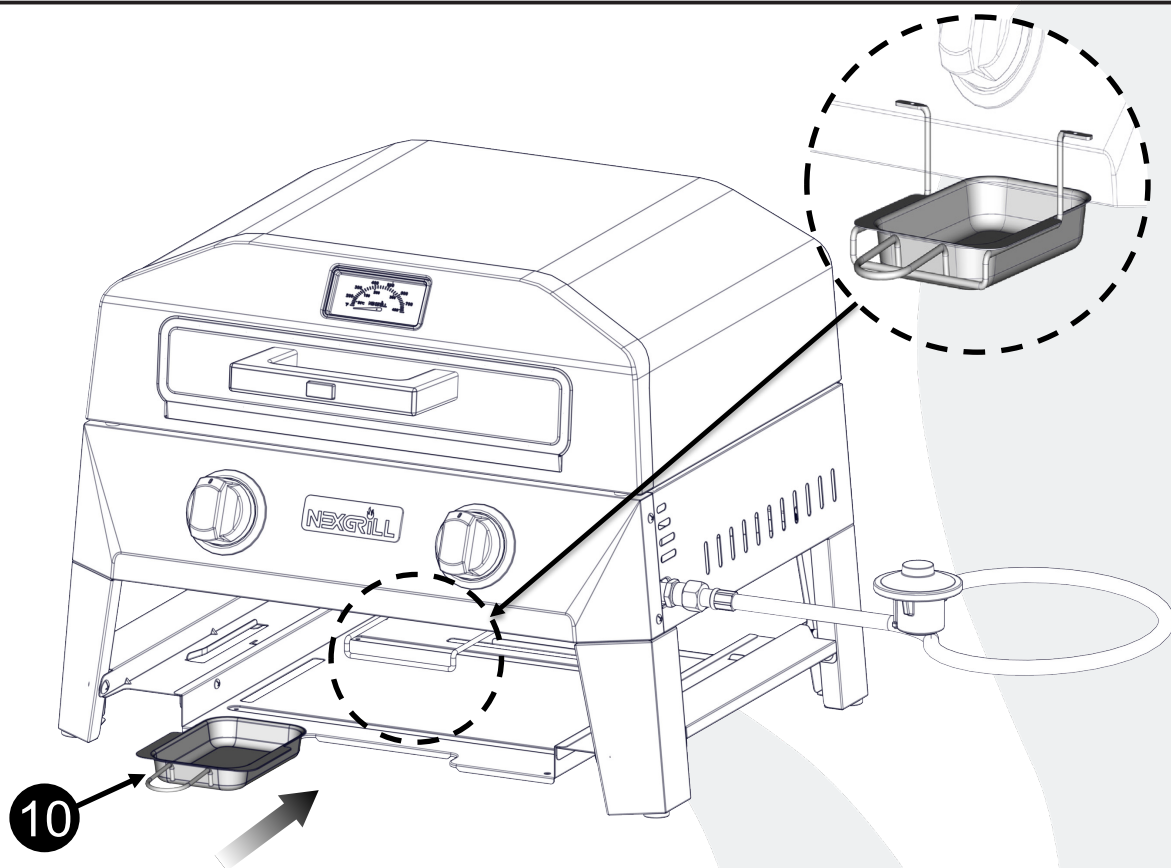
Destornillador de cruz

PASOS DE MONTAJE

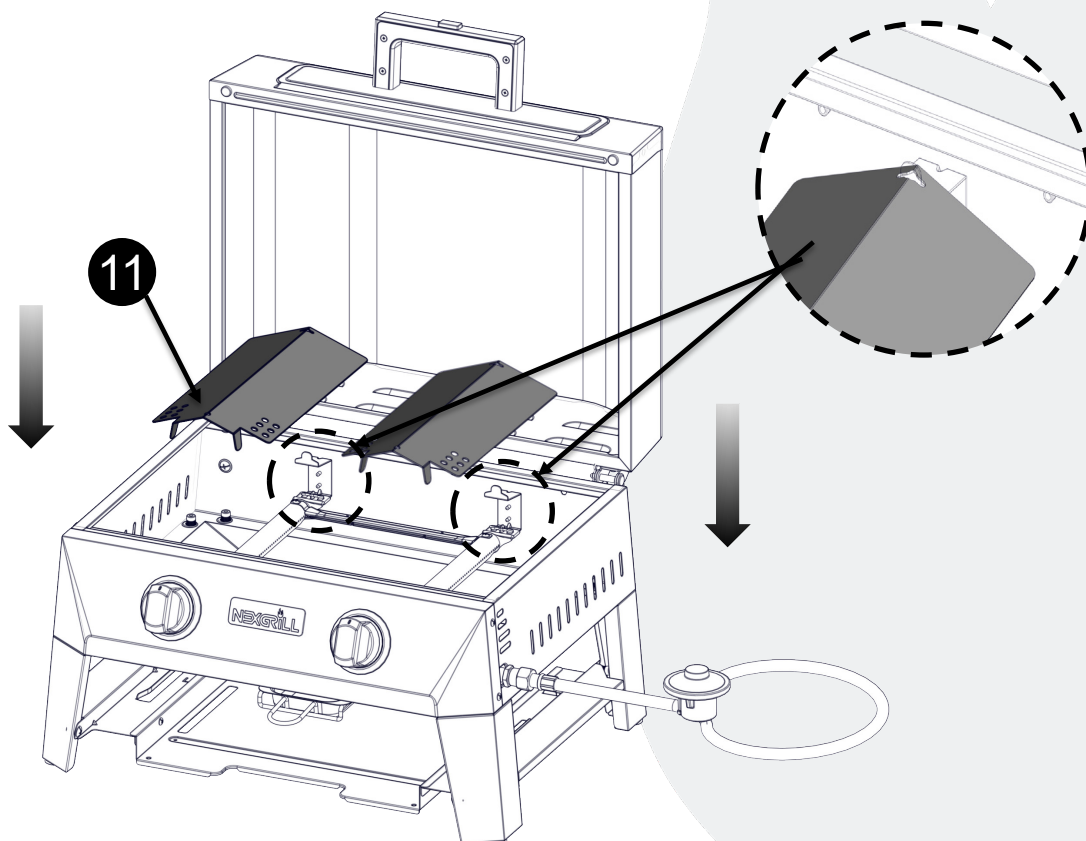




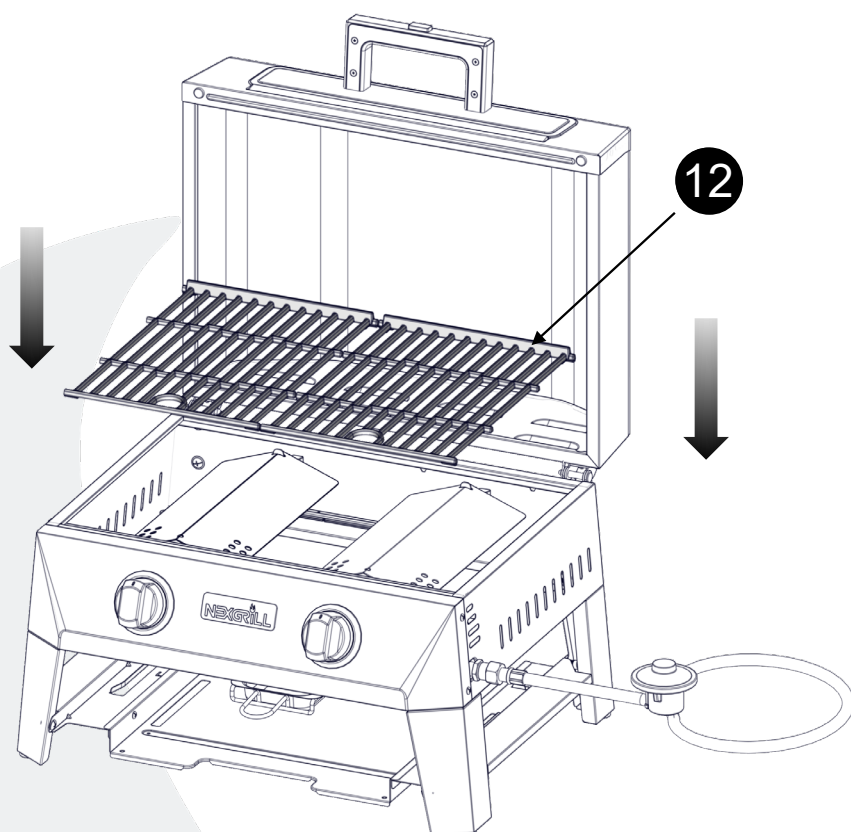
5



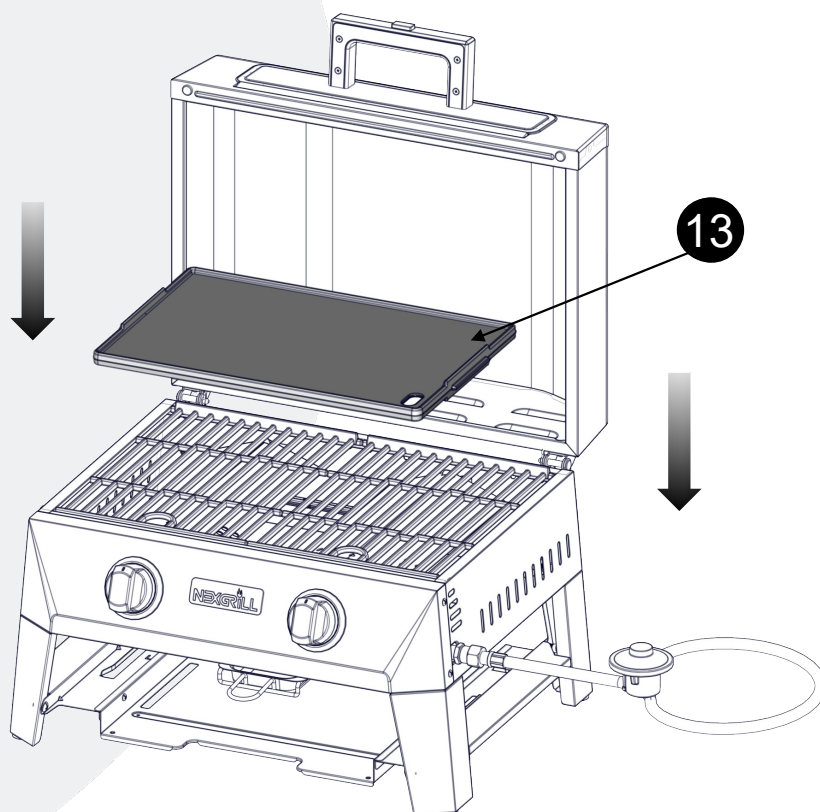
6



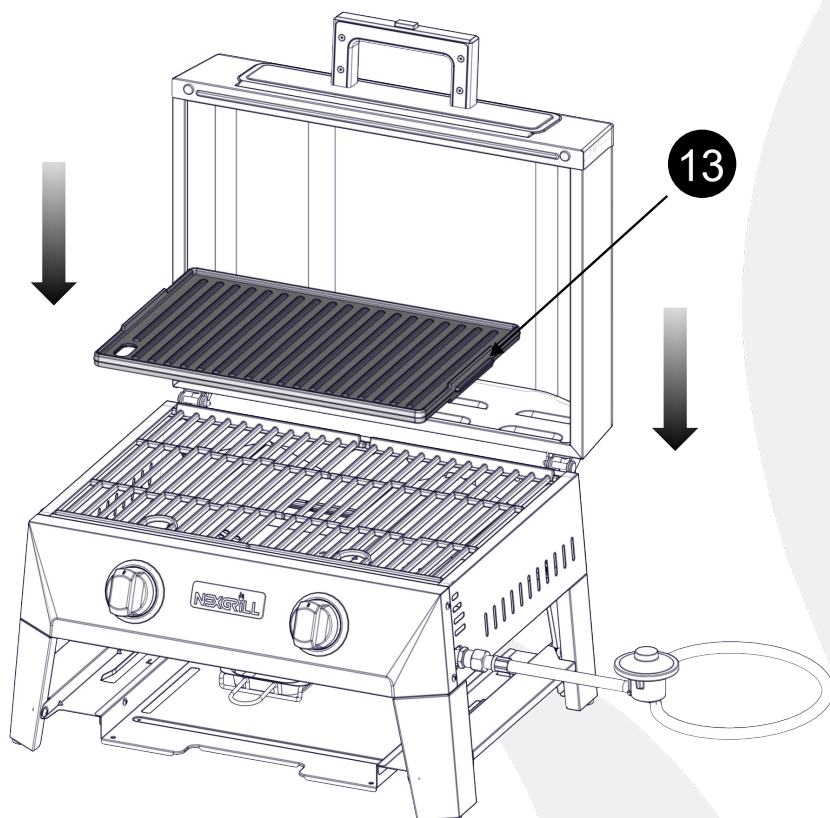
7



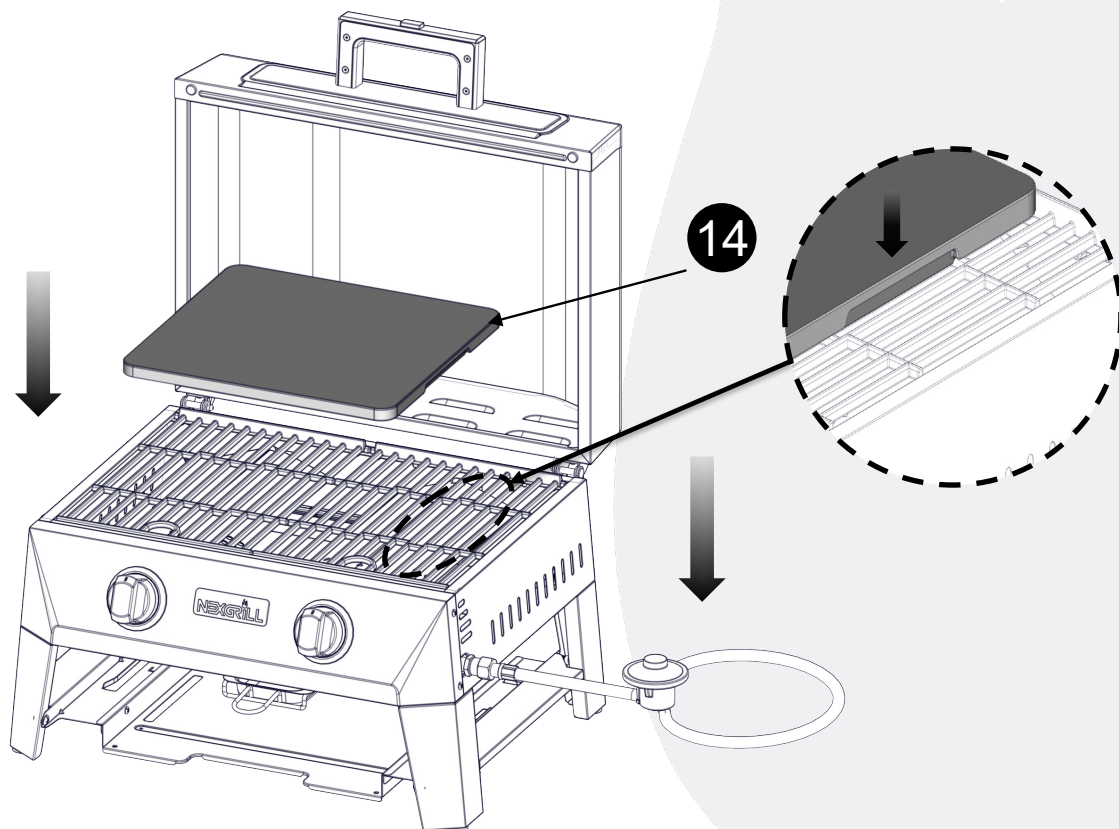
8



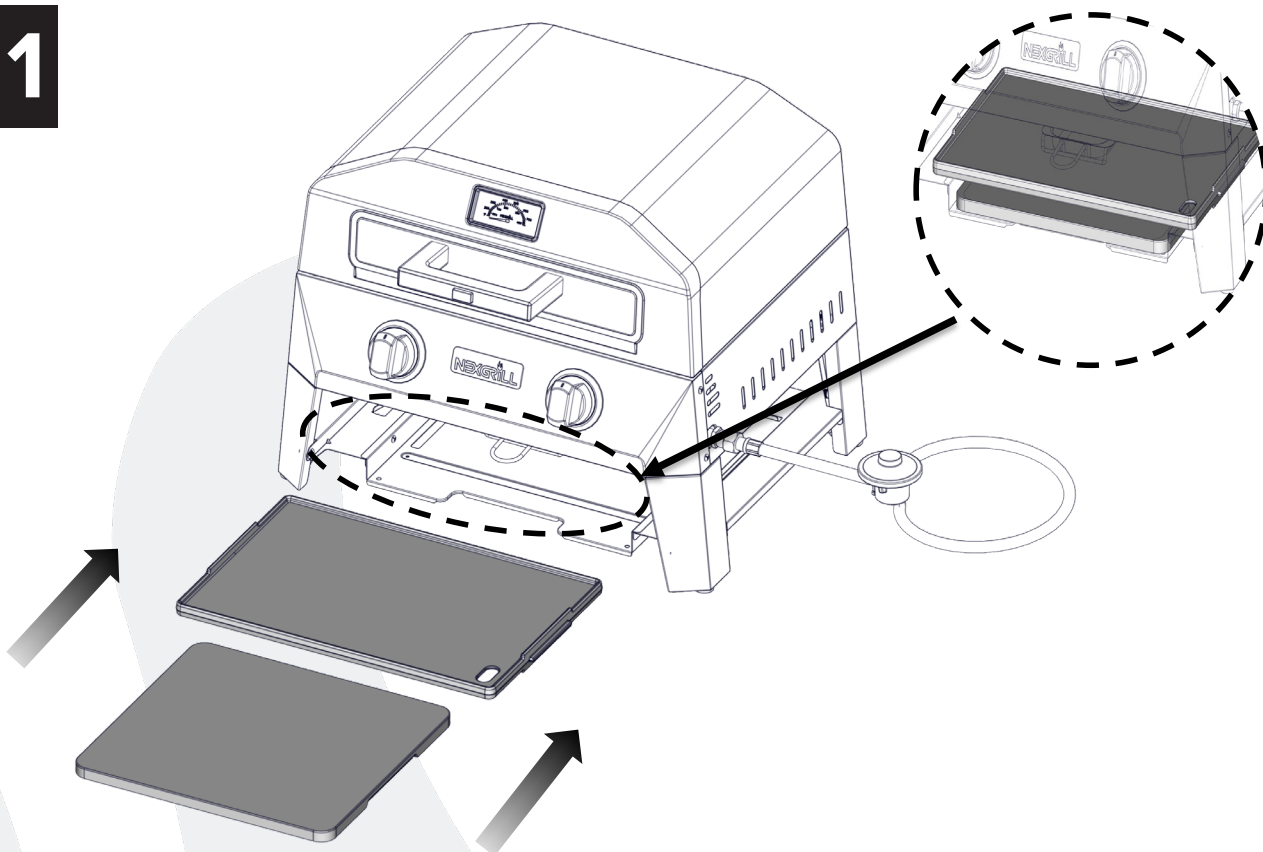
9



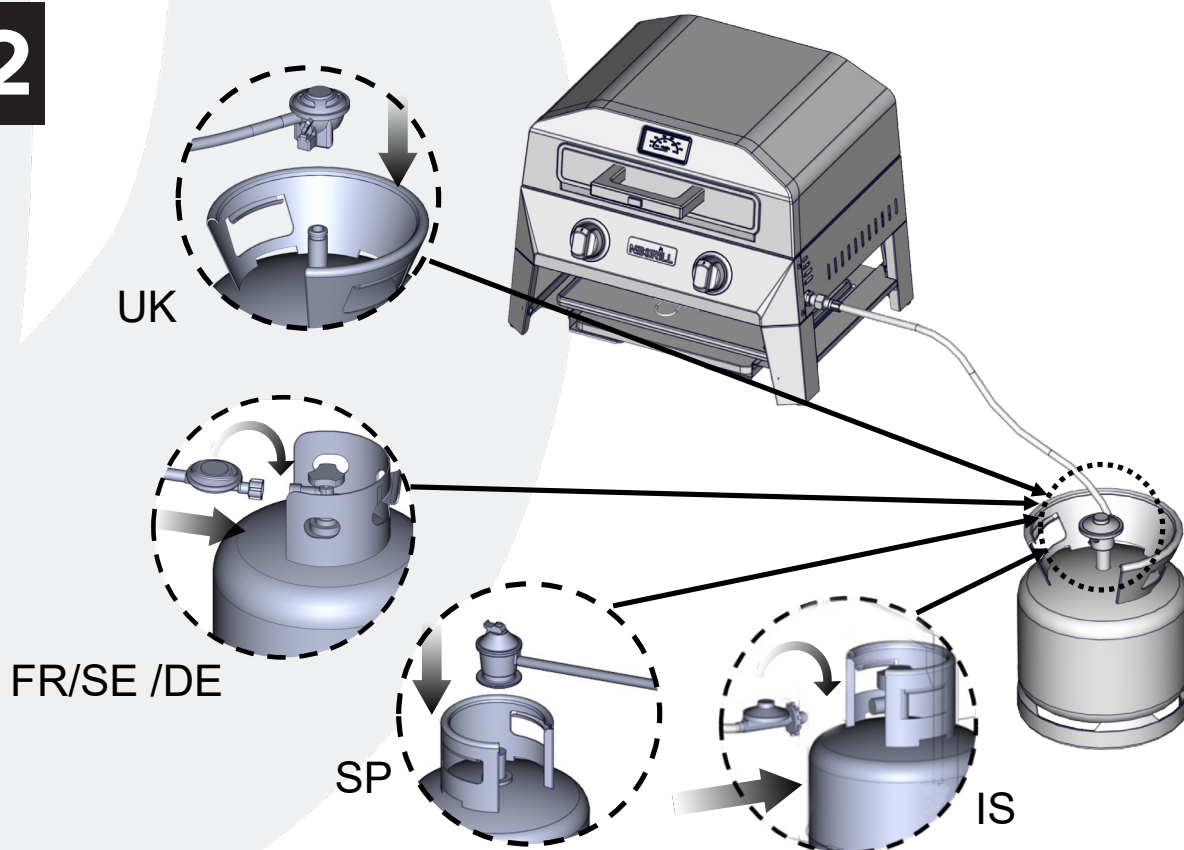
10



11



12



PRESIONES Y ESPECIFICACIONES EUROPEAS DE GAS

Fabricante	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modelo	820-0264B				
Categoría del aparato	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (50)
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o sus mezclas		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	0,83		0,83	0,78	0,73
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 5,6				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butano - Total: 408				
	Propano - Total: 408				

NOTA:

Utilice el regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I_{3B/P}(30).

Utilice un regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano bajo la categoría I₃₊(28-30/37).

Utilice un regulador 37 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para propano bajo la categoría I₃₊(28-30/37).

Utilice un regulador 50 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I_{3B/P}(50).

El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.90" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.90 mm.

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

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIONES

INSTALACIÓN DEL GAS

Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la parrilla. Asegúrese de que la manguera no esté sujeta a torceduras. Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble debe cumplir con EN 16129:2013 y la regulación nacional. La manguera flexible utilizada no debe exceder los 1.50 metros, y debe cumplir con EN 16436-1:2014. Esta parrilla está configurada para su uso con gas licuado del petróleo. No utilice un suministro de gas natural.

La inspección periódica de rutina del conjunto de la manguera del regulador debe realizarse al menos una vez al año para descubrir el posible desgaste, deterioro o daño que podría permitir la fuga de gas. Recomendamos reemplazar el conjunto de la manguera del regulador cada cinco (5) años, o antes si se descubre desgaste, deterioro o daños.

El consumo total de gas (por hora) con todos los quemadores en la posición máxima (HIGH):

CADA QUEMADOR 2.8 kW

TOTAL 5.6 kW

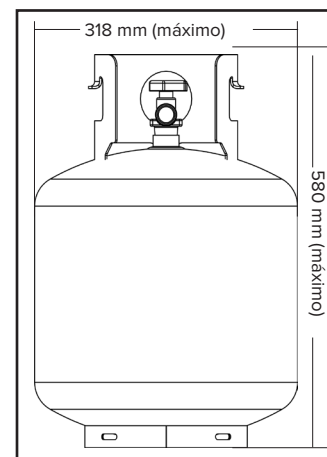


ADVERTENCIA:

JAMÁS INTENTE UTILIZAR EQUIPAMIENTO DAÑADO U OBSTRUIDO. PÓNGASE EN CONTACTO CON SU PROVEEDOR LOCAL DE GAS LICUADO DEL PETRÓLEO PARA SOLICITAR REPARACIONES.

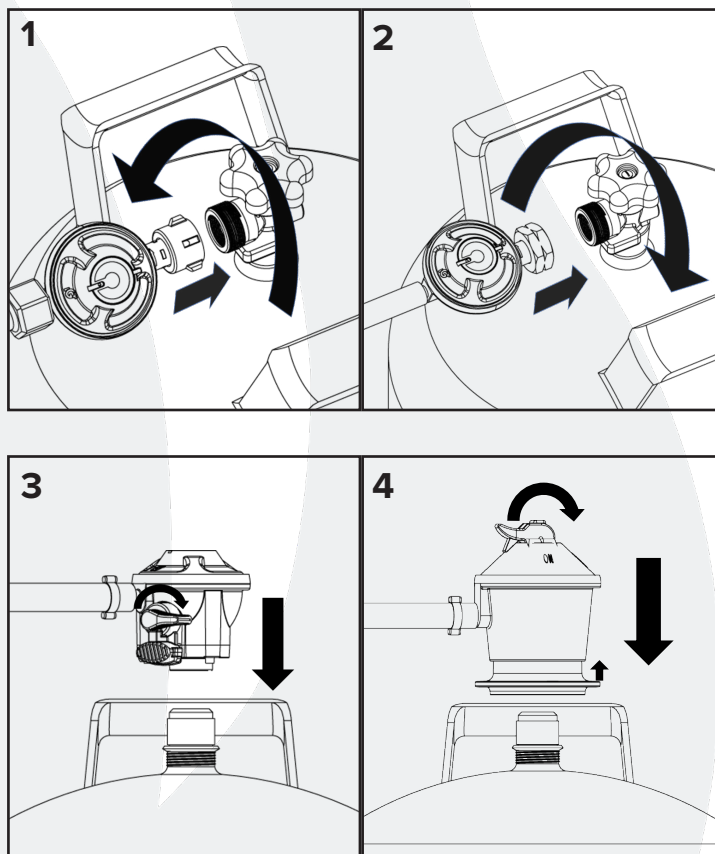
REQUISITOS DEL CILINDRO DE GAS LICUADO DEL PETRÓLEO

Utilice únicamente cilindros con una capacidad mínima de 5 kg y una capacidad máxima de 15 kg. Un tanque de aproximadamente 318 mm (12,5 pulgadas) de diámetro y 580 mm (22,8 pulgadas) de altura serán las medidas máximas para el cilindro de LPG que puede ser utilizado. Si el cilindro de GLP está abollado u oxidado, puede resultar peligroso y su proveedor debe revisarlo. Jamás utilice un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de suministro de gas licuado del petróleo (GLP) utilizado debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de GLP que se adhieren a las normas nacionales para el país de uso. El cilindro de 9 kg (20 lb) debe tener una válvula de cierre que termina en la salida de la válvula. Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo. El sistema del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe contar con un aro que proteja a la válvula del cilindro. El cilindro de suministro de GLP debe contar con un dispositivo de protección de sobrecarga. Si equipado, retire la cubierta de plástico de la válvula del cilindro de GLP. Revise que la manguera de gas de la parrilla no entre en contacto con el depósito de grasa o el fogón al colocar el cilindro de GLP.



CILINDRO DE 9 KG
(20 LIBRAS)

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GLP



Cierre completamente la válvula del cilindro en el cilindro de GLP y asegúrese de que las válvulas de los quemadores estén en la posición "OFF" (●) antes de conectar el regulador.

Inspeccione las conexiones de válvulas, los puertos de los quemadores y el conjunto del regulador.

Existen diferentes tipos de reguladores. Algunos reguladores se empujan para conectarse y se empujan para desconectarse, mientras otros tienen una tuerca que tiene una rosca izquierda o derecha que se conecta a la válvula del cilindro. Identifique su tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión específicas de ese regulador.

Conectar girando en sentido horario (1)

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

Conectar girando en sentido antihorario (2)

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.

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

Gire la palanca del regulador en sentido horario a la posición de APAGADO. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del cilindro hasta que escuche el 'clic' audible. Verifique que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

Conectar por collar deslizante (4)

Asegúrese de que la palanca del regulador esté 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. Verifique que el regulador esté asegurado. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

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

REEMPLAZO DEL CILINDRO DE GAS LICUADO DEL PETRÓLEO

Gire las válvulas del quemador de la parrilla a la posición de apagado "OFF" (●) y asegúrese de que la parrilla esté fría.

Cierre el suministro de gas en el cilindro y desconecte el regulador del cilindro. Consulte la sección "APAGADO DE LA PARRILLA Y DESCONEXIÓN DEL REGULADOR" del manual para obtener instrucciones detalladas sobre la desconexión del regulador.

Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Solo instale la tapa anti-polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de gas.

PRUEBA PARA DETECTAR FUGAS



ADVERTENCIA :

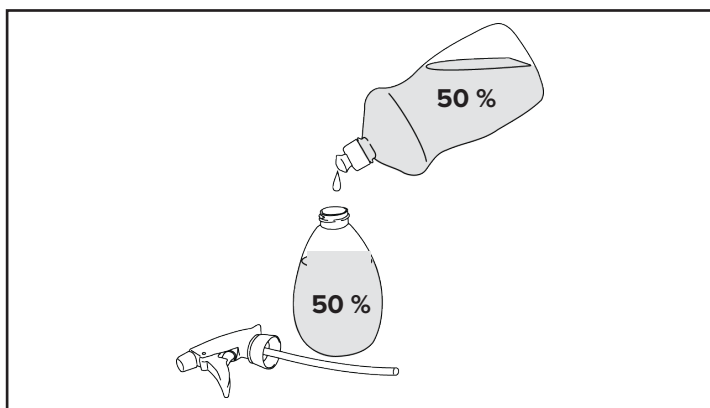
ANTES DE UTILIZAR EL ASADOR, REVISE SI HAY FUGAS EN LOS ACCESORIOS DE SUMINISTRO DE GAS. NO UTILICE LA PARRILLA HASTA NO HABER VERIFICADO QUE NINGUNA CONEXIÓN TENGA FUGAS. NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA.

GENERALIDADES

A pesar de que se ha realizado la prueba de detección de fugas en todas las conexiones de gas de la parrilla antes del envío, se debe realizar una prueba de detección de fugas completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, revise todas las conexiones de gas para detectar posibles fugas siguiendo los procedimientos detallados a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento, apague el suministro de gas e inmediatamente revise todo el sistema para detectar fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

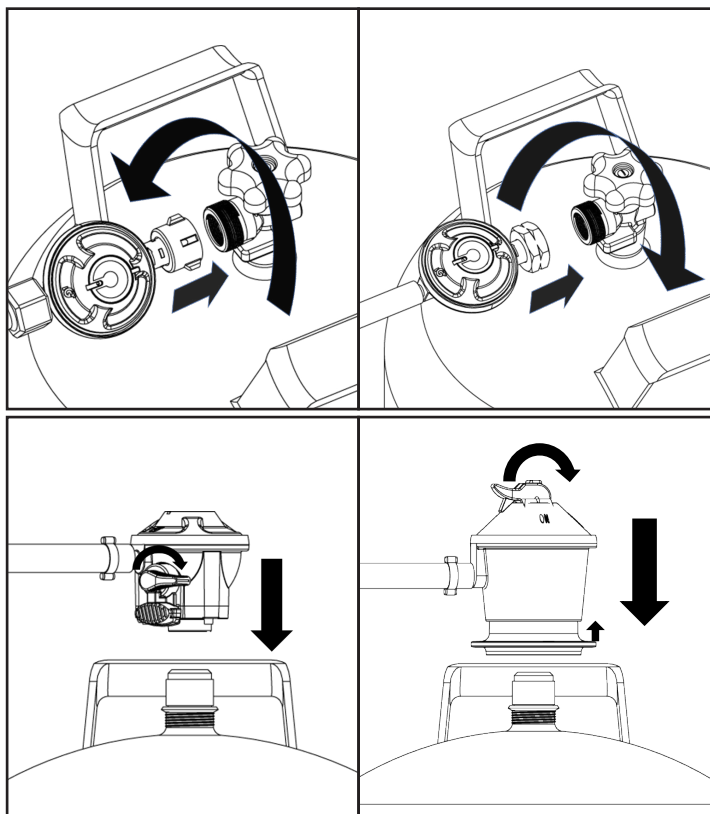
Asegúrese de haber quitado todos los envoltorios de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar el quemador.



PASO 1

CREE UNA AGUA JABONOSA

Prepare una solución de 50/50 agua y detergente libre de amoníaco, que se aplica con una botella de spray o pincel.

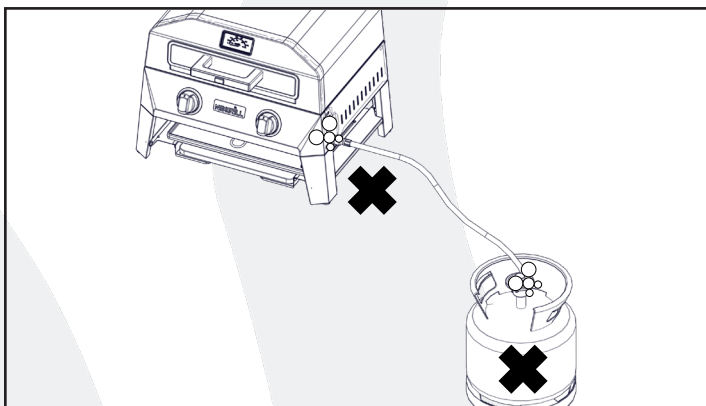
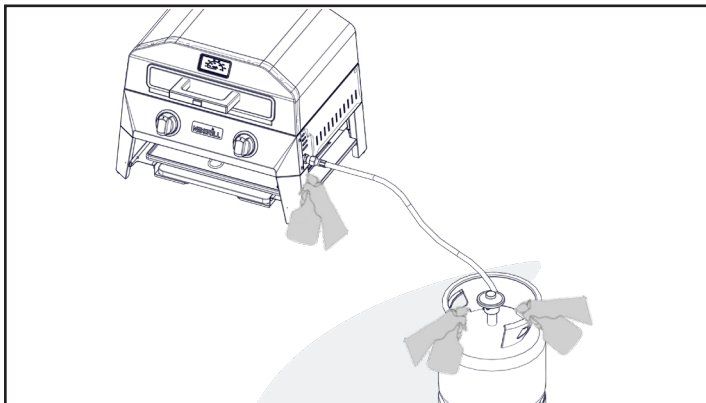


PASO 2

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GLP

Existen distintos tipos de reguladores. Identifique el tipo de regulador que tiene y siga las instrucciones de conexión correspondientes.

Consulte la sección "CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GLP" del manual para obtener instrucciones detalladas.



PASO 3

PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en la posición "OFF" (O).
2. Identifica tu tipo de regulador. Encienda el suministro de gas siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Regulador de rosca

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

Regulador con clip

Mueva la palanca del regulador a la posición ON.

3. Aplique la solución jabonosa en todos los accesorios de gas. En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
4. Si hay una fuga, gire inmediatamente el GLP válvula del cilindro a la posición CERRADA y apriete guarniciones.
5. Voltee la válvula del cilindro de GLP a la posición OPEN posición y vuelva a comprobar.
6. Si el gas continúa con fugas de cualquiera de los accesorios, gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición CERRADA y comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. O envíenos un correo electrónico a ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), o ServiceFR@nexgrill.com (FR).
7. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante. El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía.



ADVERTENCIA:

NO GUARDE LA PARRILLA EN UN AMBIENTE CERRADO A MENOS QUE EL CILINDRO ESTÉ DESCONECTADO. NO GUARDE EL CILINDRO EN UN EDIFICIO, COCHERA U OTRA ÁREA CERRADA Y MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS EN TODO MOMENTO.

VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

Mantener la distancia especificada de 91,44 cm (36 in) con respecto de los materiales combustibles y la construcción.

1. Se han quitado todos los envoltorios internos.
2. La manguera y el regulador se han conectado adecuadamente al cilindro de GLP.
3. Se ha realizado la prueba en la unidad y no se han detectado fugas.
4. Se ha localizado la válvula de cierre del suministro de gas.



ADVERTENCIA:

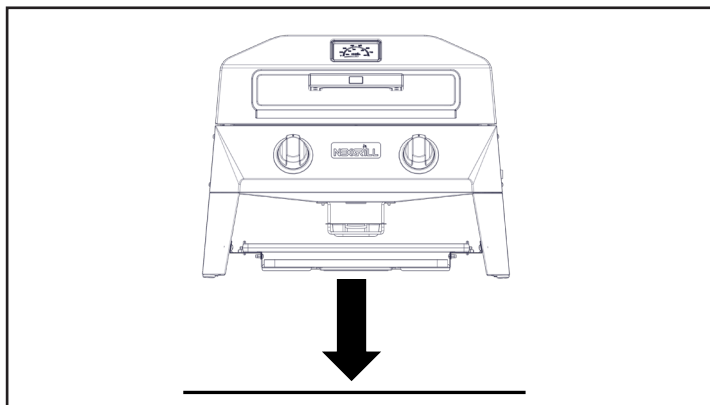
1. NO GUARDE LOS CILINDROS DE GLP DE REPUESTO DEBAJO DE O CERCA DE ESTE APARATO.
2. NUNCA LLENE EL CILINDRO A MÁS DEL 80 POR CIENTO DE SU CAPACIDAD.
3. SI NO SE CUMPLEN EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE LOS PUNTOS 1 Y 2, PUEDE OCURRIR UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PROVOQUE MUERTES O LESIONES GRAVES.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



ESTE APARATO ES PARA USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES Y NO DEBE DE USARSE EN EDIFICIOS, COCHERAS O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

PREPARANDO PARA ENCENDER SU PARRILLA



PASO 1

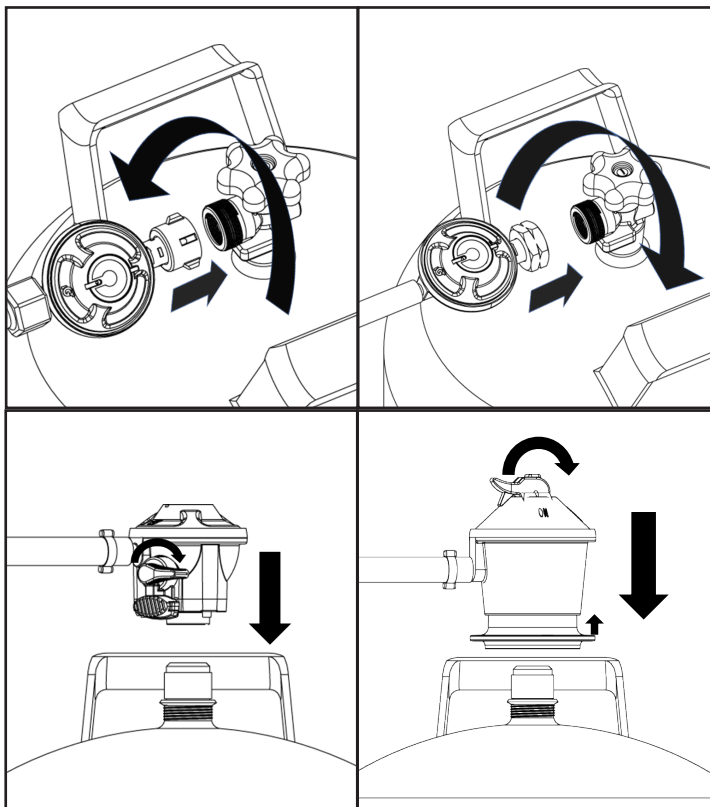
ENCUENTRE UNA SUPERFICIE PLANA SOBRE LA CUAL COLOCAR LA PARRILLA.



INSTRUCCIONES PARA TRASLADAR

Precaución: Nunca mueva la parrilla con los quemadores encendidos o si la parrilla esta caliente. Revise que la perilla de control esté en la posición de apagado "OFF" (●). Desconecte el cilindro de GLP del regulador. Quite el regulador del cilindro. Asegúrese de que la parrilla se haya enfriado por completo durante 30 minutos por lo menos. Cierre la tapa. Use las patas o la caja de fuego para transportar la parrilla.

NOTA : Es mejor dejar la charola de grasa fijada a la parte inferior de la parrilla; durante el traslado puede seguir goteando algo de grasa por el agujero de drenaje.



PASO 2

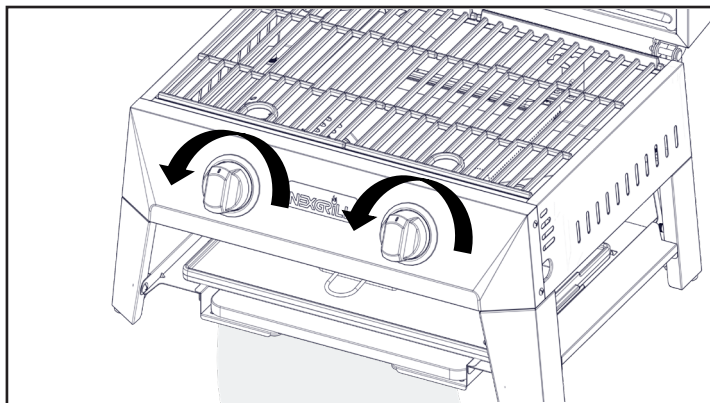
CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GLP

Existen distintos tipos de reguladores. Identifique su tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión correspondientes.



IMPORTANTE - USANDO POR PRIMERA VEZ :

Es importante que la parrilla esté encendida y se deje calentar por lo menos 10 minutos antes de poner los alimentos en la rejilla de cocción. Es normal que haya algo de humo durante la operación inicial de la parrilla. Después del calentamiento inicial, la parrilla está lista para usarse. Puede usar un rocío de cocina en las rejillas de cocción para facilitar la limpieza posterior.



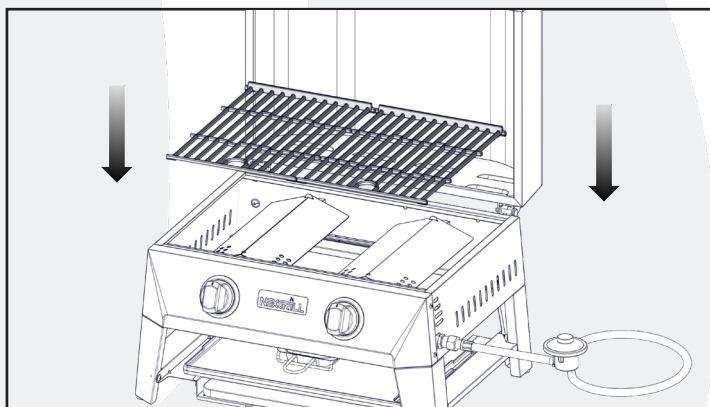
PASO 3

CON LA TAPA ABIERTA, PRESIONE Y GIRE LA PERILLA DE CONTROL HACIA LA IZQUIERDA HASTA LA POSICIÓN DE VELOCIDAD ALTA. DURANTE ESTE PERÍODO, OIRÁ UN CHASQUIDO. EL QUEMADOR SE ENCENDERÁ.



Si no enciende en 3 a 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF" (O). Espere 5 minutos para volver a tratar de encender la parrilla. Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), o ServiceFR@nexgrill.com (FR). Con el quemador encendido, cierre la tapa suavemente y espere de 5 a 10 minutos para que se caliente la parrilla antes de usarla.

MODO PARRILLA



1. Abra la tapa y coloque la rejilla de la parrilla en su lugar.
2. Encienda los quemadores a temperatura alta.
3. Cierre la tapa y deje que la parrilla se caliente por 10 a 15 minutos antes de cocinar.
4. Puede cocinar en la parrilla en cualquier clima. Si la temperatura ambiente es extremadamente fría o caliente, los tiempos de cocción aumentarán o disminuirán levemente. Asegúrese de mantener la parrilla protegida de vientos fuertes durante su uso.

NOTA: Los tiempos de cocción varían según el grosor de las carnes y el grado de preparación deseado.

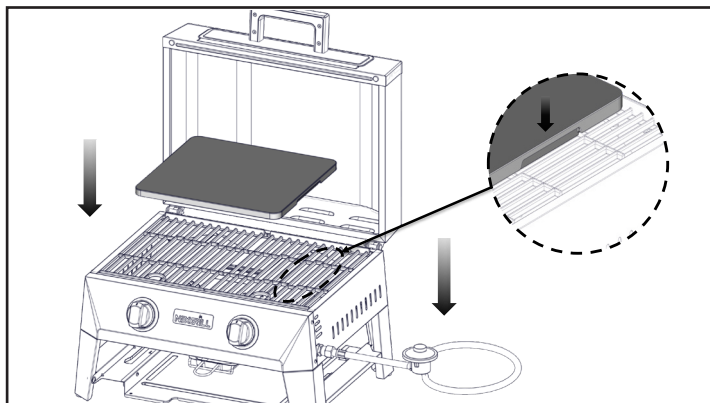


Bistec – (T-Bone), corte grueso, término medio : asar 10 minutos cada lado con la flama en MED.
Pollo – (cuartos): asar 30 minutos por lado con flama en MED. Revise el término.
Puerco – (costillas, chuletas): Asar de 10 a 20 minutos por lado con flama en MED. Revise el término.
Pescado – Asar 20-30 minutos con flama en LOW.
Pavo – (pechuga): Asar 10 minutos por libra (454 gr) o hasta que la temperatura alcance los 76 °C (170 °F) con flama en MED.

MODO HORNO PARA PIZZA

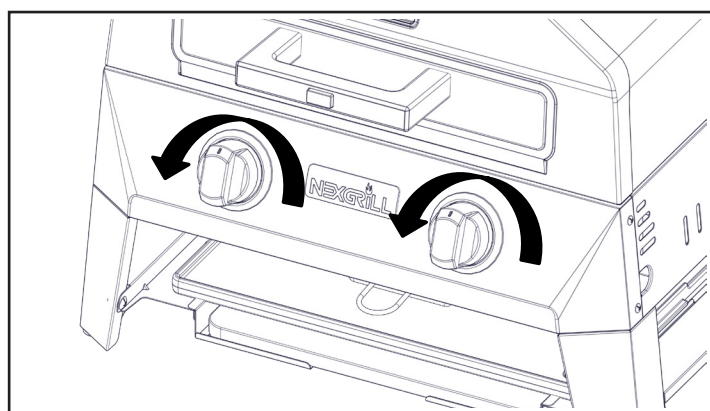


ESPERE A QUE LA UNIDAD SE ENFÍE COMPLETAMENTE ANTES DE CAMBIAR CUALQUIER SUPERFICIE DE COCCIÓN.



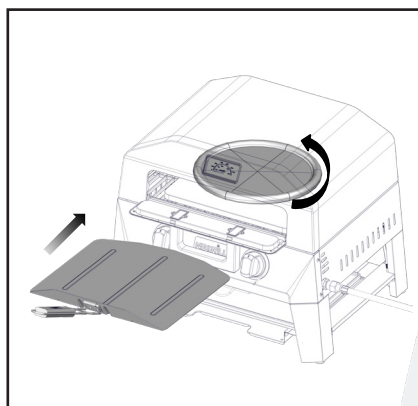
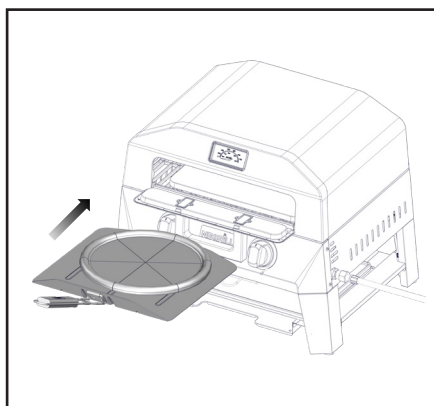
PASO 1: PREPARACIÓN DEL HORNO PARA PIZZA

1. Abra la tapa y coloque la piedra para pizza en el centro de las rejillas de cocción, como se muestra en la imagen de la izquierda.



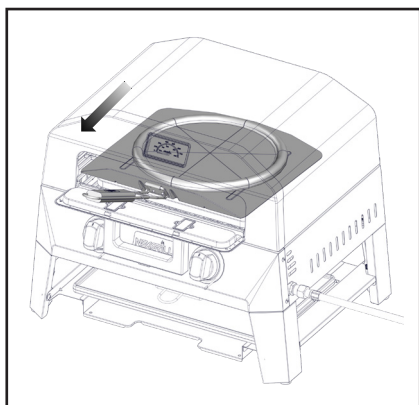
PASO 2: PRECALENTAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZA

1. Cierre la tapa y la puerta frontal para pizza antes de encender la parrilla.
2. Con la tapa cerrada, encienda la parrilla y gire las perillas de control a la temperatura alta.
3. Precaliente la parrilla con la piedra para pizza durante 15 minutos.



PASO 3: HORNEADO DE LA PIZZA

1. Con la tapa cerrada, abra la puerta frontal de la pizza y use una pala para pizza para colocar una pizza, de no más de 30.48 cm (12 in) de tamaño, en el centro de la piedra.
2. Mantenga la tapa y la puerta frontal de la pizza cerradas mientras hornea para evitar la pérdida de calor.
3. Mantenga las perillas de control en la posición media mientras hornea.
4. Hornee la pizza durante 6 a 8 minutos. El tiempo de cocción puede variar según el tamaño y el grosor de la pizza.
5. Abra la puerta frontal de la pizza para verificar periódicamente hasta que la pizza alcance el nivel de cocción deseado.
6. Puede ser necesario girar la pizza durante el proceso de horneado para garantizar una cocción uniforme y lograr el punto de cocción deseado.
7. Abra la tapa o la puerta frontal de la pizza para sacar la pizza.



NOTA: Espolvorea ligeramente la pala de pizza con harina o harina de maíz para garantizar que la transferencia de tu pizza hacia y desde la piedra sea suave y sin que se pegue.

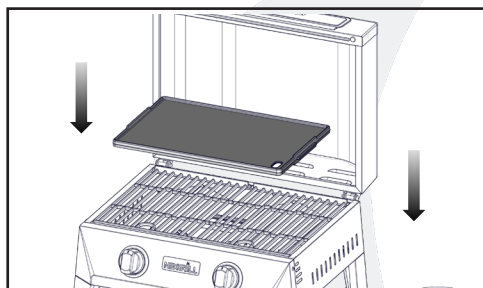


IMPORTANTE - USANDO POR PRIMERA VEZ:

Para garantizar el mejor rendimiento y durabilidad, se recomienda curar la placa de la plancha antes de su primer uso. El curado adecuado mejora el rendimiento antiadherente y evita la oxidación.

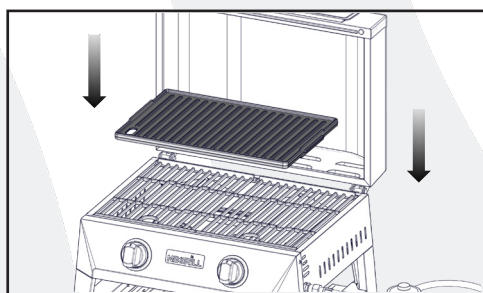
Para sazonar la plancha:

- Lave con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón para platos. Enjuague bien y seque completamente.
- Cubra toda la superficie con una capa fina de aceite con un alto punto de humo (como aceite vegetal o de linaza).
- Coloque sobre la parrilla y y caliéntelo a temperatura media durante 20 minutos o hasta que el aceite comience a humear.
- Deje enfriar y repita el proceso de engrasado y calentamiento 2 o 3 veces para lograr un curado óptimo.



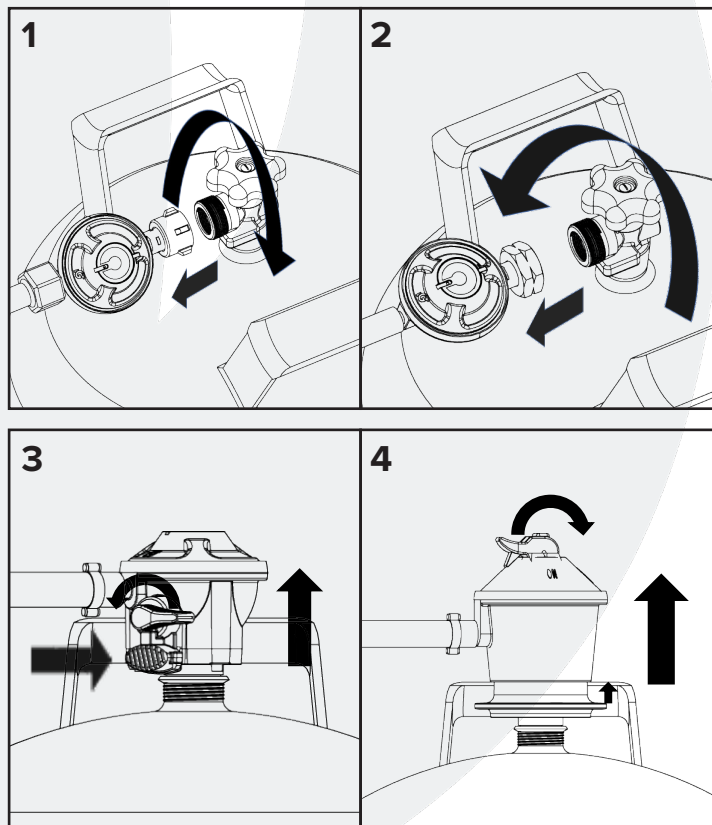
1. Abra la tapa y coloque la plancha para cocinar en el centro de las rejillas para cocinar. **NOTA:** El orificio de drenaje debe estar en el lado inferior derecho, como se indica en la imagen de la izquierda.
2. Encienda los quemadores a máxima potencia.
3. Cierre la tapa y deje que la parrilla se caliente durante 10 a 15 minutos antes de cocinar.

MODO SELLADO



1. Abra la tapa y coloque la plancha para cocinar con el lado que sella en el centro de las rejillas para cocinar. **NOTA:** El orificio de drenaje debe estar en el lado inferior izquierdo, como se indica en la imagen de la izquierda.
2. Encienda los quemadores a máxima potencia.
3. Cierre la tapa y deje que la parrilla se caliente durante 10 a 15 minutos antes de cocinar.

APAGADO DE LA PARRILLA Y DESCONEXIÓN DEL REGULADOR



Existen varios tipos de reguladores. Determine el tipo específico de regulador que está utilizando y siga las instrucciones correspondientes para desconectarlo correctamente.

1. Gire la perilla a la posición de apagado "OFF" (O).
2. Identifique su tipo de regulador. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador del cilindro, siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Desconectar girando en sentido antihorario (1)

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.

Desconectar girando en sentido horario (2)

Gire la válvula del cilindro en sentido horario.

Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

Desconecte girando la palanca / encajando en su posición (3)

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF. Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro.

Desconectar por collar deslizante (4)

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF. Levante hacia arriba el anillo de retención para desacoplar el regulador de la válvula del cilindro. Levante y aleje el regulador de la válvula del cilindro.

3. Deje que la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

PRECAUCIÓN: No intente volver a encender la parrilla sin seguir todas las instrucciones de encendido.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

La parrilla está diseñada y fabricada con materiales que durarán muchos años con un uso normal. Seguir estas instrucciones mejorará la longevidad de la parrilla y la calidad de la cocción. Para garantizar el funcionamiento seguro de su parrilla, el área de cocción siempre debe mantenerse libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

LIMPIEZA

FOGÓN: Use agua jabonosa tibia para limpiar esta área. No permita que se acumule la grasa.

PARTES EXTERIORES DE LA PARRILLA: La parte exterior de la parrilla se puede limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.

REJILLAS PARA COCINAR: Las rejillas para cocinar están hechas de hierro fundido revestido. Deben frotarse con un cepillo para parrilla inmediatamente después de cocinar, mientras la parrilla aún está caliente.

PLANCHA: La plancha debe frotarse con un cepillo para parrilla inmediatamente después de cocinar, mientras la parrilla aún está caliente.

PIEDRA PARA PIZZA: Deje que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla. Use un cepillo de alambre o un cepillo para piedra y un raspador para eliminar los residuos y un paño húmedo con agua caliente si es necesario. Asegúrese de que la piedra esté completamente seca antes de guardarla.

RECEPTOR DE GRASA: El receptor de grasa se puede limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.

PRECAUCIÓN: Mantenga la bandeja de grasa limpia y libre de acumulaciones pesadas para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla y evitar llamaradas. Asegúrese de limpiar la bandeja de grasa después de cada uso.

HOYO DE DRENAJE: Debe mantener libre de grasa y partículas de comida al hoyo de drenaje para permitir que el goteo se drene debidamente hacia

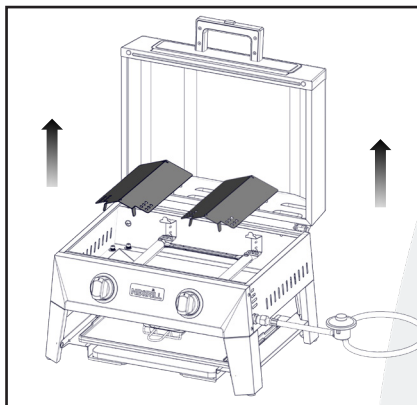
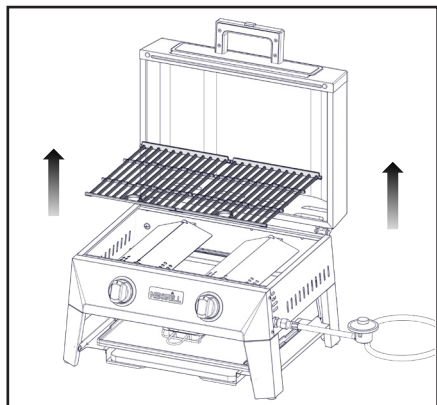
el depósito de grasa. Debe de hacer esto para mantener el funcionamiento correcto de la parrilla.

QUEMADORES: Se debe tener extremo cuidado al retirar un quemador. Debe centrarse correctamente en el orificio antes de intentar encender nuevamente la parrilla. La frecuencia de limpieza dependerá de la frecuencia con la que use la parrilla. Si no se coloca correctamente el quemador en su posición podría provocar un incendio, lo que dañaría la parrilla y haría que no sea seguro utilizarla.

Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y la perilla del regulador estén en la posición apagado (O) y los quemadores se hayan enfriado. Desconecte la manguera y el regulador del cilindro de gas.

are in the "OFF" (O) position and the burners have cooled. Disconnect the hose and regulator from the gas cylinder.

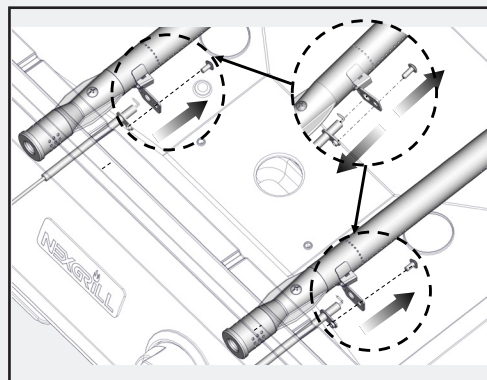
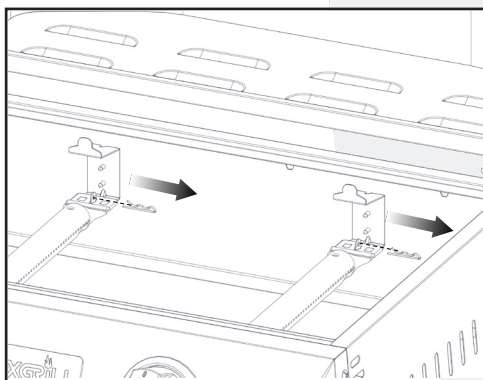
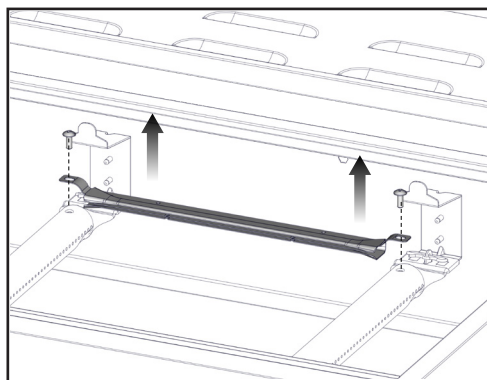
CÓMO LIMPIAR LOS QUEMADORES



PASO 1

Para quitar los quemadores principales para limpiarlos:

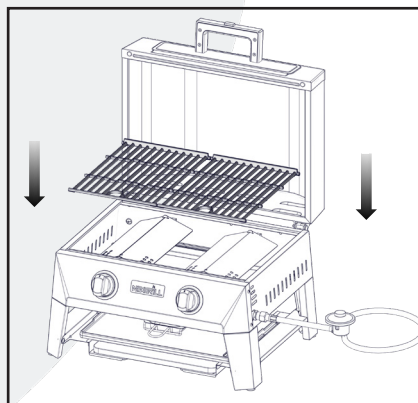
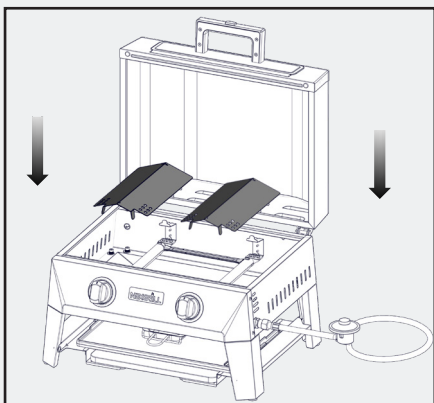
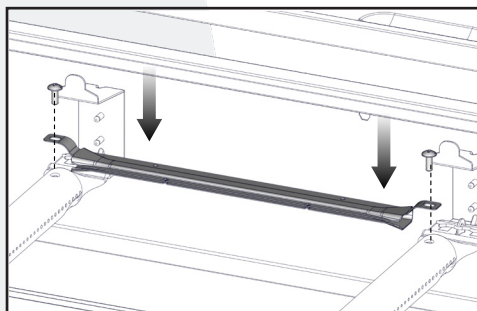
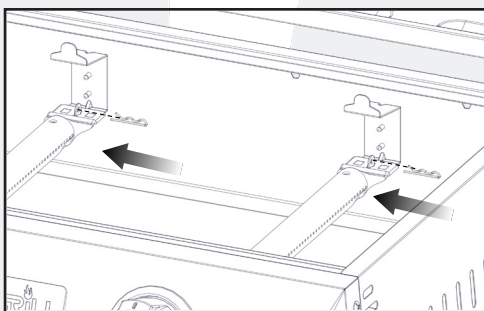
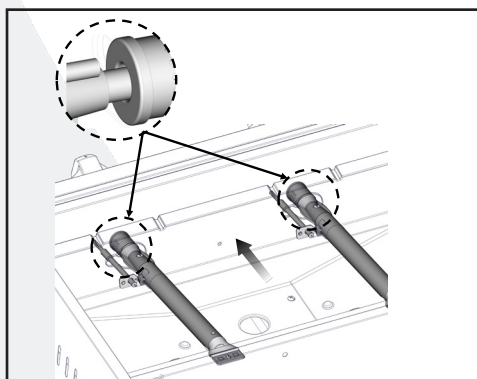
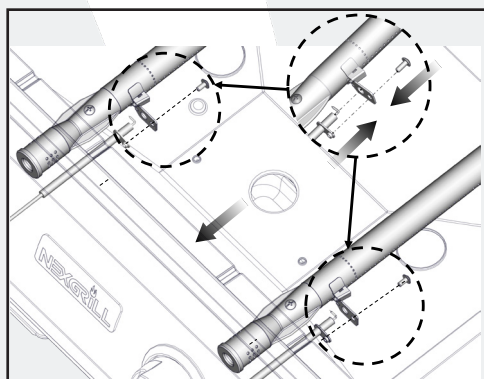
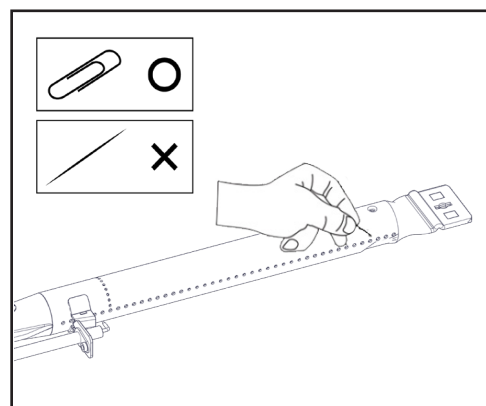
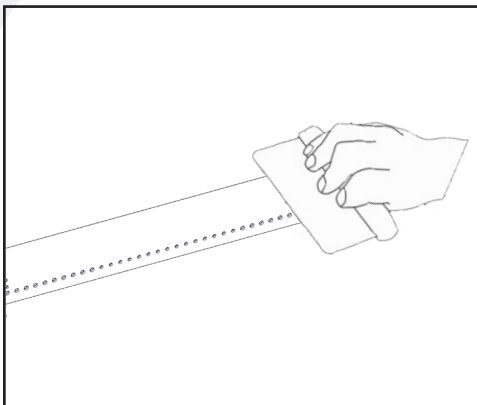
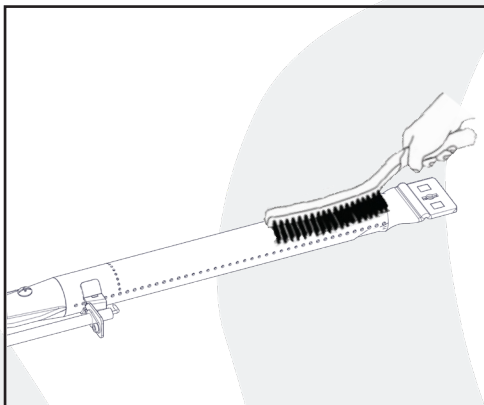
1. Retire la rejilla de cocción y los atenuadores de llama.
2. Localice los tornillos del quemador y retírelos.
3. Retire el pasador de chaveta y los encendedores de los quemadores.
4. Levante los quemadores para sacarlos de la caja de fuego.



PASO 2

Para limpiar los quemadores:

1. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
2. Utilice un raspador de metal para eliminar las manchas o los residuos difíciles.
3. Limpie los puertos obstruidos con un clip de papel enderezado. Nunca utilice un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto.
4. Revise y limpie los quemadores y los tubos Venturi para detectar insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo y detrás del panel de control principal.



PASO 3

Para reinstalar los quemadores:

1. Ensamble los encendedores a los quemadores.
2. Inserte los quemadores en las válvulas de gas del quemador principal.
3. Asegúrese de que la punta del orificio esté dentro del tubo Venturi del quemador.
4. Alinee los orificios de los tornillos del quemador con los orificios de la cámara de combustión, inserta los tornillos y apriétalos.
5. Instale los atenuadores de llama y las rejillas de cocción.

INSPECCIÓN DE TELA DE ARAÑA



PELIGROS NATURALES • ARAÑAS Y OTROS INSECTOS

DATO : A veces, las arañas y otros insectos pequeños trepan por el tubo del quemador. Las arañas tejen sus telas, construyen nidos y ponen huevos. Las telarañas y los nidos, aunque sean pequeños, son muy fuertes y pueden bloquear el flujo del gas. Causando una situación insegura. Limpie el quemador antes de usarlo después de haber estado guardado, al principio de la temporada de parrilladas o después de un mes de no haberlo usado.

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

Debe inspeccionar los quemadores al menos dos veces al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones:

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

ALMACENAMIENTO



Esta parrilla, como todos los equipos, se verá mejor y durará más si se mantiene fuera del clima cuando no se usa. Guarde la parrilla lejos de la luz solar directa y en interiores siempre que sea posible y cuando la guarde durante un período prolongado.

La parrilla no debe exponerse a condiciones climáticas adversas, como lluvias intensas, vientos fuertes o nieve. Se incluye una funda para proteger la parrilla cuando no esté en uso.



PRECAUCIÓN : No guarde cilindros de GLP en áreas cerradas. Cuando vaya a ponerle una cubierta o a moverla, espere que la parrilla se enfríe por lo menos durante 30 minutos.

- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.
- Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del aparato.



Esta unidad debe conservarse en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Revise que todas las aperturas del cuerpo de la parrilla estén libres de bloqueos o desechos y que no haya objetos o materiales que bloqueen el flujo del combustible o de la ventilación. Revise que las patas estén en posición vertical al utilizar la parrilla. Revise que en las aperturas de toma de aire de los quemadores (detrás de la guarda de entrada en el extremo derecho del cuerpo de la parrilla) no haya nidos de insectos ni otras obstrucciones. Revise que estén despejadas las ranuras del tubo del quemador. Cuando la parrilla no esté en uso, gire las perillas de control a posición "OFF" (O). Gire la válvula del cilindro de GLP a posición de APAGADO y desconecte el regulador. Si se almacena en el interior, separe y deje el cilindro de GLP afuera. Los cilindros de GLP deben guardarse lejos del alcance de los niños.

DECLARACION DE GARANTIA

El fabricante garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 820-0264B) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

QUEMADORES: Garantía LIMITADA de 5 años contra perforaciones.

REJILLAS Y DOMADORES DE LLAMA: Garantía LIMITADA de 1 años; no cubre caída, desportilladuras, rayones o daños en la superficie.

TODAS OTRAS PIEZAS: Garantía LIMITADA de 1 años (incluye, pero sin limitación, válvulas, marco, caja de fuego, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); *No cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en Alemania y Escandinavia, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de Alemania y Escandinavia.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

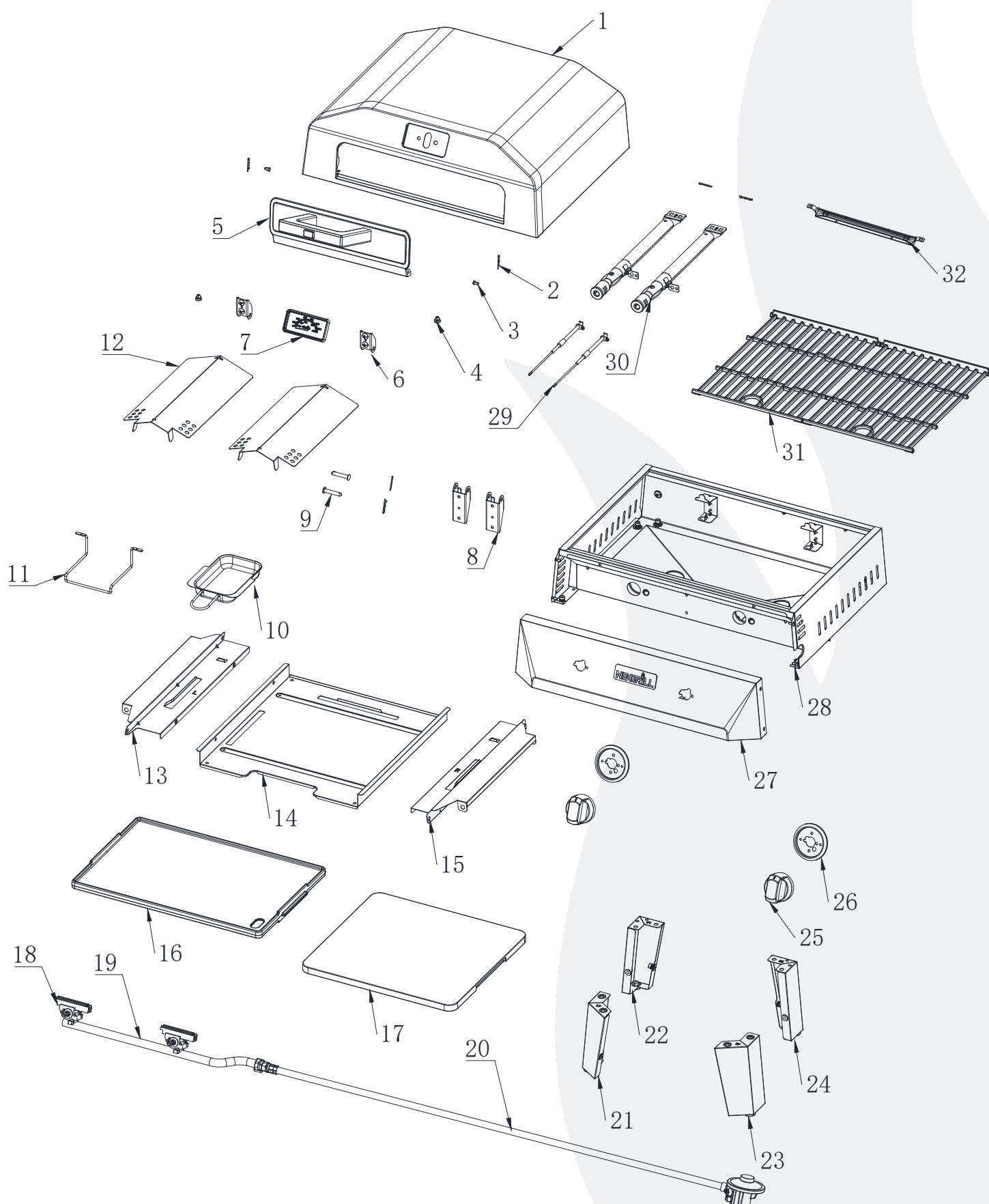
Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

Global Leisure Group Deutschland GmbH
Karl-Schurz-Str. 25,
33100 Paderborn, Deutschland

Para obtener un reemplazo del product. Por favor, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE)
de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2.

ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), o ServiceFR@nexgrill.com (FR).

LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO



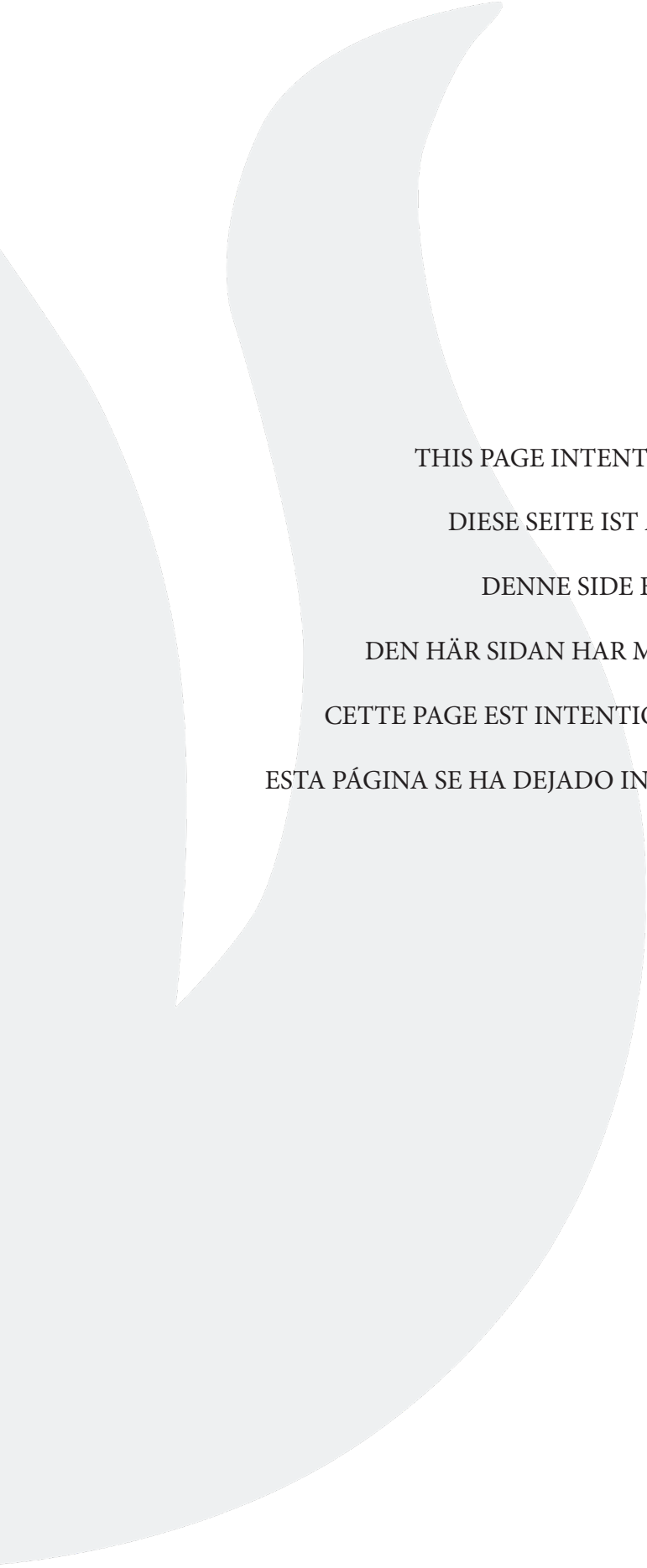
NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.	NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.
1	Tapa principal	1	19	Colector principal	1
2	Pasador en R	6	20	Regulador, LP	1
3	Ejes de puerta de pizza	2	21	Pata delantera izquierda	1
4	Tope de tapa	2	22	Pata trasera izquierda	1
5	Ensamblaje de puerta de pizza	1	23	Pata delantera derecha	1
6	Bisagras de tapa	2	24	Pata trasera derecha	1
7	Indicador de temperatura	1	25	Perilla de control	2
8	Bisagras de la caja de fuego	2	26	Asiento de la perilla de control	2
9	Ejes de la tapa	2	27	Panel de control principal	1
10	Ensamblaje de caja de grasa	1	28	Caja de fuego	1
11	Soporte de caja de grasa	1	29	Cable de encendido del quemador principal	2
12	Domador de llamas	2	30	Quemador principal	2
13	Soporte para la plancha, izquierdo	1	31	Rejilla de cocción	1
14	Bandeja de almacenamiento para piedra para pizza	1	32	Canal de comunicación	1
15	Soporte para la plancha, derecho	1		Cubierta de parrilla	1
16	Plancha	1		Manual	1
17	Piedra para pizza	1		Paquete de herrajes	1
18	Válvula principal de gas	2			

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	QUÉ HACER
La parrilla no enciende	1. Revise para ver si el cilindro de GLP está vacío. 2. Revise los puertos del quemador para verificar si hay bloqueos. Use un clip de papel de alambre suave para despejarlos puertos obstruidos. 3. Revise el orificio del gas en el quemador para verificar si hay una obstrucción. Si el orificio está bloqueado, limpie con una aguja o un alambre fino. NUNCA USE UN PALILLO DE MADERA.
La llama del quemador es amarilla o anaranjada en conjunción con olor a gas.	1. Busque arañas e insectos. 2. Comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente al: +49 5251 875 6174 (DE) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. O envíenos un correo electrónico a ServiceDK@nexgrill.com (DK), ServiceDE@nexgrill.de (DE), o ServiceFR@nexgrill.com (FR).
Calor bajo con la perilla de control en el ajuste "HIGH".	1. Asegúrese de que el área de la parrilla esté libre de polvo. 2. Asegúrese de que el quemador y el orificio estén limpios. 3. Revise si hay arañas e insectos. 4. ¿Existe suministro de gas adecuado? 5. ¿La parrilla está precalentada durante 5 a 10 minutos?



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