

# NEXGRILL® *DELUXE*

720-0898F

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



**7-BURNER GAS GRILL**  
6 MAIN BURNERS  
WITH 1 SIDE BURNER

**7-BRENNER-GASGRILL**  
6 HAUPTBRENNER MIT  
1 SEITENBRENNER

**7- BRINNARSGASGRILL**  
6 HUVUDBRÄNNARE  
MED 1 SIDOBRÄNNARE

**GASOLGRILL MED 7 BRÄNNARE**  
6 HUVUDBRÄNNARE MED  
1 SIDOBRÄNNARE

**BARBECUE AU GAZ À 7 BRÛLEURS**  
6 BRÛLEURS PRINCIPAUX  
ET 1 BRÛLEUR LATÉRAL

**ASADOR A GAS DE 7 QUEMADORES**  
6 QUEMADORES PRINCIPALES  
Y 1 QUEMADOR LATERAL



2531DQ-0002  
2531-25

19001158A1

SERIAL # \_\_\_\_\_ MFG. DATE \_\_\_\_\_ PURCHASE DATE: \_\_\_\_\_

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

|                                                    |    |                                |    |
|----------------------------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Safety Instruction . . . . .                       | 4  | Lighting Instructions. . . . . | 11 |
| European Gas Pressures and Specifications. . . . . | 6  | Care and Maintenance . . . . . | 12 |
| Gas Connection Requirements . . . . .              | 7  | Troubleshooting . . . . .      | 13 |
| Leak Testing . . . . .                             | 8  | Ordering Parts . . . . .       | 14 |
| Installer Final Check List . . . . .               | 9  | Limited Warranty . . . . .     | 15 |
| Important Battery Information . . . . .            | 9  | Exploded View . . . . .        | 82 |
| Component Identification . . . . .                 | 10 | Parts List . . . . .           | 83 |
| Operating Instruction . . . . .                    | 10 |                                |    |

 **DANGER**

**If you smell gas:**

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

 **WARNING**

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

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

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

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER SUPPLY SYSTEM

- Gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The gas cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Never connect an unregulated gas cylinder to your gas grill.
- Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation.
- The flexible hose used, with a length not exceeding 1.50 meters, should comply with EN 16436-1:2014+A3:2020.
- This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance.
- If a leak is found, turn the gas cylinder valve off, disconnect fuel line from grill, and do not use the grill.
- Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the gas supply cylinder. See "Gas Connection Requirements" section.
- It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.
- Make sure that the gas hose is not subjected to twisting.

## SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

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

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

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

**⚠ WARNING**

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

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

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

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

**Location Requirements**

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

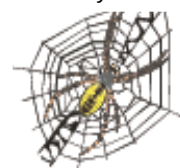
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for the grill:

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

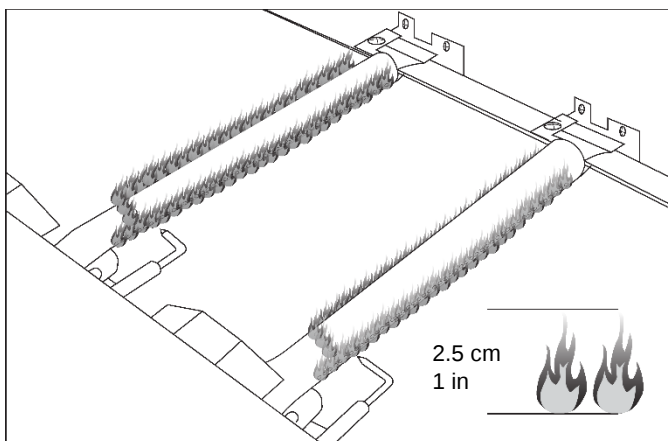
**CAUTION: Beware of Flashback**

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



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

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



**CHECK AND ADJUST BURNERS**

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

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

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

# European Gas Pressures and Specifications

|                                  |                                                                                               |         |                                  |                        |                        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Manufacturer                     | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland |         |                                  |                        |                        |
| Model                            | 720-0898F                                                                                     |         |                                  |                        |                        |
| Appliance category               | I <sub>3</sub> +(28-30/37)                                                                    |         | I <sub>3</sub> B/P(30)           | I <sub>3</sub> B/P(37) | I <sub>3</sub> B/P(50) |
| Type of gas                      | Butane                                                                                        | Propane | Butane, Propane or their mixture |                        |                        |
| Gas pressure (mbar)              | 28-30                                                                                         | 37      | 28-30                            | 37                     | 50                     |
| Main Burner Injector size (Ø mm) | 0.85                                                                                          |         | 0.85                             | 0.81                   | 0.76                   |
| Side Burner Injector size (Ø mm) | 0.78                                                                                          |         | 0.78                             | 0.72                   | 0.69                   |
| Nominal heat input (Hs) (kW)     | Total: 20.08                                                                                  |         |                                  |                        |                        |
| Gas consumption (g/h) (total)    | Butane - Total: 1,461                                                                         |         |                                  |                        |                        |
|                                  | Propane - Total: 1,435                                                                        |         |                                  |                        |                        |

## NOTE:

Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I<sub>3</sub>B/P(30).  
 Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category I<sub>3</sub>+(28-30/37).  
 Use 37 mbar regulator and its corresponding injector size for propane under the category I<sub>3</sub>+(28-30/37).  
 Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I<sub>3</sub>B/P(50).

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

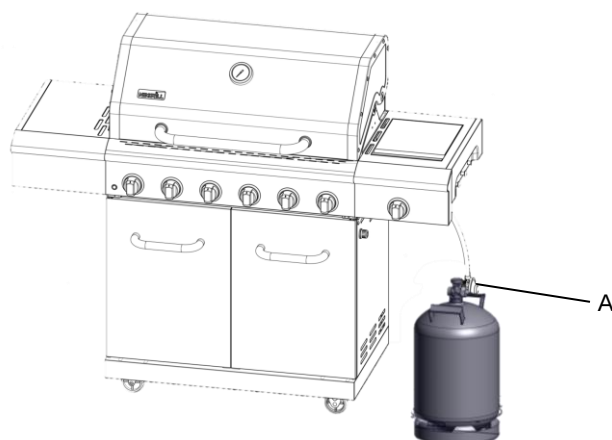
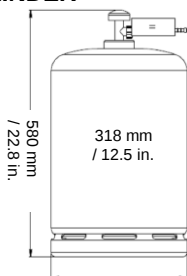
| Country                                                                                    | Gas Type           | Pressure      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR                         | I <sub>3</sub> +   | 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 <sub>3</sub> B/P | 28-30 mbar    |
| PL                                                                                         | I <sub>3</sub> B/P | 37 mbar       |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I <sub>3</sub> B/P | 50 mbar       |

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

# Gas Connection Requirements

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

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



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENT

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

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS HOOK-UP

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

## CONNECTION

**IMPORTANT:** An gas fuel cylinder must be purchased separately.

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

## To Connect the Gas Fuel Cylinder:

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

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

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

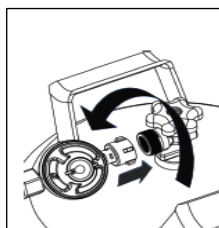
### (1) Connect by Turning Clockwise

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

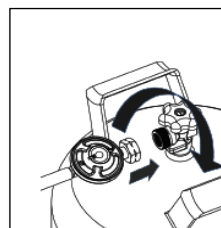
### (2) Connect by Turning Anti-Clockwise

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

(1)



(2)



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

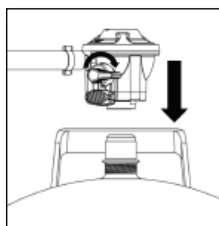
Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

### (4) Connect by Sliding Collar

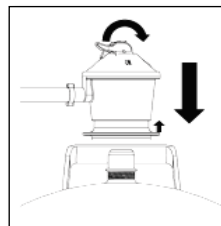
Make sure regulator lever is in the off position. Slide the retaining ring of the regulator up. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain downward pressure on the regulator. Slide retaining ring down to lock regulator onto cylinder valve. Check that the regulator is secured. If the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

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

(3)



(4)



# Gas Connection Requirements

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

5. Turn the gas supply on at source by following the instructions specific to that regulator.

## **Screw-on regulator**

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

## **Clip-on regulator**

Move the regulator lever to the ON position.

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

## **To Disconnect the Gas Fuel Cylinder:**

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

### **Disconnect by Turning Anti-Clockwise**

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

### **Disconnect by Turning Clockwise**

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

### **Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position**

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

### **Disconnect by Sliding Collar**

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

4. Place dust cap on gas cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of liquified petroleum gas.
5. Allow the grill body to cool at least 30 minutes before attempting to move or transport.

# Leak Testing

## **GENERAL**

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

## **BEFORE TESTING**

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

## **DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.**

## **NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

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

## **TO TEST**

1. Make sure the control valves are in the "O" position and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the L.P. gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soapy bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service.

## ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS CYLINDER CHANGE

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

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

## GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service.

## Installer Final Check List

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

**USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

## PROPANE CYLINDER CAUTIONS

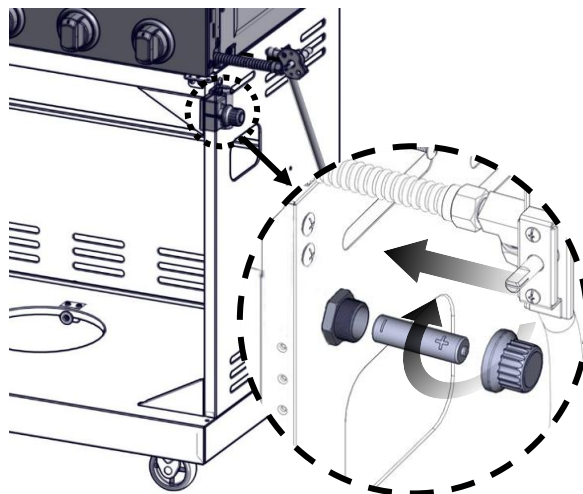
- a) Do Not store a spare gas cylinder under or near this appliance.
- b) NEVER fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
- c) If the information in “a” and “b” is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

## Important Battery Information

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

- a) Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
  - b) Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
  - c) Do not mix old and new batteries.
  - d) Exhausted batteries are to be removed from the product.
- 1 DC 1.5 V Type AA battery included.

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



## Component Identification

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



Electronic  
Ignition Button

Main Burners

Side Burner

## Operating Instructions

### GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 2.93 kW. The side burner is rated at 2.5 kW. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The knobs are located on the lower center portion of the control panel. Each knob is labeled on the control panel.

This grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel flame tamers positioned above each burner. Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

### INSPECT THE GAS CYLINDER SUPPLY HOSE

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

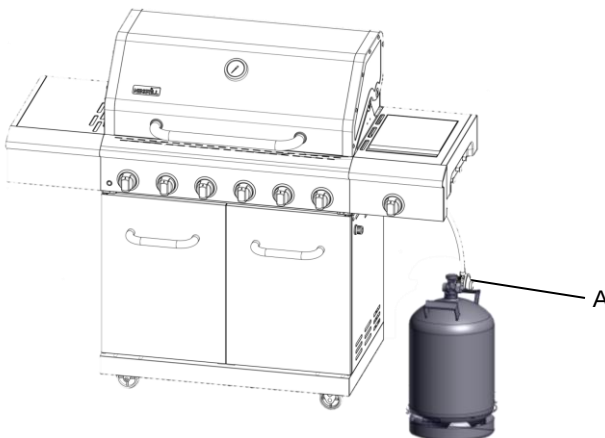
1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.  
Contact the manufacturer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

### USING THE GRILL

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

**DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

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



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

## ⚠ WARNING: IMPORTANT!

### BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

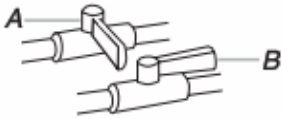
### ⚠ WARNING

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

### LIGHTING THE MAIN / SIDE BURNER

Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the gas cylinder. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

For added safety, open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



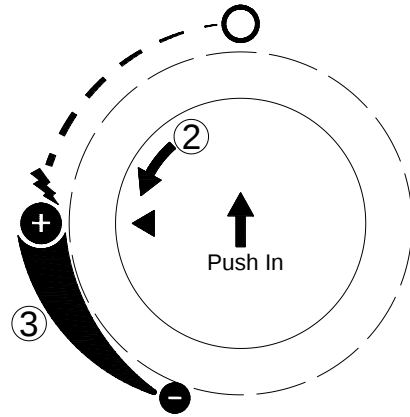
A. Closed valve  
B. Open valve

To light your main burners, push and turn main burner knob to ⚡, at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner.

Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.

### IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes for any excess gas to dissipate before relighting.



Control Knob Label

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

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service call customer service at +49 5251 875 6174 (In Germany). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (In Scandinavia), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (In Germany), or [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (In France).

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

### CAUTIONS

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

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

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

## STAINLESS STEEL

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

## GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

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

## GRILL BURNERS

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

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

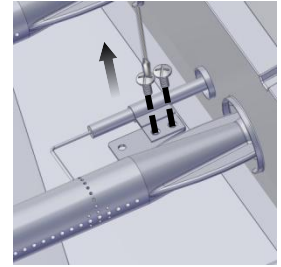
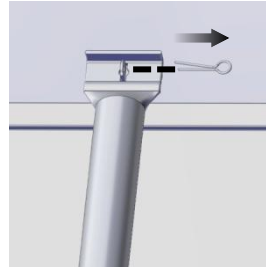
## GREASE TRAY CLEANING

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

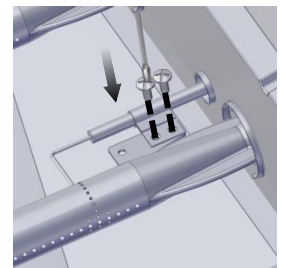
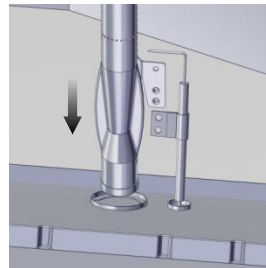
**Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.**

## HOW TO REPLACE MAIN BURNER

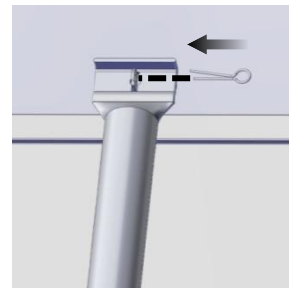
**Step 1.** Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown below.



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



**Step 3.** Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin.



## CAUTION

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

## SPIDER AND INSECT WARNING

Checking and cleaning burner / venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

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

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

## WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your manufacturer for service. You may save the cost of a service call.

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

## COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

**CAUTION:** Side burner lid will get hot if used when lid is closed.

| PROBLEM                                                             | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| When attempting to light my grill, it will not light immediately.   | Ensure the igniter produces a spark while attempting to light the burner. If there is no spark, check that the battery is installed correctly. Verify that the wire is securely connected to the electrode assembly. Clean the wire(s) and electrode with rubbing alcohol using a clean swab, then wipe dry with a cloth. Test other burners to see if they are functioning. If other burners work, inspect the gas orifice of the malfunctioning burner for any obstructions. |
| Rotisserie burner will not light when the igniter button is pushed. | Check to see if debris is blocking the electrode. Check to see if there is a spark that jumps to the burner from the electrode. If no spark is seen, check the battery located inside the igniter box. To open turn counter Does the infrared back burner light when attempting to light with a match ? If not, check to ensure the gas is on.                                                                                                                                 |
| Regulator makes noise.                                              | Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start. Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.                                                                                                                                                                        |
| Full size cover does not fit the grill.                             | Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit. Ensure the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement. Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.                                         |

| PROBLEM                                   | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill only heats to 93-149°C / 200-300°F. | Check to see if the fuel hose is bent or kinked.<br>Make sure the grill area is clear of dust.<br>Make sure the burner and orifices are clean.<br>Check for spiders and insects.<br>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the gas cylinder valve. Disconnect the regulator from the gas cylinder and wait one minute. Reconnect the regulator to the gas cylinder and slowly open the gas cylinder valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature. |
| Grill takes a long time to preheat.       | Normal preheat 260-316°C / 500-600°F, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.<br>If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Burner flames are not light blue.         | Too much or not enough air for the flame.<br>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture.<br>Burner adjustment may be required.<br>Grill is in a windy location.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Ordering Parts

### HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 45. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

- Gas grills model number (see data sticker inside the grill door).
- Part number of replacement part is needed.
- Description of replacement part is needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline.

### IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of non-authorized components can be dangerous and will void your warranty. Retain the assembly and operating instructions manual for easy reference and for ordering replacement parts.

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-0898F*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Global Leisure Group Deutschland GmbH's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Global Leisure Group Deutschland GmbH.

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

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

#### MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

#### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling +49 5251 875 6174 (In Germany). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at ServiceDK@nexgrill.com (In Scandinavia), ServiceDE@nexgrill.de (In Germany), or ServiceFR@nexgrill.com (In France).*

|                                                         |    |                                |    |
|---------------------------------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise. ....                               | 17 | Anleitung zum Anzünden. ....   | 25 |
| Europäische Gasdrücke und Spezifikationen. ....         | 19 | Pflege und Wartung. ....       | 26 |
| Anforderungen für den Gasanschluss . . . . .            | 20 | Fehlerbehebung. ....           | 27 |
| Dichtheitsprüfung. ....                                 | 22 | Ersatzteilbestellung. ....     | 28 |
| Abschließende Checkliste für den Installateur . . . . . | 23 | Beschränkte Garantie . . . . . | 29 |
| Wichtige Informationen zur Batterie. ....               | 23 | Explosionszeichnung. ....      | 82 |
| Komponentenidentifikation. ....                         | 24 | Stückliste. ....               | 84 |
| Betriebsanleitung . . . . .                             | 24 |                                |    |

 **GEFAHR**

**Wenn es nach Gas riecht:**

- **Gaszufuhr zum Gerät abschalten.**
- **Flammen löschen.**
- **Deckel öffnen.**
- **Falls der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr an.**

 **WARNUNG**

- 1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.**
- 2. Eine Flüssiggasflasche, die nicht angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes gelagert werden.**

**WARNUNG:** Um die Gefahr von Feuer, Stromschlag, Verletzungen oder Schäden bei der Verwendung des Gaskochgeräts im Freien zu vermeiden, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Wenn das Gerät im Innenbereich gelagert wird, muss die Gasflasche abgeklemt und aus dem Gerät entfernt werden.
- Überprüfen und reinigen Sie Brenner- und Venturirohre auf Insekten und Insektennester.

## FLÜSSIGGAS-FLASCHENVERSORGUNGSSYSTEM

- Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einer anderen geschlossenen Umgebung gelagert werden.
- Die Versorgung der Gasflaschen muss für den Dampfaustritt eingerichtet sein.
- Gasflaschen müssen einen Kragen zum Schutz des Ventils haben.
- Schließen Sie niemals eine unregulierte Gasflasche an Ihren Gasgrill an.
- Nur der mitgelieferte Druckregler und die mitgelieferte Schlauchleitung dürfen verwendet werden. Jegliche Ersatzdruckregler und -schlauchleitungen müssen der EN 16129:2013 und der nationalen Regelung entsprechen.
- Der verwendete flexible Schlauch, der nicht länger als 1,50 Meter sein darf, sollte der EN 16436-1:2014+A3:2020 entsprechen.
- Dieser Grill ist für Flüssiggas ausgelegt. Verwenden Sie kein Erdgas.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gaskochgeräts für den Außenbereich den Versorgungsschlauch der Gasflasche. Wenn der Schlauch übermäßigen Abrieb oder Verschleiß aufweist oder Schnitte aufweist, MUSS er vor der Verwendung des Gaskochgeräts im Freien ausgetauscht werden.
- Falls Sie ein Leck finden, schließen Sie das Ventil der Gasflasche, trennen Sie die Brennstoffleitung vom Grill und verwenden Sie den Grill nicht.
- Wenden Sie sich an Ihren Händler und verwenden Sie nur Ersatzschläuche, die für die Verwendung mit dem Gaskochgerät für den Außenbereich vorgesehen sind.
- Einen Ersatzdruckregler und einen Schlauchsatz speziell für Ihr Modell erhalten Sie bei Ihrem Händler für Outdoor-Gaskochgeräte.
- Überprüfen Sie bei jedem Anschließen und Trennen der Gasflasche die Anschlüsse auf Dichtheit. Siehe Abschnitt „Anforderungen an den Gasanschluss“.
- Es wird empfohlen, den flexiblen Schlauch auszutauschen, wenn die Bedingungen dies erfordern.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch keinem Verdrehen ausgesetzt wird.

## SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON PERSONENSCHÄDEN

- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie den Bereich um Gaskochgeräte im Freien frei von brennbarem Material, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung. Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Speichergehäuses frei von Schmutz.
- Das Gaskochgerät im Freien darf nicht unter ungeschützter brennbarer Überkonstruktion stehen.
- Dieses Gaskochgerät für den Außenbereich darf nur im Freien und nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden.

Wenn die folgenden Informationen nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen auftreten.

- Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Gaskochgeräts für den Außenbereich.
- Füllen Sie die Gasflasche niemals mehr als zu 80 Prozent.
- Beim Wechseln der Gasflasche ist darauf zu achten, dass Sie sich nicht in der Nähe jeglicher Zündquelle aufhalten.
- **REINIGEN SIE DEN GRILL VOR JEDEM GEBRAUCH, UM FETTABLAGERUNGEN ZU VERHINDERN UND DAS RISIKO VON FETTBRÄNDEN ZU REDUZIEREN.**
- Dieses Gerät ist während und nach der Verwendung heiß. Verwenden Sie Grill- oder Isolierhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Kochflüssigkeitsspritzern.
- Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch. Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Wenn das Gaskochgerät im Freien nicht verwendet wird, muss das Gas an der Vorratsflasche abgestellt werden.
- Installieren Sie keine tragbaren oder eingebauten Gasgeräte zum Kochen im Freien in oder auf einem Wohnmobil, einem tragbaren Anhänger, einem Boot oder einer anderen beweglichen Installation.
- Halten Sie immer den Mindestabstand zu brennbaren Konstruktionen ein, siehe Abschnitt „Standortanforderungen“ auf S. 4.
- Halten Sie Stromkabel und Kraftstoffzufuhrschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.

### **WARNUNG**

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät anzuzünden, ohne den Abschnitt „ANZÜNDUNGSANLEITUNG“ in diesem Handbuch zu lesen.

GETESTET GEMÄSS DEN NORMEN EN 498 UND EN 484 FÜR GASGERÄTE ZUM KOCHEN IM FREIEN. DIESER GRILL IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT.

**HINWEIS:** Der normale Gasfluss durch den Regler und die Schlauchleitung kann ein summendes Geräusch erzeugen. Eine geringe Lautstärke ist völlig normal und beeinträchtigt den Grillbetrieb nicht. Wenn das Brummgeräusch laut und übermäßig ist, müssen Sie möglicherweise Luft aus der Gasleitung entfernen oder die Vorrichtung des Reglers zur Vermeidung übermäßigen Gasdurchflusses zurücksetzen. Dieser Spülvorgang sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn eine neue Flüssiggasflasche an Ihren Grill angeschlossen wird.

Die Größe eines für die Nutzung auf dem Seitenbrenner geeigneten Topfes sollte zwischen 18 und 22 cm (7–8,6 Zoll) im Durchmesser liegen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Beistelltisch. Das maximale Gewicht beträgt 5 kg (11 lb).

### **Standortanforderungen**

Wählen Sie einen Standort, der so wenig wie möglich Wind und Verkehrswegen ausgesetzt ist. Der Standort sollte abseits von stark zugigen Bereichen liegen.

Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.

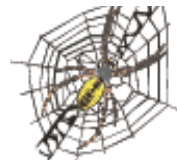
Abstand zu brennbaren Konstruktionen für den Grill:

- Ein Mindestabstand von 1 meter muss zwischen der Vorderseite der Grillhaube, den Seiten, der Rückseite des Grills und irgendwelchen brennbaren Konstruktionen eingehalten werden.
- Auch unter der Kochfläche muss ein Mindestabstand von 1 meter eingehalten werden, und der Grill darf nicht unter überdachten, brennbaren Konstruktionen genutzt werden.
- Halten Sie einen Abstand von 3 Metern zu Gegenständen ein, die Feuer fangen können, oder zu Zündquellen, wie z. B. Kontrollleuchten an Warmwasserbereitern, stromführenden Elektrogeräten usw.

## **ACHTUNG: Vorsicht vor Flammenrückschlag**

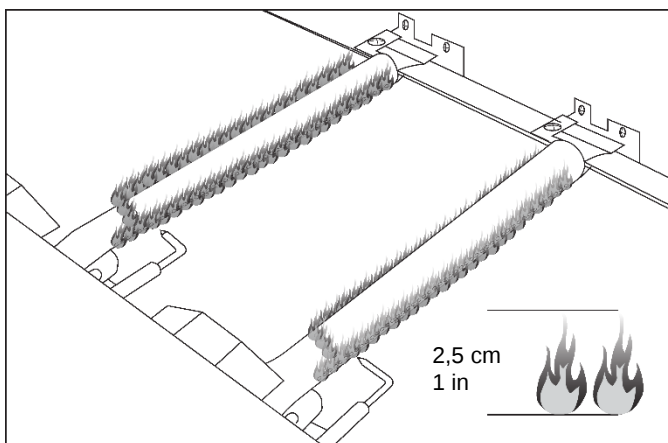
**ACHTUNG:** Gelegentlich spinnen Spinnen und kleine Insekten

Netze oder bauen Nester im Grill in den Brennerrohren während des Transports und der Lagerung. Diese Netze können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, die einen Brand im und um den Brenner herum verursachen kann. Dieser Typ von Feuer wird als „FLASH-BACK“ bezeichnet und kann zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen.



Obwohl ein verstopfter Brenner nicht die einzige Ursache für einen „FLASH-BACK“ ist, ist er die häufigste.

Um die Gefahr eines „FLASHBACKS“ zu verringern, müssen Sie die Brennerrohre vor dem Zusammenbau Ihres Grills reinigen und mindestens einmal pro Monat im Spätsommer oder Frühherbst, wenn Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diese Reinigung der Brennerrohre auch durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde. Ein verstopfter Schlauch kann zu einem Brand unter dem Grill führen.



### **BRENNER PRÜFEN UND EINSTELLEN**

Die Brenner sind getestet und im Werk auf eine möglichst effiziente Arbeitsweise eingestellt. Schwankungen in der Gaszufuhr und andere Bedingungen können jedoch kleine Anpassungen der Luftklappe oder der niedrigen Flammeneinstellung notwendig machen.

- Führen Sie eine Sichtprüfung der Brennerflammen durch. Sie sollten blau sein. Eine leichte Gelbspitze ist bei Propangas normal. Die Flammen sollten ca. 2,5 cm hoch sein.
  - Für die Kontrolle und Einstellung der Grillbrennerflammen müssen die Roste und Flammenbänder entfernt werden.
  - Es wird empfohlen, die Brenneinstellungen von einer qualifizierten Fachkraft vornehmen zu lassen.
- Prüfen Sie, dass die Brenner nicht durch Schmutz, Ablagerungen, Insektenester etc. blockiert sind, und reinigen Sie sie bei Bedarf. Wenn sie sauber sind, stellen Sie die Luftklappen nach Bedarf ein.

# Europäische Richtlinien zum Gasdruck und Spezifikationen

|                                        |                                                                                              |        |                                  |                        |                        |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Hersteller                             | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz-Straße 25, 33100 Paderborn, Deutschland |        |                                  |                        |                        |
| Modell                                 | 720-0898F                                                                                    |        |                                  |                        |                        |
| Gerätekategorie                        | I <sub>3</sub> +(28-30V37)                                                                   |        | I <sub>3B</sub> /P(30)           | I <sub>3B</sub> /P(37) | I <sub>3B</sub> /P(50) |
| Gasart                                 | Butan                                                                                        | Propan | Butan, Propan oder deren Gemisch |                        |                        |
| Gasdruck (mbar)                        | 28–30                                                                                        | 37     | 28–30                            | 37                     | 50                     |
| Injektorgröße des Hauptbrenners (Ø mm) | 0,85                                                                                         |        | 0,85                             | 0,81                   | 0,76                   |
| Seitenbrenner-Injektorgröße (Ø mm)     | 0,78                                                                                         |        | 0,78                             | 0,72                   | 0,69                   |
| Nennwärmebelastung (Hs) (kW)           | Gesamt: 20,08                                                                                |        |                                  |                        |                        |
| Gasverbrauch (g/h) (gesamt)            | Butan - gesamt: 1461                                                                         |        |                                  |                        |                        |
|                                        | Propan - gesamt: 1435                                                                        |        |                                  |                        |                        |

## HINWEIS:

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

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

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

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

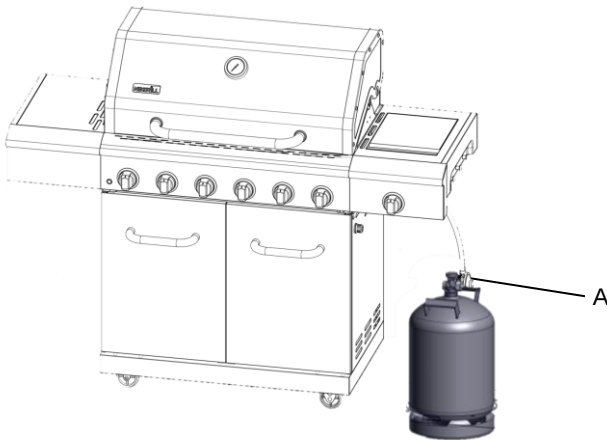
Markierungen auf dem Injektor geben die Größen der Injektoren an. Beispielsweise steht „0.90“ für die Düsengröße 0,90 mm.

| Land                                                                                       | Gasart | Druck         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR                         | I3+    | 28-30V37 mbar |
| BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK | I3BVP  | 28-30 mbar    |
| PL                                                                                         | I3BVP  | 37 mbar       |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I3BVP  | 50 mbar       |

\*Ländercodes gemäß EN ISO 3166-1:2006.

## Flüssiggas-Kraftstoffflasche

Verwenden Sie nur Gasflaschen mit einer Mindestkapazität von 5 kg (11 lb) und höchstens 15 kg (33 lb). Eine Gasflasche mit etwa 318 mm (12,5 Zoll) Durchmesser und 580 mm (22,8 Zoll) Höhe stellt die maximal verwendbare Größe dar. Ein Gasdruckregler-VSchlauchset wird mitgeliefert.



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

## ANFORDERUNG AN FLÜSSIGGASFLASCHEN

- Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Flüssiggaslieferanten überprüft werden. Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilausgang der Flasche auf, wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur die Staubkappe am Gasflaschenventilausgang, die mit dem Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen könnten zu Gaslecks führen.

## FLÜSSIGGASANSCHLUSS

Achten Sie darauf, dass die schwarzen Kunststoffüllen am Gasflaschenventil korrekt sitzen und der Schlauch nicht mit der Fettschale oder dem Grillkopf in Berührung kommt.

## ANSCHLUSS

**WICHTIG:** Eine Gasbrennstoff-Flasche muss separat erworben werden.

**WICHTIG:** Die Gasdruckregler-VSchlauchbaugruppe Es muss das mit dem Grill mitgelieferte Zubehör verwendet werden. Ersatz-Gasdruckregler/VSchlauchbaugruppen speziell für Ihr Modell sind bei Ihrem Gartengrillhändler erhältlich.

## Zum Anschließen der Gasflasche:

1. Überprüfen Sie, dass die Gasflasche in der "AUS"-Position ist. Falls nicht, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe der Brenner in der "OFF"-Position sind.
3. Entfernen Sie sämtliche Rückstände und überprüfen Sie die Ventilverbindungen, die Anschlüsse und das Druckregler-VSchlauchset auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals, beschädigte oder blockierte Geräte zu verwenden. Wenden Sie sich für Reparaturen an Ihren örtlichen Propangashändler.

**HINWEIS:** Halten Sie die Gasflasche immer in einer aufrechten 90°-Position, um die Verdampfung sicherzustellen.

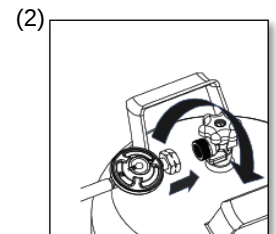
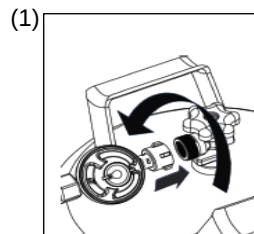
4. Bei manchen Reglern drückt man auf „ON“, um eine Verbindung herzustellen, und zieht sie ab, um sie zu trennen, während andere über eine Mutter mit Links- oder Rechtsgewinde verfügen, die mit dem Flaschenventil verbunden wird. IDENTIFIZIEREN SIE IHREN REGLERTYP UND BEFOLGEN SIE DIE FÜR DIESEN REGLER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

### (1) Verbinden durch Drehen im Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler durch Drehen der Anschlussmutter im Uhrzeigersinn auf die Gasflasche.

### (2) Verbinden durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn

Schrauben Sie den Regler auf die Gasflasche, indem Sie die Anschlussmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.



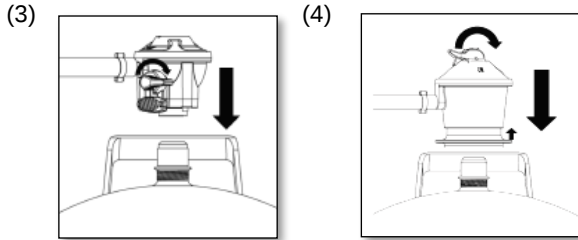
### (3) Verbinden durch Drehen des Hebels/Einrasten

Drehen Sie den Hebel des Druckreglers im Uhrzeigersinn in Position „OFF“. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Behälterventil, bis sie ein Klickgeräusch hören. Überprüfen Sie, ob der Regler vollständig verriegelt und an seinem Platz ist, indem Sie ihn vorsichtig nach oben ziehen. Falls sich der Regler löst, Vorgang wiederholen.

### (4) Verbindung durch Schiebemuffe

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

**Hinweis:** Falls Ihr Grill mit keinem Schlauch und keiner Reglereinheit ausgestattet ist, sehen Sie bitte in der Tabelle „Europäische Richtlinien zum Gasdruck und Spezifikationen“ nach, um abzuklären, welchen Gasdruck und welche Düsengröße für den Regler notwendig sind.



Stellen Sie sicher, dass die Anschlussvorrichtung des Gasflaschenventils richtig mit der Anschlussvorrichtung übereinstimmt, die am Einlass des Druckreglers angebracht ist.

5. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ein, indem Sie die spezifischen Anweisungen für diesen Regler befolgen.

#### **Schraubbarer Druckregler**

Drehen Sie das Ventilhandrad an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn.

#### **Anklemmbarer Druckregler**

Hebel des Druckreglers in „ON“-Position bringen.

6. Bevor Sie den Grill anzünden, testen Sie alle Verbindungen, indem Sie eine zugelassene, nicht korrosive Lösung zur Lecksuche auftragen. Blasen weisen auf ein Leck hin.
7. Wenn Sie ein Leck finden, schließen Sie das Flaschenventil und verwenden Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich für die Reparatur an einen qualifizierten Gastechniker.
8. Gehen Sie zum Abschnitt „Überprüfen und Einstellen der Brenner“.

## **So trennen Sie die Gasflasche:**

1. Überprüfen Sie, ob die Bedienknöpfe der Brenner auf „OFF“ stehen und der Grill abgekühlt ist.
2. Prüfen Sie, ob sich die Gasflasche in der Position „AUS“ befindet. Falls nicht, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Druckregler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Befolgen Sie dabei die für diesen Regler spezifischen Anweisungen.

### **Trennen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn**

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

### **Trennen durch Drehen im Uhrzeigersinn**

Drehen Sie das Ventilhandrad an der Gasflasche im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Regler durch Drehen der Anschlussmutter im Uhrzeigersinn von der Gasflasche ab.

### **Trennen durch Drehen des Hebels/Einrasten in Position**

Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in „OFF“-Position. Drücken Sie den Reglerhebel hinein, bis er sich von der Gasflasche löst.

### **Trennen durch Schiebemannschette**

Schieben Sie den Hebel des Druckreglers in „OFF“-Position. Ziehen Sie den Sicherungsring nach oben, um den Regler vom Gasflaschenventil zu lösen. Heben Sie den Regler vom Flaschenventil weg.

4. Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilauslass der Gasflasche, wenn diese nicht verwendet wird. Montieren Sie auf dem Ventilausgang nur den Staubkappentyp, der mit dem Flaschenventil mitgeliefert wird. Bei Verwendung anderer Kappen- oder Stopfenarten kann es zum Austreten von Flüssiggas kommen.
5. Lassen Sie das Gehäuse des Grills mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie versuchen, den Grill zu bewegen oder zu transportieren.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Obwohl alle Gasanschlüsse am Grill vor dem Versand im Werk auf Dichtheit geprüft werden, muss am Installationsort eine vollständige Prüfung auf Gasdichtheit durchgeführt werden, da es beim Transport zu möglicher falscher Handhabung oder versehentlichem Ausüben von zu hohem Druck auf das Gerät kommen kann. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Lecks. Gehen Sie hierzu wie unten beschrieben vor. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, sollten Sie das gesamte System sofort auf Lecks überprüfen.

## VOR ÜBERPRÜFUNG

Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial einschließlich der Zurrgurte vom Grill entfernt wurde.

## WÄHREND DER PRÜFUNG NICHT RAUCHEN! FÜHREN SIE DEN DICHTIGKEITSTEST NIEMALS MIT EINER OFFENEN FLAMME DURCH.

Machen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser. Zum Auftragen der Lösung auf die Armaturen benötigen Sie eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen. Stellen Sie beim ersten Dichtheitstest sicher, dass die Gasflasche zu 80 % gefüllt ist.

## ÜBERPRÜFUNG

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Steuerventile in der Position „O“ befinden, und schalten Sie die Gaszufuhr ein.
2. Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Flüssiggasregler und Versorgungsventil bis einschließlich der Verbindung zur Verteilerrohrbaugruppe (das Rohr, das zu den Brennern führt). An den Stellen, an denen ein Leck vorhanden ist, bilden sich Seifenblasen.
3. Wenn ein Leck vorhanden ist, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Armaturen fest.
4. Gas wieder aufdrehen und erneut prüfen.
5. Sollte weiterhin Gas aus einer der Armaturen austreten, schalten Sie die Gaszufuhr ab und kontaktieren Sie den Kundenservice.

## NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL IMMER AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

**Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Gasversorgungsarmaturen auf Dichtheit. Es ist praktisch, eine Sprühflasche mit Seifenlauge in der Nähe des Absperrventils der Gaszuleitung aufzubewahren. Besprühen Sie alle Anschlüsse/Verbindungen. Blasen weisen auf Lecks hin.**

Für den Grill sollten nur die vom Hersteller empfohlenen Teile verwendet werden.

Bei Ersatz erlischt die Garantie. Benutzen Sie den Grill erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Dichtheit vorliegt.

## PRÜFUNG DES GASDURCHSATZES

Jeder Grillbrenner wird vor der Auslieferung im Werk geprüft und eingestellt. Schwankungen in der örtlichen Gasversorgung können jedoch eine Einstellung der Brenner erforderlich machen. Die Flammen der Brenner sollten einer Sichtprüfung unterzogen werden.

Die Flammen sollten blau und stabil sein und dürfen keine gelben Spitzen, übermäßigen Lärm oder Flammenauftrieb aufweisen. Wenn eine dieser Bedingungen vorliegt, prüfen Sie, ob die Luftklappe oder die Brenneröffnungen durch Schmutz, Ablagerungen, Spinnweben usw. blockiert sind. Bei Fragen zur Flammenstabilität rufen Sie bitte den Kundendienst.

# Abschließende Checkliste für den Installateur

- ✓ Mindestabstand von den Seiten und der Rückseite des Geräts zu brennbaren Konstruktionen: 1 meter an den Seiten und 1 meter an der Rückseite.
- ✓ Die gesamte Innerverpackung wurde entfernt.
- ✓ Die Knöpfe lassen sich frei drehen.
- ✓ Die Brenner sind fest und sitzen richtig auf den Öffnungen.
- ✓ Druckregler angeschlossen und eingestellt.
- ✓ Gasanschlüsse zum Grill über den mitgelieferten Schlauch und Regler.
- ✓ Gerät geprüft und dicht.
- ✓ Benutzer wird über die Lage des Gasabsperrentils informiert

**BENUTZER, BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

## VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR PROPANFLASCHEN

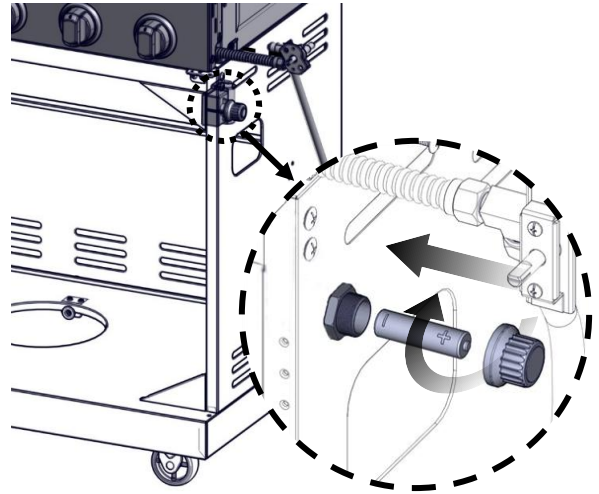
- a) Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- b) Füllen Sie die Gasflasche **NIEMALS** mehr als zu 80 Prozent.
- c) Wenn die Informationen in „a“ und „b“ nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen.

# Wichtige Informationen zur Batterie

Um die Wahrscheinlichkeit zu verringern, dass die Batterie unsachgemäß verwendet und/oder zweckentfremdet wird, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen zum Installieren der Batterie.

- a) Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wiederaufgeladen werden.
- b) Mischen Sie nicht verschiedene Batterietypen wie Alkali-, Zink-Kohle- oder wiederaufladbare Batterien.
- c) Mischen Sie keine alten und neuen Batterien.
- d) Verbrauchte Batterien sind aus dem Produkt zu entfernen.
  - 1 DC 1,5 V Typ AA Batterie im Lieferumfang enthalten.

Die Batterie muss mit der richtigen Polarität eingelegt werden, wie rechts gezeigt.



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



Elektronischer  
Zündknopf

Hauptbrenner

Seitenbrenner

## Bedienungsanleitung

### ALLGEMEINE VERWENDUNG DES GRILLS

Die Nennleistung jedes Hauptbrenners beträgt 2,93 kW. Die Leistung des Seitenbrenners beträgt 2,5 kW. Die Hauptgrillbrenner umfassen die gesamte Kochfläche und sind seitlich angebracht, um eine Verstopfung durch herabfallendes Fett und Schmutz zu minimieren. Die Knöpfe befinden sich im unteren mittleren Bereich des Bedienfelds. Jeder Knopf ist auf dem Bedienfeld beschriftet.

Dieser Grill wurde so konzipiert, dass er effizient ohne die Verwendung von Lavasteinen oder Briketts jeglicher Art grillt. Die Wärme wird durch die aus Edelstahl gefertigten Flammenabweiser über jedem Brenner ausgestrahlt.

Minimale Umgebungstemperatur im Betrieb: 0 °F, (-17,8 °C)

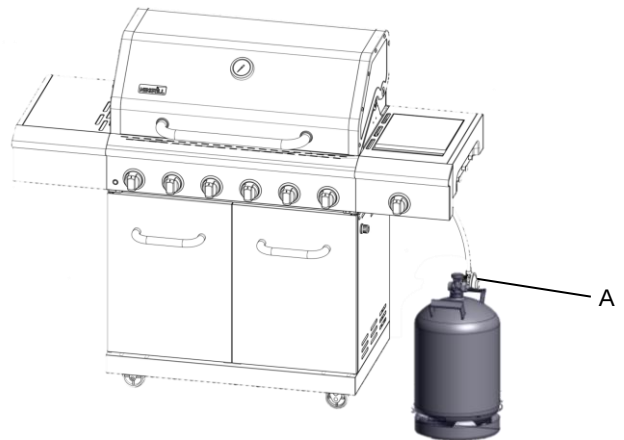
### ÜBERPRÜFEN SIE DEN GASFÜHRUNGSSCHLAUCH DER FLASCHE

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit.

1. Linke Schranktür öffnen.
2. Überprüfen Sie die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit auf Risse, Abschürfungen oder übermäßigen Verschleiß.
3. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Gasdruckregler-/schlaucheinheit

vor der Benutzung des Grills zusammen.

Wenden Sie sich an den Hersteller und verwenden Sie nur Ersatzschläuche, die speziell für diesen Grill bestimmt sind.



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

### VERWENDUNG DES GRILLS

Grillen erfordert hohe Hitze zum Anbraten und für die richtige Bräunung. Die meisten Speisen werden während der gesamten Garzeit bei der hohen Hitzeeinstellung zubereitet. Beim Grillen großer Fleisch- oder Geflügelstücke kann es jedoch notwendig sein, die Temperatur nach der ersten Bräunung zu verringern. So wird das Essen durchgegart, ohne dass die Außenseite verbrennt. Speisen, die lange gekocht werden oder mit einer zuckerhaltigen Marinade überzogen sind, erfordern möglicherweise gegen Ende eine niedrigere Temperatureinstellung.

**LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT UNBEAUFICHTIGT.**

**HINWEIS:** Der heiße Grill brät das Essen an und versiegelt die Säfte im Gargut. Je besser der Grill vorgeheizt ist, desto schneller bräunt das Fleisch und desto dunkler werden die Grillstreifen.

## ⚠️ WARNUNG: WICHTIG!

### VOR DEM ANZÜNDEN

Überprüfen Sie den Gasschlauch, bevor Sie das Gas aufdrehen. Wenn er Schnitte, Abschürfungen oder andere Verschleißzeichen aufweist, muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn es nach Gas riecht. Nur der mitgelieferte Druckregler und das mitgelieferte Schlauch-Set dürfen verwendet werden. Ersetzen Sie niemals die mit dem Grill gelieferten Druckregler und Schlauch-Sets durch Fremdteile. Wenn ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an den Hersteller für den richtigen Ersatz. Das Ersatzteil muss den Angaben in der Bedienungsanleitung entsprechen.

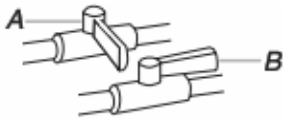
## ⚠️ WARNUNG

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

### ANZÜNDEN DES HAUPT- / SEITENBRENNERS

Achten Sie darauf, dass alle Knöpfe ausgeschaltet sind, und schalten Sie dann die Gaszufuhr aus der Gasflasche ein. Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihren Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt.

Öffnen Sie zur zusätzlichen Sicherheit das manuelle Absperrventil in der Gasleitung. Das Ventil ist geöffnet, wenn der Griff parallel zur Gasleitung steht.



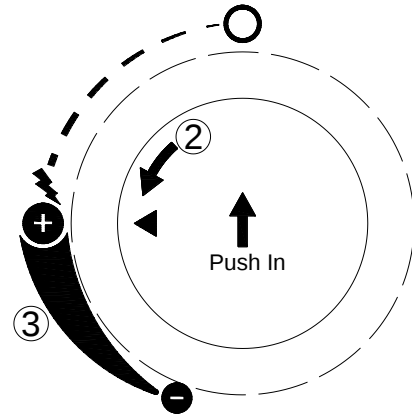
A. Geschlossenes Ventil  
B. Ventil öffnen

Um Ihre Hauptbrenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Hauptbrennerknopf auf ⚡ und halten gleichzeitig den elektronischen Zündknopf gedrückt, um den Brenner zu zünden.

Sobald der Brenner zündet, lassen Sie die elektronische Zündtaste und den Drehknopf los.

### WICHTIG:

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



Beschriftung der Drehknöpfe

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

Nehmen Sie den Grill nicht in Betrieb, wenn es nach Gas riecht. Rufen Sie bei Problemen den Kundenservice unter +49 5251 875 6174 an (in Deutschland). Montag – Donnerstag 7:30 – 17:00 Uhr, Freitag 7:30 – 14:00 Uhr, GMT+2. Sie können uns auch per E-Mail unter [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (in Skandinavien), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (in Deutschland) oder [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (in Frankreich) erreichen.

Jeder Brenner wird vor der Auslieferung eingestellt. Abweichungen in der örtlichen Gasversorgung können jedoch kleinere Anpassungen erforderlich machen.

### VORSICHT

Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilauslass der Gasflasche, wenn diese nicht verwendet wird. Montieren Sie am Flaschenventilausgang nur den Staubkappentyp, der mit dem Gasflaschenventil mitgeliefert wird. Andere Arten von Kappen und Stopfen können dazu führen, dass Gas austritt.

Bei Nichtgebrauch des Geräts muss die Gaszufuhr an der Vorratsflasche abgestellt werden.

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

## EDELSTAHL

Es gibt viele verschiedene Edelstahlreiniger. Wenden Sie immer zuerst die schonendste Reinigungsmethode an und schrubben Sie in Richtung der Maserung. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzt. Um auffällige Kratzer im Edelstahl auszubessern, schleifen Sie ganz leicht mit trockenem Schmirgelpapier der Körnung 100 in Richtung der Maserung. Auf der Oberfläche des Edelstahls können sich Fettflecken ansammeln, einbrennen und den Anschein von Rost erwecken. Verwenden Sie zum Entfernen ein mildes Scheuerschwamm in Verbindung mit einem Edelstahlreiniger.

## GRILLROST

Am einfachsten reinigen Sie den Grill unmittelbar nach dem Grillen und nachdem Sie die Flamme ausgeschaltet haben. Tragen Sie einen Grillhandschuh, um Ihre Hände vor Hitze und Dampf zu schützen. Tauchen Sie eine Grillbürste mit Messingborsten in Wasser und schrubben Sie den heißen Grill. Tauchen Sie die Bürste häufig in die Schüssel mit Wasser. Dampf, der entsteht, wenn das Wasser mit dem heißen Grill in Berührung kommt, unterstützt den Reinigungsvorgang, indem er sämtliche Speisereste aufweicht. Wenn der Grill vor der Reinigung abkühlen darf, gestaltet sich die Reinigung schwieriger.

**STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE GASZUFUHR UND DIE KNÖPFE IN DER POSITION „O“ BEFINDEN.**

**Stellen Sie sicher, dass der Brenner vor dem Entfernen abgekühlt ist.**

## GRILLBRENNER

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

Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr abgestellt ist und sich die Knöpfe in der Position „O“ befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Entfernen Sie hartnäckigen Kalk mit einem Metallschaber. Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einer gerade gebogenen Büroklammer. Keinesfalls hölzerne Zahnstocher benutzen, da diese abbrechen und die Öffnung verstopfen können. Bitte achten Sie darauf, ob Insekten oder andere Hindernisse den Gasfluss durch den Brenner blockieren. In diesem Fall müssen Sie unsere Kundenservice-Hotline.

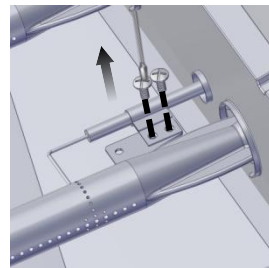
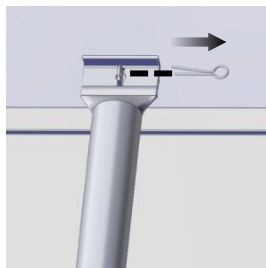
## AUFFANGSCHALE REINIGEN

Um Fettbrände zu vermeiden, sollte die Fettauffangschale häufig geleert und ausgewischt werden. Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser waschen. Um das Fett aufzusaugen, können Sie auf den Boden der Fettauffangschale eine kleine Menge Sand geben. Prüfen Sie die Fettauffangschale regelmäßig und achten Sie darauf, dass sich kein überschüssiges Fett ansammelt und aus der Fettauffangschale überläuft.

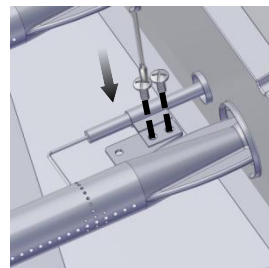
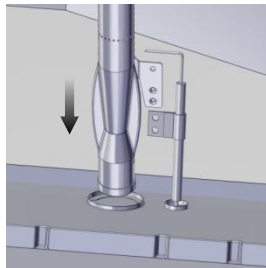
**Warnung:** Wenn Sie den Hauptbrenner austauschen möchten, empfehlen wir Ihnen dringend, einen professionell ausgebildeten Techniker mit dem Austausch zu beauftragen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Haftungs-, Personen- und Sachschäden, die durch einen unsachgemäß montierten Brenner entstehen,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

## SO ERSETZEN SIE DEN HAUPTBRENNER

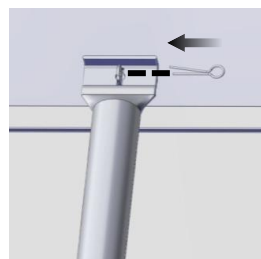
**Schritt 1.** Entfernen Sie mit einer Spitzzange den „R“-Stift des Hauptbrenners an der Rückwand der Feuerkammer. Entfernen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Abdeckung des Brennerstifts und anschließend den Brenner an der Vorderseite der Brennkammer, wie unten gezeigt.



**Schritt 2** Setzen Sie den Brenner auf die Düse und befestigen Sie die Brennerstiftabdeckung am Brenner, wie unten gezeigt. Achten Sie darauf, dass das Brennerloch auf die Düse ausgerichtet ist.



**Schritt 3** Befestigen Sie den Hauptbrenner mit einem „R“-Stift an der Rückwand der Brennkammer.



## ACHTUNG

1. Halten Sie den Bereich um Gaskochgeräte im Freien frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
2. Blockieren Sie nicht die Strömung von Verbrennungsluft und Belüftungsluft.
3. Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei von Schmutz.

VORSICHT VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Überprüfen und reinigen Sie Brenner- und Venturirohre auf Insekten und Insektennester. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Grill führen. Obwohl ein verstopfter Brenner nicht die einzige Ursache für einen „FLASH-BACK“ ist, ist er die häufigste. Um die Gefahr eines „FLASHBACKS“ zu verringern, müssen Sie die Brennerrohre vor dem Zusammenbau Ihres Grills reinigen und mindestens einmal pro Monat im Spätsommer oder Frühherbst, wenn Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diese Reinigung der Brennerrohre auch durch, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

WANN MAN NACH SPINNEN SCHAUEN SOLLTE

Sie sollten die Brenner mindestens einmal jährlich oder unmittelbar nach Eintritt der folgenden Situationen inspizieren:

- 1. Gasgeruch in Verbindung mit gelblichen Flammen.
- 2. Der Grill erreicht seine Temperatur nicht.
- 3. Der Grill heizt ungleichmäßig auf.
- 4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, nutzen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie sich an den Hersteller wenden. Sie könnten sich die Kosten für einen Service-Anruf sparen.

**VORHEIZEN:** Der Grilldeckel sollte während der Vorheizzeit geschlossen bleiben. Je nach Art der Lebensmittel und der Gartemperatur ist es notwendig, den Grill vor dem Garen bestimmter Speisen vorzuheizen. Lebensmittel, die eine hohe Gartemperatur benötigen, müssen vorgeheizt werden. Für diese Speisen beträgt die Vorheizzeit fünf Minuten; für Speisen, die eine niedrigere Gartemperatur benötigen, genügt eine Vorheizzeit von zwei bis drei Minuten.

KOCHTEMPERATUREN

Hochstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für schnelles Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Grillen.  
Niedrigstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für alle Braten, Backen und beim Garen sehr magerer Stücke wie Fisch.  
Diese Temperaturen variieren je nach Außentemperatur und Wind.  
Kochen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills langsam zur Perfektion garen, indem Sie die indirekte Hitze des Brenners auf der anderen Seite nutzen. Die Hitze des eingeschalteten Brenners zirkuliert sanft im gesamten Grill und gart das Fleisch oder Geflügel, ohne dass es direkt mit der Flamme in Kontakt kommt. Diese Methode reduziert stark das Risiko von Stichflammen beim Garen besonders fetter Stücke, da keine direkte Flamme vorhanden ist, die das heruntertropfende Fett und die Säfte entzünden könnte.

**ACHTUNG:** Wenn Brenner während des Betriebs ausgehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und drehen Sie alle Gasventile zu. Deckel öffnen und fünf Minuten warten, bevor Sie versuchen, erneut zu zünden (dies ermöglicht das Entweichen angesammelter Gasdämpfe).

**ACHTUNG:** Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.

**ACHTUNG:** Versuchen Sie NIEMALS, Gasanschlüsse zu lösen, während Ihr Grill in Betrieb ist. Wie bei allen Geräten bleiben sie durch die richtige Pflege und Wartung in einem optimalen Betriebszustand und haben eine verlängerte Lebensdauer. Das gilt auch für Ihren Gasgrill.

**ACHTUNG:** Der Deckel des Seitenbrenners wird heiß, wenn er bei geschlossenem Deckel verwendet wird.

| PROBLEM                                                                | LÖSUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beim Versuch, meinen Grill anzuzünden, zündet er nicht sofort.         | Stellen Sie sicher, dass der Zünder beim Versuch, den Brenner anzuzünden, einen Funken erzeugt. Wenn kein Funke vorhanden ist, überprüfen Sie, ob die Batterie korrekt eingesetzt ist.<br>Stellen Sie sicher, dass das Kabel fest mit der Elektrodenbaugruppe verbunden ist.<br>Reinigen Sie die Kabel und die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer und wischen Sie sie anschließend mit einem Tuch trocken.<br>Testen Sie andere Brenner, um festzustellen, ob sie funktionieren. Wenn andere Brenner funktionieren, überprüfen Sie die Gasöffnung des defekten Brenners auf Verstopfungen. |
| Der Rotisserie-Brenner zündet nicht, wenn der Zündknopf gedrückt wird. | Überprüfen Sie, ob Schmutz die Elektrode blockiert.<br>Prüfen Sie, ob ein Funke von der Elektrode auf den Brenner überspringt.<br>Wenn kein Funke zu sehen ist, überprüfen Sie die Batterie im Zündkasten. Zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn drehen.<br>Zündet der Infrarot-Hinterbrenner, wenn man versucht, ihn mit einem Streichholz anzuzünden? Wenn nicht, überprüfen Sie, ob das Gas eingeschaltet ist.                                                                                                                                                                                                    |

| PROBLEM                                         | LÖSUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Regler macht Geräusche.                         | Der Entlüftungsschlauch am Regler ist möglicherweise verstopft oder der Regler defekt. Sicherstellen, dass die Entlüftungsöffnung am Regler nicht verstopft ist. Loch freimachen, Gasregelventile schließen. Warten Sie zehn Minuten und starten Sie neu.<br>Überprüfen Sie das Flammenbild. Wenn die Flammen nicht korrekt sind, ersetzen Sie den Regler.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Die Abdeckhaube passt nicht auf den Grill.      | Die Abdeckhaube ist möglicherweise nicht die richtige für Ihren Grill. Sie könnte zu eng sein.<br>Stellen Sie sicher, dass die Haube die richtige Länge für Ihren Grill hat. Messen Sie sie von links nach rechts. Vergleichen Sie mit den Abmessungen ihres Grills.<br>Vergleichen Sie die Position und Größe der Haube mit Ihrem Grill.<br>Breiten Sie die Abdeckung aus und lassen Sie sie ruhen, am besten in der warmen Sonne oder in einem warmen Raum.<br>Bei Grills mit Seitenablage falten Sie die Abdeckung wie eine Socke zusammen und ziehen sie von links nach rechts an.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Der Grill heizt nur auf 93–149 °C / 200–300 °F. | Überprüfen Sie, ob der Kraftstoffschlauch verbogen oder geknickt ist.<br>Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Grill herum frei von Staub ist.<br>Stellen Sie sicher, dass Brenner und Öffnungen sauber sind.<br>Suchen Sie nach Spinnen und Insekten.<br>Der Regler hat eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Lecks den Gasfluss einschränkt. Diese Sicherheitsvorrichtung kann ausgelöst werden, ohne dass ein Gasleck auftritt. Um die Sicherheitsvorrichtung zurückzusetzen, schalten Sie alle Brenner aus und schließen Sie das Gasflaschenventil.<br>Trennen Sie den Regler von der Gasflasche und warten Sie eine Minute.<br>Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an und öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam, bis es vollständig geöffnet ist. Zünden Sie alle Brenner an und beobachten Sie die Temperatur. |
| Das Vorheizen des Grills dauert lange.          | Normales Vorheizen 260–316 °C / 500–600 °F, dauert etwa 10–15 Minuten.<br>Kaltes Wetter und Wind können die Vorheizzeit beeinflussen.<br>Wenn Sie Vulkangestein oder Briketts verwenden, kann dies die Vorheizzeit und die maximale Temperatur erhöhen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Brennerflammen sind nicht hellblau.             | Zu viel oder zu wenig Luft für die Flamme.<br>Die Hauptursache ist die Höhenlage, jedoch kann auch kaltes Wetter die Mischung beeinflussen. Möglicherweise ist eine Brennereinstellung erforderlich.<br>Der Grill ist an einem windigen Standort.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Ersatzteilbestellung

### ERSATZTEILBESTELLUNG

Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill erhalten, schauen Sie bitte in die Teileliste auf Seite 45. Um sicherzustellen, dass Sie das richtige Teil erhalten, sind die folgenden Informationen erforderlich. Bitte beachten Sie, dass Sie die Versandkosten für die Lieferung etwaiger Ersatzteile selbst tragen.

- Modellnummer des Gasgrills (siehe Datenaufkleber an der Innenseite der Grilltür).
- Es wird die Teilenummer des Ersatzteils benötigt.
- Beschreibung des Ersatzteils wird benötigt.
- Anzahl der benötigten Teile.

Zur Beschaffung von Ersatzteilen kontaktieren Sie bitte unsere Kundenservice-Hotline.

### WICHTIG

Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Bauteile. Die Verwendung nicht autorisierter Komponenten kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen Ihrer Garantie. Bewahren Sie die Montage- und Betriebsanleitung auf, um jederzeit darauf zurückgreifen und Ersatzteile bestellen zu können.

Der Hersteller garantiert dem ursprünglichen Verbraucher/Käufer nur, dass dieses Produkt (Modell-Nr. 720-0898F) nach korrekter Montage und bei normaler und angemessener Verwendung im Privatbereich für die unten angegebenen Zeiträume ab dem Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Beweisfotos von Schäden anzufordern oder die Rücksendung defekter Teile zu verlangen (Porto und/oder Fracht vom Kunden im Voraus bezahlt), um eine Überprüfung und Untersuchung durchführen zu können. Global Leisure Group Deutschland GmbH's Verpflichtungen sind auf Reparatur, Ersatz oder Wertminderung beschränkt, im Ermessen von Global Leisure Group Deutschland GmbH.

- **ROHRBRENNER:** 5 Jahre *BESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation.
- **Grillroste und Flammenbändiger:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie; *deckt keine Stürze, Absplitterungen, Kratzer oder Oberflächenschäden ab.*
- **EDELSTAHLTEILE:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie gegen Perforation; *deckt keine kosmetischen Probleme wie Oberflächenkorrosion, Kratzer und Rost ab.*
- **ALLE ANDEREN TEILE:** 1 Jahr *BESCHRÄNKTE* Garantie (umfasst, ist aber nicht beschränkt auf Ventile, Rahmen, Gehäuse, Wagen, Bedienfeld, Zünder, Regler, Schläuche) *\*Absplitterungen, Kratzer, Rissbildung, Oberflächenkorrosion, Schrammen oder Rost sind nicht abgedeckt.*

Unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher den Kauf gemäß den hier festgelegten Bedingungen nachweist, repariert oder ersetzt der Hersteller die Teile, die sich während der entsprechenden Garantiezeit als defekt erwiesen haben. Die Reparatur oder der Austausch der Teile ist für Sie kostenlos, abgesehen von den Versandkosten, solange Sie als Käufer innerhalb der Garantiezeit ab dem ursprünglichen Kaufdatum liegen. Der Originalkäufer ist für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich. Diese eingeschränkte Garantie gilt nur im Vereinigten Königreich, steht nur dem ursprünglichen Besitzer des Produkts zu und ist *nicht übertragbar*. Der Hersteller verlangt einen angemessenen Nachweis des Kaufdatums. Aus diesem Grund sollten Sie Ihre Quittung und/oder Ihre Rechnung aufbewahren. Falls Sie diese Einheit als Geschenk erhalten haben, bitten Sie bitte den/die Schenkende/n, die Quittung in Ihrem Namen an folgende Adresse zu schicken. Defekte oder fehlende, unter diese eingeschränkte Garantie fallende Teile werden ohne Beleg oder Kaufnachweis nicht ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie bezieht sich NUR auf die Funktionalität des Produkts und deckt keine kosmetischen Probleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel oder jegliche bei der Montage oder Installation des Geräts verwendeten Werkzeuge, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Edelstahloberflächen ab. Oberflächenrost, Korrosion oder abgeplatzte Stellen im Pulverlack auf Metallteilen, welche die bauliche Unversehrtheit des Produkts nicht beeinträchtigen, gelten nicht als Mängel in der Verarbeitung oder im Material und werden durch diese Garantie nicht abgedeckt. Diese eingeschränkte Garantie ersetzt Ihnen nicht die Kosten von Nachteilen, Lebensmitteln, Personen- oder Sachschäden. Falls ein Originalersatzteil nicht verfügbar ist, schicken wir Ihnen ein vergleichbares Ersatzteil. Sie sind für alle Versandkosten der im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzten Teile verantwortlich.

#### DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

- Serviceeinsätze bei Ihnen zu Hause
- Reparaturen, falls Ihr Produkt zu anderen Zwecken zum Einsatz kommt als der Verwendung in normalen Einfamilienhaushalten oder Wohnzwecken
- Schäden, die durch Unfälle, Veränderungen am Gerät, Fehlanwendung, unzureichende Wartungs-/Reinigungsarbeiten, Missbrauch, Brand, Überschwemmung, höhere Gewalt, unsachgemäße Installationen und Installationen, die nicht den Elektrik- und Sanitärvorschriften entsprechen.
- Lebensmittelverluste aufgrund von Produktfehlern.
- Kosten für Ersatzteile oder Reparaturarbeit für Geräte, die außerhalb des Vereinigten Königreichs betrieben werden.
- Abholung und Lieferung Ihres Produkts.
- Versandgebühren und Entwicklungskosten von Fotos, die zur Dokumentation eingesandt werden.
- Durch nicht autorisierte Modifikationen des Produkts veranlasste Reparaturen an Teilen oder Systemen.
- Die Entfernung und/oder Neuinstallation Ihres Produkts.
- Versandkosten, egal ob Standard oder Eilzustellung, für Garantie-/Nichtgarantie- und Ersatzteile.

#### HAFTUNGSAUSSCHLUSS ZU STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHRÄNKUNG DER RECHTSMITTEL

Die Reparatur oder der Austausch defekter Teile *ist Ihr exklusives Rechtsmittel gemäß dieser eingeschränkten Garantie*. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für irgendwelche indirekten oder zufälligen Schäden, die durch den Verstoß gegen diese eingeschränkte Garantie oder irgendeine anwendbare stillschweigende Gewährleistung oder aufgrund von Ausfällen oder Schäden durch höhere Gewalt, unsachgemäße Pflege und Wartung, Fettbrand, Unfälle, Änderungen, den Austausch von Teilen durch jemand anderen als den Hersteller, Fehlanwendung, Transport, gewerbliche Nutzung, Missbrauch, produktfeindliche Umgebungen (einschließlich Wetter, Naturereignisse und Manipulationen am Gerät durch Tiere), unsachgemäße Installationen oder Installationen, die nicht den örtlichen Vorschriften oder den gedruckten Anweisungen des Herstellers entsprechen, entstehen

DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE IST DIE EINZIGE VERTRAGLICHE GEWÄHRLEISTUNG SEITENS DES HERSTELLERS. KEINE PRODUKTELEISTUNGEN, -SPEZIFIKATIONEN ODER BESCHREIBUNGEN, WO AUCH IMMER SIE AUFTAUCHEN, FALLEN UNTER DIE GEWÄHRLEISTUNG DURCH DEN HERSTELLER, ABGESEHEN VON DEM UMFANG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE. SÄMTLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIESCHUTZ, ENTSTEHEND AUS DEN GESETZEN EINES JEDEN STAATES ODER EINER JEDEN PROVINZ, EINSCHLIEßLICH STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNG VON MARKTFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN VERWENDUNGSZWECK, BESCHRÄNKT SICH HIERMIT IN BEZUG AUF DIE DAUER AUF DIE DAUER DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE.

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

**Global Leisure Group Deutschland GmbH**

**Karl-Schurz Strasse 25**

**33100 Paderborn, Deutschland**

Für Warenrücksendungen, Ersatzteilbestellungen, allgemeine Fragen und Hilfe bei der Fehlerbehebung wenden Sie sich bitte unter einer +49 5251 875 6174 (in Deutschland). Montag – Donnerstag 7:30 – 17:00 Uhr, Freitag 7:30 – 14:00 Uhr, GMT+2.

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

|                                                |    |                                     |    |
|------------------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Sikkerhedsinstruktioner . . . . .              | 31 | Tændingsvejledning . . . . .        | 38 |
| Europæisk gastryk og specifikationer . . . . . | 33 | Pleje og vedligeholdelse . . . . .  | 39 |
| Krav til gasforbindelse . . . . .              | 34 | Fejlfinding . . . . .               | 40 |
| Lækagetest . . . . .                           | 35 | Bestilling af reservedele . . . . . | 41 |
| Installatørens endelige tjekliste . . . . .    | 36 | Begrænset garanti . . . . .         | 42 |
| Vigtige batterioplysninger . . . . .           | 36 | Sprængbillede . . . . .             | 82 |
| Komponentidentifikation . . . . .              | 37 | Reservedelsliste . . . . .          | 85 |
| Betjeningsvejledning . . . . .                 | 37 |                                     |    |

## FARE

### Hvis der lugter af gas:

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

## ADVARSEL

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

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

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

## FORSYNINGSSYSTEM TIL FLYDENDE PETROLEUMGASFLASKE

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

## SIKKERHEDSPRAKSIS FOR AT UNDGÅ PERSONSKADE

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

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

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

### ADVARSEL

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

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

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

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

### PLACERINGSKRAV

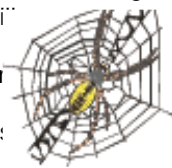
Vælg en placering, der minimerer eksponering for vind og trafikveje. Placeringen skal være væk fra områder med kraftigt træk.

Bloker ikke strømmen af forbrændings- og ventilationsluft. Afstande til brandbare konstruktioner for grillen:

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

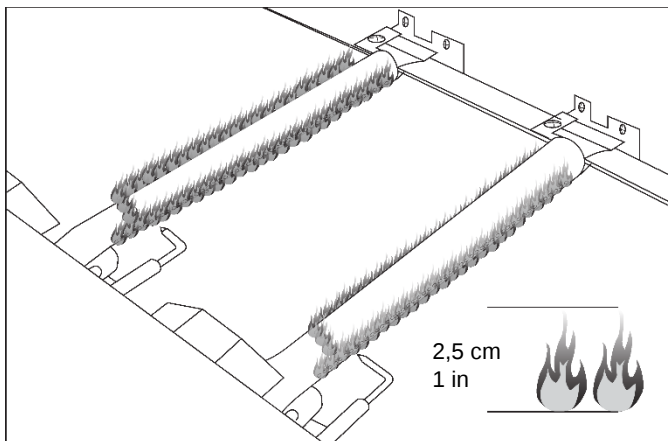
## ADVARSEL: Pas på Flashback

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



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

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



### KONTROLLER OG JUSTER BRÆNDERNE

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

- Kontrollér visuelt brænderflammerne. De skal være blå. En svag gul spids er normalt for propangas. Flammerne skal være cirka 2,5 cm (1 in) høje.
- Kontrol og justering af grillbrænderens flammer kræver, at riste og flamedæmpere fjernes.
- Det anbefales, at en kvalificeret person foretager justeringer af brænderen.

Kontroller, at brænderne ikke er blokeret af skidt, snavs, insektereder osv., og rens dem efter behov. Hvis de er rene, skal du justere luftskodderne efter behov.

# Europæiske gastryk og specifikationer

|                                            |                                                                                            |        |                                    |                        |                        |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Fabrikant                                  | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Tyskland |        |                                    |                        |                        |
| Model                                      | 720-0898F                                                                                  |        |                                    |                        |                        |
| Enhedskategori                             | I <sub>3+</sub> (28-30V37)                                                                 |        | I <sub>3BVP</sub> (30)             | I <sub>3BVP</sub> (37) | I <sub>3BVP</sub> (50) |
| Gasttype                                   | Butane                                                                                     | Propan | Butan, Propan eller deres blanding |                        |                        |
| Gastryk (mbar)                             | 28-30                                                                                      | 37     | 28-30                              | 37                     | 50                     |
| Hovedbrænderens injektionsstørrelse (Ø mm) | 0,85                                                                                       |        | 0,85                               | 0,81                   | 0,76                   |
| Sidebrænderinjektorstørrelse (Ø mm)        | 0,78                                                                                       |        | 0,78                               | 0,72                   | 0,69                   |
| Nominalt varmeinput (Hs) (kW)              | Total: 20,08                                                                               |        |                                    |                        |                        |
| Gasforbrug (g/t) (total)                   | Butan - Total: 1461                                                                        |        |                                    |                        |                        |
|                                            | Propan - Total: 1435                                                                       |        |                                    |                        |                        |

## BEMÆRK:

Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan/propan under kategorien I3B/P(30).  
 Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan under kategorien I3+(28-30/37).  
 Brug 37 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til propan under kategorien I3+(28-30/37).  
 Brug 50 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til butan/propan under kategorien I3B/P(50).

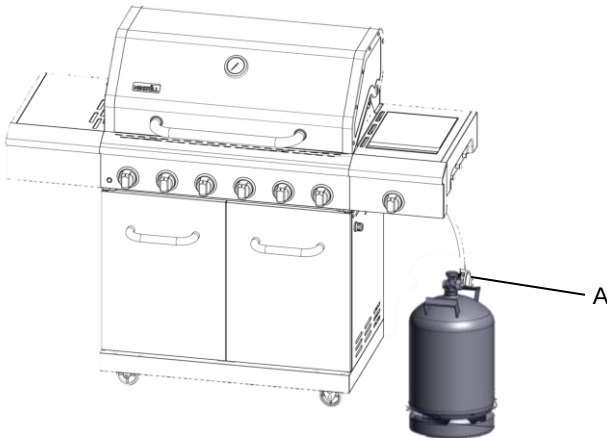
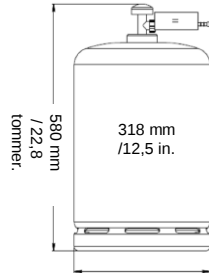
Mærkning på injektoren angiver injektorstørrelsen. For eksempel betyder "0,90", at injektorstørrelsen er 0,90 mm.

| Land                                                                                       | Gasttype | Tryk          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR                         | I3+      | 28-30V37 mbar |
| BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK | I3BVP    | 28-30 mbar    |
| PL                                                                                         | I3BVP    | 37 mbar       |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I3BVP    | 50 mbar       |

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

## FLYDENDE PETROLEUMSGAS BRÆNDSTOFCYLINDER

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



A. Gastrykregulator/slangesamling

## KRAV TIL FLYDENDE PETROLEUMSGASFLASKER

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

## TILSLUTNING TIL FLYDENDE PETROLEUMSGAS

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

## FORBINDELSE

**VIGTIGT:** En gasbrændstofcylinder skal købes separat.

**VIGTIGT:** Gastrykregulator-/slangesamling der følger med grillen, skal anvendes. Udskiftningsgastrykregulator-/slangesamling, der er specifik for din model, fås hos din udendørs grillforhandler.

## Sådan tilsluttes gasbrændstofcylinderen:

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

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

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

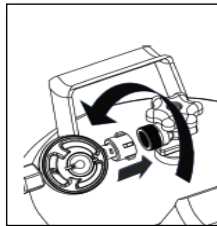
### (1) Tilslut ved at dreje med uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.

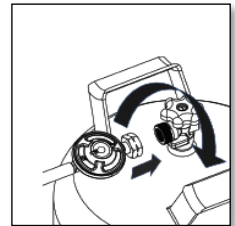
### (2) Tilslut ved at dreje mod uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.

(1)



(2)



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

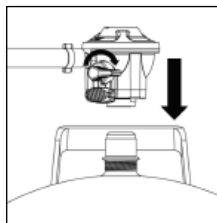
Drej regulatorens håndtag med uret til OFF. Tryk regulatoren ned på beholderens ventil, indtil du hører et tydeligt 'klik'. Kontroller at regulatoren er helt låst og på plads ved at trække forsigtigt opad. Hvis regulatoren kommer løs, gentag proceduren.

### (4) Forbind med glidende krave

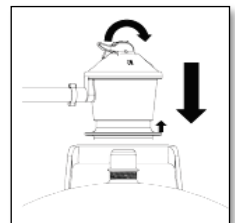
Sørg for at regulatorens håndtag er sat til OFF. Før fastgørelsesringen på regulatoren op. Skub regulatoren ned på gasbeholderens ventil og fasthold et tryk nedad på regulatoren. Før fastgørelsesringen ned for at låse regulatoren til beholderens ventil. Kontroller at regulatoren sidder fast. Hvis regulatoren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

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

(3)



(4)



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

5. Åbn gastilførslen ved kilden ved at følge de instruktioner, der er specifikke for den pågældende regulator.

### **Påskruet regulator**

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, mod uret.

### **Clip-on regulator**

Flyt regulatorhåndtaget til ON.

6. Før du tænder grillen, test alle forbindelser ved at påføre en godkendt, ikke-ætsende lækagedetektionsopløsning. Bobler vil indikere en lækage.
7. Hvis der opdages en lækage, sluk for cylinderventilen, og anvend ikke grillen. Kontakt en kvalificeret gastekniker for reparation.
8. Gå til afsnittet "Kontroller og juster brænderne".

### **Sådan afbrydes gasbrændstofbeholderen:**

1. Kontroller, at brænderens kontrolknapper er i "OFF" positionen, og at grillen er kølig.
2. Kontroller, at gasbrændstofcylinderen er i "OFF" positionen. Hvis ikke, drej ventilen med uret, indtil den stopper.
3. Identificer din regulatorstype. Sluk for gasforsyningen fra kilden, og afbryd regulatoren fra gasflasken ved at følge de specifikke instruktioner for den regulator.

#### **Afbryd ved at dreje mod uret**

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved cylinderen, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken mod uret.

#### **Afbryd ved at dreje med uret**

Drej ventilhåndhjulet, der er placeret ved gasflasken, med uret. Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningsmøtrikken med uret.

#### **Afbryd ved at dreje håndtaget/snappingen på plads**

Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Skub regulatorhåndtaget ind, indtil det frigøres fra gasflasken.

#### **Afbryd med glidende krave**

Flyt regulatorhåndtaget til positionen OFF. Træk op i holderingen for at løsne regulatoren fra

4. ~~Så gasflasken i den type, der følger med grillen, når du monterer den. Brug kun den type støvhætte, der følger med cylinderventilen, på ventiludløbet. Andre typer hætter eller propper kan medføre lækage af flydende petroleumsgas.~~  
Så gasflasken i den type, der følger med grillen, når du monterer den. Brug kun den type støvhætte, der følger med cylinderventilen, på ventiludløbet. Andre typer hætter eller propper kan medføre lækage af flydende petroleumsgas.
5. Lad grillen køle af i mindst 30 minutter, før du forsøger at flytte eller transportere den.

## Lækagetest

### **GENERELT**

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

### **FØR TEST**

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

### **RYG IKKE UNDER LÆKAGETEST.**

### **UDFØR ALDRIG LÆKAGETEST I NÆRHEDEN AF ÅBEN ILD.**

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

### **FOR AT TESTE**

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

## KONTROLLER ALTID FOR UTÆTHEDER EFTER HVERT GASFLASKE-SKIFT

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

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

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

## KONTROL AF GASSTRØMNING

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

## Tjekliste til afsluttet installation

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

**BRUGEREN SKAL OPBEVARE DENNE MANUAL AF HENSYN TIL FREMTIDIG BRUG.**

### FORHOLDSREGLER VEDR. PROPANFLASKER

- a) Lad være med at opbevare en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette apparat.
- b) Fyld **ALDRIG** gasflasken mere end 80 procent.
- c) Hvis instruktionerne "a" og "b" ikke overholdes omhyggeligt, kan der opstå brand med død eller alvorlige kvæstelser til følge.

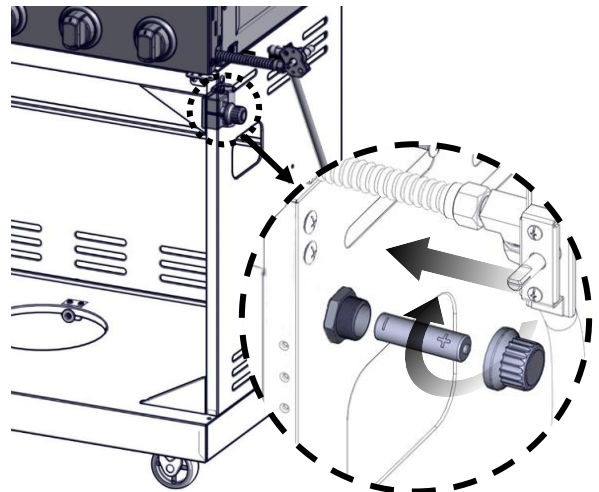
## VIGTIG BATTERIINFORMATION

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

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

- 1 DC 1,5 V Type AA batteri er inkluderet.

Batteriet skal indsættes med korrekt polaritet, som vist til højre.



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



## Betjeningsvejledning

### GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver hovedbrænder har en effekt på 2,93 kW. Sidebrænderen har en effekt på 2,5 kW. Hovedgrillbrænderne omfatter hele tilberedningsområdet, og har åbninger i siden med henblik på at minimere blokeringer fra nedfaldende fedt og fragmenter. Knapperne er placeret på den nedre midterste del af kontrolpanelet. Hver enkelt knap er mærket på kontrolpanelet.

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

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

### KONTROLLER GASSLANGEN

Kontroller gastrykregulatoren/slangesamlingen før hver brug.

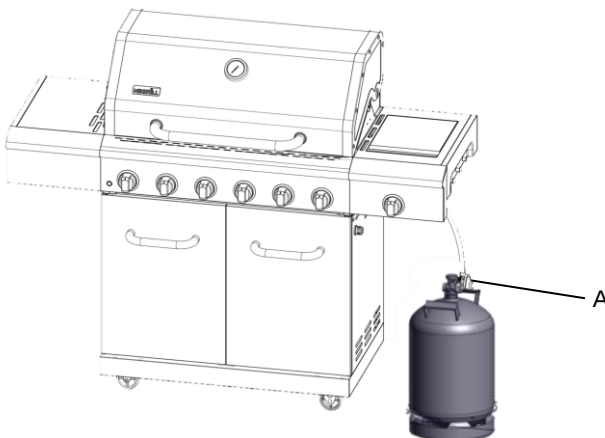
1. Åbn venstre skabslåge.
  2. Undersøg gastrykregulatoren/slangesamlingen for snitsår, afskrabninger eller overdreven slitage.
  3. Udskift om nødvendigt gastrykregulatoren/slangesamlingen før grillen tages i brug.
- Kontakt producenten og brug kun udskiftningsslang, der er specificeret til brug med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

### BRUG AF GRILLEN

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

**EFTERLAD IKKE GRILLEN UDEN FOR OPSYN UNDER TILBEREDNING.**

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



A. Gastryksregulator/slangesamling

## ⚠ ADVARSEL: VIGTIGT!

### FØR ANTÆNDING

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

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

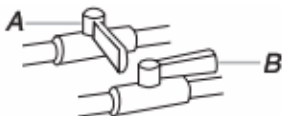
## ⚠ ADVARSEL

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

### TÆNDING AF HOVED- OG SIDEBRÆNDER

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

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



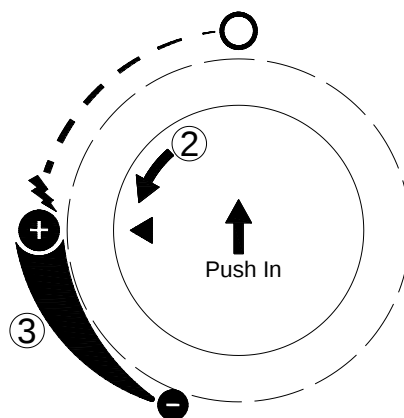
A. Lukket ventil  
B. Åben ventil

For at tænde dine hovedbrændere skal du trykke og dreje hovedbrænderknappen til ⚡, samtidig pressere og holde den elektroniske tændingsknap for at tænde brænderen.

Når brænderen tændes, skal du slippe den elektroniske tændingsknap og knappen.

### VIGTIGT:

Hvis brænderen ikke tænder med det samme, drej brænderknappen til "O" og vent 5 minutter for at lade overskydende gas fordampe, før du prøver igen.



KONTROLKNAP-  
MÆRKAT

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

Forsøg ikke at tænde grillen, hvis der lugter af gas. Ring for service ved at kontakte kundeservice på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 7:30 - 14:00, GMT+2. Du kan også kontakte os via e-mail på [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (i Skandinavien), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (i Tyskland) eller [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (i Frankrig).

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

### ADVARSLER

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

Der skal være slukket for gassen ved forsyningscylinderen, når enheden ikke er i brug.

Hvis apparatet opbevares indendørs, skal gasflasken frakobles og fjernes fra apparatet. Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.

## RUSTFRIT STÅL

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

## GRILLRIST

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

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

## GRILLBRÆNDERE

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

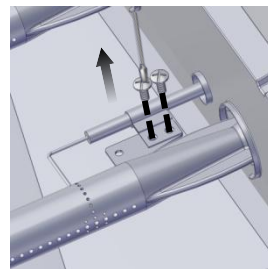
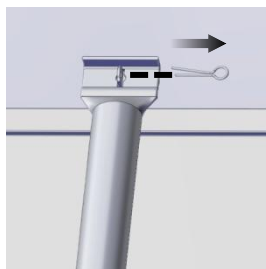
## RENGØRING AF FEDTBASSE

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

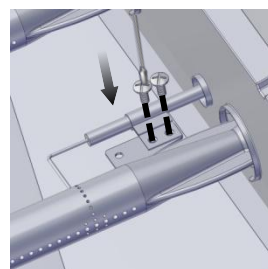
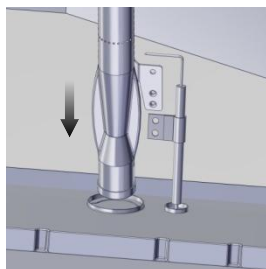
**Advarsel:** Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi kraftigt, at du lader en fagperson gøre det. Vi fralægger os alt ansvar for personkvæstelser og tingskader, der opstår som følge af en forkert samlet brænder.

## SÅDAN UDSKIFTES HOVEDBRÆNDEREN

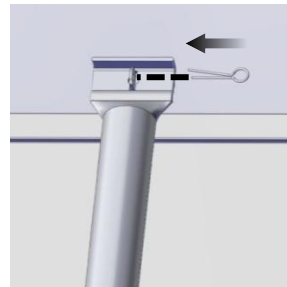
**Trin 1.** Fjern hovedbrænderens ben "R" på bagsiden af ildboksen ved brug af en spidstang. Brug en fladhovedet skruetrækker til at fjerne brænderbendækslet, og fjern derefter brænderen på forsidevæggen af ildboksen som vist nedenfor.



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



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



## ADVARSEL

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

## ADVARSEL OM EDDERKOPPER OG INSEKTER

Kontrol og rensning af brænder- og venturirør for insekter og insekthuler. En tilstoppet slange kan føre til brand under grillen.

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

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

## HVORNÅR DU SKAL LEDE EFTER EDDERKOPPER

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

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

## FØR DU RINGER EFTER SERVICE

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

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

## TILBEREDNINGSTEMPERATURER

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

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

Disse temperaturer varierer afhængigt af udetemperaturen og vindhastigheden.

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

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

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

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

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

| PROBLEM                                                                     | LØSNING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Når jeg forsøger på at tænde op i min grill, tændes den ikke med det samme. | Sørg for, at tænderen producerer en gnist, når du forsøger at tænde brænderen. Hvis der ikke er nogen gnist, skal du kontrollere, at batteriet er installeret korrekt.<br>Kontroller, at ledningen sidder fast til elektrodesamlingen.<br>Rens ledningen(erne) og elektroden med sprit og en ren vatpind, og tør derefter med en klud.<br>Test andre brændere for at se, om de fungerer. Hvis de andre brændere virker, skal du kontrollere, om der er forhindringer i gasåbningen på den brænder, der ikke virker. |
| Rotisseribrænderen tændes ikke, når antændingsknappen trykkes ind.          | Kontroller, om fragmenter blokerer elektroden.<br>Kontroller, om der springer en gnist til brænderen fra elektroden.<br>Hvis du ikke kan se nogen gnister, skal du kontrollere batteriet, der befinder sig inden i antændingsboksen. Åbn ved at dreje mod<br>Lyser den infrarøde brænder op, når du forsøger at antænde med en tændstik?<br>Hvis ikke skal du kontrollere, om gassen er tændt.                                                                                                                      |
| Regulator larmer.                                                           | Udluftningsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan være defekt. Sørg for, at udluftningshullet på regulatoren ikke er blokeret. Ryd hulle, og luk for gaskontrolventilerne. Vent i 10 minutter, og foretag genstart.<br>Tjek dine flammer for korrekt ydeevne. Hvis flammerne ikke brænder korrekt, skal regulatoren udskiftes.                                                                                                                                                           |

| PROBLEM                                         | LØSNING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lågets fulde størrelse passer ikke til grillen. | Låget kan være forkert til din grill. Det kan være, det skal sidde stramt. Sørg for, at låget har den rigtige længde til din grill. Mål det fra venstre mod højre. Sammenlign med grillens mål. Sammenlign placeringen og størrelsen af hættens på låget med din grill. Udbred dækket, og lad det ligge lidt tid – gerne i varmt sollys eller i et varmt lokale. For grillmodeller med et sidehyldedækket, der ligner en sok, skal placeres på i retningen venstre til højre.                                                                                                                                                                                      |
| Grillen opvarmes kun til 93-149°C / 200-300°F.  | Kontroller, om brændstofslangen er bøjet eller knækket. Sørg for, at grillen er fri for støv. Sørg for, at brænderen og hullerne er rene. Kontroller for edderkopper og insekter. Regulatoren er forsynet med en sikkerhedsenhed, der begrænser gasgennemstrømningen i tilfælde af lækage. Denne sikkerhedsenhed kan udløses uden tilstedeværelse af gaslækage. For at nulstille sikkerhedsanordningen, sluk for alle brændere og luk gasflaskeventilen. Frakobl regulatoren fra gasflasken og vent et minut. Tilslut regulatoren til gasflasken igen og åbn langsomt gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Tænd alle brændere, og bid mærke i temperaturen. |
| Det tager lang tid at forvarme grillen.         | Normal forvarmning til 260-316 °C/500-600 °F tager omtrent 10-15 min. Koldt vejr og vind kan påvirke forvarmningstiden. Hvis du bruger vulkanske sten eller briketter, kan dette forøge forvarmningstiden og maksimumstemperaturen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Brænderens flammer er ikke lyseblå.             | For meget eller ikke nok luft til flammen. Højde er den primære årsag, men koldt vejr kan dog påvirke blandingen. Brænderjustering kan være nødvendig. Grillen står på et blæsende sted.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Bestilling af reservedele

### SÅDAN BESTILLER DU RESERVEDELE

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

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

For at få reservedele, kontakt vores kundeservice hotline.

### VIGTIGT

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

Producenten garanterer den oprindelige forbrugerkøber kun, at dette produkt (Model #720-0898F) er fri for fejl i håndværk og materialer efter korrekt montering og under normal og rimelig hjemmebrug i de angivne perioder, begyndende på købsdatoen. Producenten forbeholder sig retten til at kræve fotografisk bevis for skade, eller at defekte dele returneres til gennemgang og undersøgelse, hvor porto og/eller fragt forudbetales af forbrugeren. Nexgrills forpligtelse er begrænset til reparation, udskiftning eller afskrevet værdi, efter Nexgrills valg.

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

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

#### PRODUCENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

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

#### FRASKRIVELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER: BEGRÆNSNING AF RETSMIDLER

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

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

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

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

Alle forbrugerretureringer, reservedelsbestillinger, generelle spørgsmål og fejlfindingshjælp kan fås ved at ringe til  
+49 5251 875 6174 (i Tyskland). Mandag-torsdag 7:30 - 17:00, fredag 7:30 - 14:00, GMT+2.

Du kan også kontakte os via e-mail på [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (i Skandinavien), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (i Tyskland) eller [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (i Frankrig).

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Säkerhetsinstruktioner . . . . .                  | 44 |
| Europeiska gastryck och specifikationer . . . . . | 46 |
| Krav på gasanslutning. . . . .                    | 47 |
| Läckagekontroll. . . . .                          | 48 |
| Slutkontrollista för installatören. . . . .       | 49 |
| Viktig batteriinformation. . . . .                | 49 |
| Komponentidentifikation . . . . .                 | 50 |
| Bruksanvisningar. . . . .                         | 50 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Anvisningar för tändningen. . . . . | 51 |
| Skötsel och underhåll. . . . .      | 52 |
| Felsökning. . . . .                 | 53 |
| Beställning av delar . . . . .      | 54 |
| Begränsd Garanti . . . . .          | 55 |
| Sprängvy. . . . .                   | 82 |
| Liste des pièces . . . . .          | 86 |

## FARA

**Om du känner lukten av gas:**

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

## VARNING

1. Förvara inte bensen eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan grill.
2. En gasflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan grill.

**VARNING:** För att minska risken för brand, elektriska stötar, Följ grundläggande försiktighetsåtgärder för personskador eller skador vid användning av gasapparaten för matlagning utomhus, inklusive följande:

- Använd endast utomhus.
- Läs instruktionerna innan du använder apparaten.
- **VARNING:** Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Om apparaten förvaras inomhus måste gasflaskan kopplas bort och tas bort från apparaten.
- Kontrollera och rengör brännar-/venturirören för insekter och insektsbon. Ett igensatt rör kan leda till brand under gasapparaten för matlagning utomhus.

## FÖRSÖRJNINGSSYSTEM FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

- Gasflaskor måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme utom räckhåll för barn och får inte förvaras i en byggnad, garage eller något annat slutet utrymme.
- Gasflaskans tillförselsystem måste vara anordnat för ånguttag.
- Gasflaskan måste ha en krage för att skydda cylinderventilen.
- Anslut aldrig en oreglerad gasolflaska till din gasolgrill.
- Endast tryckregulatorn och slangenheten som medföljer grillen ska användas. Alla ersättningstryckregulatorer och slangar bör följa EN 16129:2013 och den nationella förordningen.
- Den flexibla slangen som används, med en längd som inte överstiger 1,5 m (3,3 fot), bör uppfylla EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Denna grill är konfigurerad för flytande petroleumgas. Använd inte en naturgaskälla.
- Inspektera gasflaskans matningsslang före varje användning av gasapparaten för matlagning utomhus. Om slangen uppvisar överdriven nötning eller slitage, eller är avskuren, **MÅSTE** den bytas ut innan du använder gasapparaten för matlagning utomhus.
- Om en läcka upptäcks, stäng av gasflaskans ventil, koppla bort bränsleledningen från grillen och använd inte grillen.
- Kontakta din återförsäljare och använd endast ersättnings slangar som är specificerade för användning med gasapparaten för matlagning utomhus.
- En ersättningstryckregulator och slangenhet som är specifik för din modell finns att köpa från din återförsäljare av gasapparater för utomhusbruk.
- Kontrollera alltid anslutningarna för läckor varje gång du ansluter och kopplar bort gasförsörjningsflaskan. Se avsnittet "Gasanslutningskrav".
- Det rekommenderas att byta den flexibla slangen när förhållandena kräver det.
- Se till att gasslangen inte utsätts för vridning.

## SÄKERHETSPRAXIS FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADA

- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Håll utrymmet för matlagningsgaser utomhus fritt och fritt från brännbart material, bensen och annan brandfarlig ånga och vätska.
- Blockera inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft. Håll ventilationsöppningarna i förvaringsutrymmet fria och fria från skräp.
- Gasapparaten för matlagning utomhus får inte placeras under en oskyddad, brännbar konstruktion.
- Denna gasapparat för matlagning utomhus ska endast användas utomhus och får inte användas i en byggnad, garage eller något annat slutet område.

Om följande information inte följs exakt kan en brand orsaka dödsfall eller allvarlig skada.

- Förvara inte en reservgasflaska under eller i närheten av denna gasapparat för matlagning utomhus.
- Fyll aldrig gasflaskan till mer än 80 procent.
- När du byter gasflaska, se till att du är borta från alla antändningskällor.
- **RENGÖRA GRILLEN FÖRE VARJE ANVÄNDNING FÖR ATT FÖRHINDRA FETTBYGNING OCH MINSKA RISKEN FÖR FETTELÄND.**
- Denna apparat kommer att vara varm under och efter användning. Använd isolerade ugnsvantar eller handskar för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningssvåtskor.
- Delar som är förseglade av tillverkaren får inte ändras av användaren.
- Modifiera inte apparaten.
- Stäng av gastillförseln vid gasflaskan efter användning.
- När gasapparaten för matlagning utomhus inte används måste gasen stängas av vid tillförselcylindern.
- Installera inte bärbara eller inbyggda gasapparater för matlagning utomhus i eller på ett fritidsfordon, bärbar trailer, båt eller i någon annan rörlig installation.
- Upprätthåll alltid minimiavstånd från brännbar konstruktion, se avsnittet "Placeringskrav" på sid.4.
- Håll nätsladd och bränsleslang borta från uppvärmda ytor
- Förvara apparaten på en torr, sval plats när den inte används under en period.

### VARNING

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

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

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

Storleken på en kastrull som är lämplig för användning på sidobrännaren är mellan 18–22 cm (7–8.6 tum) i diameter. Placera inte tunga föremål på sidobordet. Maximal vikt är 5 kg (11 lb). Var försiktig när du placerar saker på sidobordet. Ta bort sakerna först innan du drar ner bordet.

### Korrekt placering av grillen och fria avstånd till ytor

Välj en plats som ger minimal exponering för vind och trafikvägar. Platsen bör vara borta från områden med starkt drag.

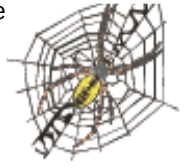
Blockera inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft.

Avstånd till brännbar konstruktion för grillen:

- Använd aldrig gasgrillen i ett garage, på en veranda, i ett skjul, i en passage eller någon annan innesluten yta. Din grill får endast användas utomhus.
- Installera inte denna grill i brännbara inneslutningar. Minimivståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 1 meter från sidorna och 1 meter från baksidan.
- Håll ett avstånd på 3 meter från föremål som kan fatta eld eller antändningskällor, såsom kontrollampor på varmvattenberedare, strömförande elektriska apparater, etc.

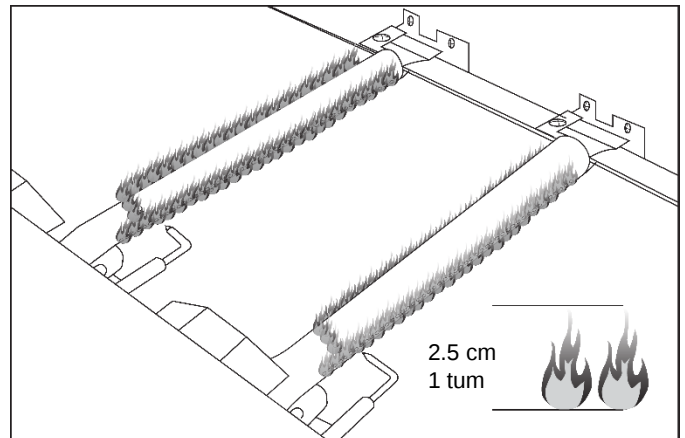
## SE UPP: Varning för bakeld

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



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

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



### KONTROLLERA OCH JUSTERA BRÄNNARE

Brännarna är testade och fabriksinställda för mest effektiv drift. Variationer i gastillförseln och andra förhållanden kan dock göra mindre justeringar av luftslutaren eller låga lågor nödvändiga.

- Kontrollera brännarens lågor visuellt. De ska vara blå. En lätt gul tippning är normalt för propangas. Lågorna ska vara cirka 2,5 cm (1 tum) höga.
- Kontroll och justering av grillbrännarens lågor kräver att gallren och flamtämjarna tas bort.
- Det rekommenderas att en kvalificerad person gör justeringar av brännaren.

Kontrollera att brännarna inte är blockerade av smuts, skräp, insektsbon etc. och rengör vid behov. Om de är rena, justera luftluckor efter behov.

# Europeiska gastryck och specifikationer

|                                          |                                                                                               |        |                                     |                        |                        |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Tillverkare                              | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland |        |                                     |                        |                        |
| Modellnummer                             | 720-0898F                                                                                     |        |                                     |                        |                        |
| Apparat kategori                         | I <sub>3</sub> +(28-30/37)                                                                    |        | I <sub>3B</sub> /P(30)              | I <sub>3B</sub> /P(37) | I <sub>3B</sub> /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) | 0.85                                                                                          |        | 0.85                                | 0.81                   | 0.76                   |
| Sidobrännare Injektor storlek (Ø mm)     | 0.78                                                                                          |        | 0.78                                | 0.72                   | 0.69                   |
| Nominell värmeingång (Hs) (kW)           | Total: 20.08                                                                                  |        |                                     |                        |                        |
| Gasförbrukning (g/t) (total)             | Butan - Total: 1,461                                                                          |        |                                     |                        |                        |
|                                          | Propan - Total: 1,435                                                                         |        |                                     |                        |                        |

## OBS:

Använd en regulator på 30 mbar och motsvarande injektorstorlek för butan/propan i kategorin I<sub>3B</sub>/P(30).  
 Använd en regulator på 30 mbar och motsvarande storlek på injektorn för butan i kategori I<sub>3</sub>+(28-30/37).  
 Använd en regulator på 37 mbar och motsvarande injektorstorlek för propan i kategori I<sub>3</sub>+(28-30/37).  
 Använd 50 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för butan/propan i kategorin I<sub>3B</sub>/P(50).

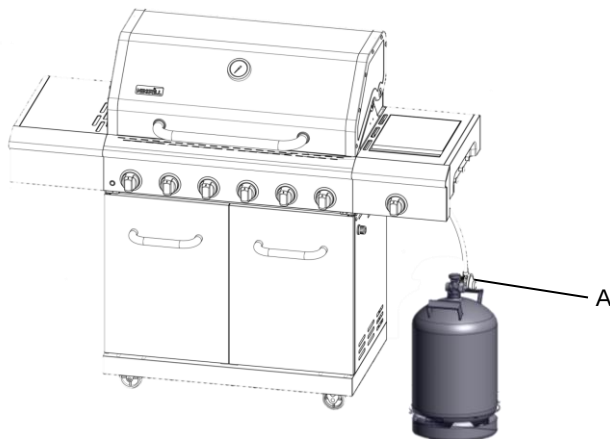
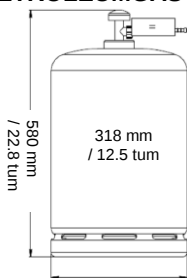
Märkningen på injektorerna anger injektorstorlekar. Till exempel betyder "0,85" att injektorns storlek är 0,85 mm.

| Land                                                                                       | Typ av gas         | Gastryck      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR                         | I <sub>3</sub> +   | 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 <sub>3B</sub> /P | 28-30 mbar    |
| PL                                                                                         | I <sub>3P</sub>    | 37 mbar       |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I <sub>3B</sub> /P | 50 mbar       |

\*Landskoder är i enlighet med EN ISO 3166-1:2006.

## BRÄNSLECYLINDER FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

Använd endast gasflaskor med en minimikapacitet på 5 kg (11 lb) och en maximal kapacitet på 15 kg (33 lb). En gasflaska med en diameter på cirka 318 mm (12.5 tum) gånger 580 mm (22.8 tum) på höjden ska vara den maximala storleken på cylindern som kan användas. En gastrycksregulator/slangenhet medföljer.



A. Gastrycksregulator/slang

## KRAV FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

- En bucklig eller rostig gasflaska kan vara farlig och bör kontrolleras av din leverantör av gasolflaskor. Använd aldrig en gasflaska med en skadad ventil.
- Placera dammlocket på cylinderventilens utlopp när gasflaskan inte används. Installera endast den typ av dammlock på gasflaskans ventilutlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan leda till läckage av gas.

## ANSLUTNING FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

Se till att de svarta plastgenomföringarna på gasflaskans ventil är på plats och att slangen inte kommer i kontakt med fettbrickan eller grillhuvudet.

## FÖRBINDELSE

**VIKTIGT:** En propantank måste köpas separat

**VIKTIGT:** Den gastrycksregulator/slang som levereras med grillen måste användas. En utbytesgastrycksregulator/slang som är specifik för din modell finns tillgänglig hos din återförsäljare av utomhusgrillar.

## För att ansluta propantanken :

1. Kontrollera att propantanken är i läget "OFF". Om inte, vrid ventilen medurs tills den stannar
2. Kontrollera att brännarens reglage är i läget "OFF ».
3. Ta bort eventuellt skräp och inspektera ventilanslutningarna, öppningen och gastrycksregulatorn/slangen för att se om de är skadade

**OBS:** Håll alltid propantanken i 90° (upprätt) för att ge möjlighet till ånguttag.

4. Vissa regulatorer trycker PÅ för att ansluta och dra AV för att koppla bort, medan andra har en vänstergång eller en hörgång som ansluter till cylinderventilen. Identifiera din regulator typ och följ anslutningsinstruktionerna som är specifika för den regulatorn.

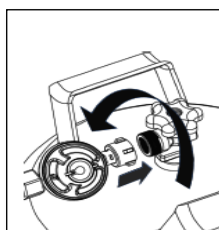
### (1) Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida anslutningsmuttern medurs.

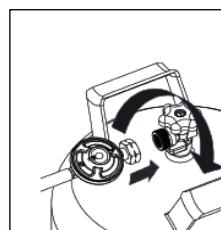
### (2) Anslut genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida kopplingsmuttern moturs.

(1)



(2)



### (3) Anslut genom att vrida spaken/snäppet i läge

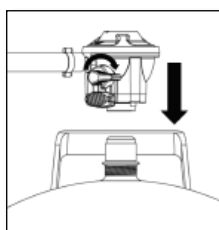
Vrid regulatorspaken medurs till läget AV. Tryck ned regulatorn på cylinderventilen tills du hör ett hörbart "klick". Kontrollera att regulatorn är helt låst och på plats genom att försiktigt dra uppåt. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

### (4) Anslut med skjutkrage

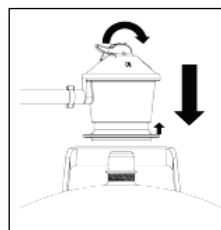
Se till att regulatorspaken är i avstängt läge. Skjut upp regulators låsring. Tryck ner regulatorn på flaskventilen och upprätthåll trycket nedåt på regulatorn. Skjut ned låsringen för att låsa regulatorn på cylinderventilen. Kontrollera att regulatorn sitter fast. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

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

(3)



(4)



Se till att anslutningsanordningen för cylinderventilen passar ihop med anslutningsanordningen som är ansluten till tryckregulatorns inlopp.

5. Slå på gastillförseln vid källan genom att följa instruktionerna som är specifika för den regulatorn.  
**Påskruvad regulator**  
Vrid ventilhandratten, som sitter vid cylindern, moturs.  
Clip-on regulator.  
**Clip-on regulator**  
Flytta regulatorspaken till läget ON..
6. Innan du tänder grillen, testa alla anslutningar genom att borsta på en godkänd icke-korrosiv läckagedetekteringslösning. Bubblor kommer att visa en läcka.
7. Om en läcka upptäcks, stäng av tankventilen och använd inte grillen. Kontakta en kvalificerad gastekniker för att utföra reparationer.
8. Gå till avsnittet "Kontrollera och justera brännarna".

## Så här kopplar du bort gasoltanken:

1. Kontrollera att brännarens reglage är i läge "OFF" och att grillen är sval.
2. Kontrollera att gasoltanken är i läge "AV". Om inte, vrid ventilen medurs tills den tar stopp.
3. Identifiera din regulator typ. Stäng av gastillförseln vid källan och koppla bort regulatorn från cylindern genom att följa instruktionerna som är specifika för den regulatorn.  
**Koppla från genom att vrida moturs**  
Vrid ventilhandratten, som sitter vid cylindern, medurs. Skruva loss regulatorn från cylindern genom att vrida anslutningsmuttern moturs.  
**Koppla från genom att vrida medurs**  
Vrid ventilhandratten, som sitter vid cylindern, medurs. Skruva loss regulatorn från cylindern genom att vrida anslutningsmuttern medurs.  
**Koppla från genom att vrida spaken/snäppet i läge**  
Flytta regulatorspaken till läget AV. Tryck in regulatorspaken tills den släpper från cylindern.  
**Koppla loss med glidkrage**  
Flytta regulatorspaken till läget AV. Dra upp låsringen för att koppla ur regulatorn från cylinderventilen. Lyft bort regulatorn från cylinderventilen.
4. Placera dammlocket på cylinderventilens utlopp när cylindern inte används. Installera endast den typ av dammlock på ventilutloppet som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan resultera i läckage av flytande petroleumgas.
5. Låt grillkroppen svalna i minst 30 minuter innan du försöker flytta eller transportera.

## Läckagekontroll

### ALLMÄNT

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

### FÖRE PROVNING

Se till att allt förpackningsmaterial tas bort från grillen inklusive spännband

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

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

### ATT KONTROLLERA

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

## KONTROLLERA ALLTID MED AVSEENDE PÅ LÄCKOR EFTER VARJE BYTE AV FLASKA

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

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

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

## GASFLÖDESKONTROLL

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

Lågorna ska vara blå och stabila utan gula toppar, kraftigt ljud eller lyft. Om något av dessa tillstånd förekommer ska du kontrollera för att se om luftluckan eller brännaröppningarna är blockerade av smuts, skräp, spindelväv etc.

Om du har några frågor angående flamstabilitet, ring vår kundserviceavdelning på: 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), 900-974-968 (SP), eller 886-0800-500645 (SE). Måndag - Torsdag 07:30 - 17:00, Fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Talade språk: Engelska, Franska och Spanska. Du kan också nå oss via e-post på: ServiceEU@grillservices.com.

## Slutkontrollista för installatören

- ✓ Minimiavståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 1 meter från sidorna och 1 meter från baksidan.
- ✓ Allt invändigt förpackningsmaterial borttaget.
- ✓ Rattarna går att röra obehindrat.
- ✓ Brännarna är åtdragna och sitter korrekt på öppningarna.
- ✓ Tryckregulatorn ansluten och inställd. Gasanslutningar till grillen med hjälp av den medföljande slang- och regulatornheten.
- ✓ Enheten har testats och är fri från läckor.
- ✓ Användaren är informerad om placeringen av avstängningsventilen för gasförsörjningen

## ANVÄNDAREN OMBEDS SPARA DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA HÄNVÄNDELSE.

### VARNINGAR GASOLFLASKA

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

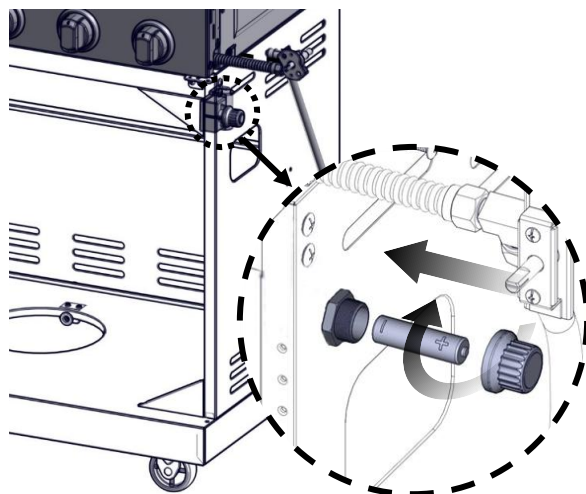
## Viktig batteriinformation

För att minska sannolikheten att utsätta batteriet för förhållanden av felaktig användning och/eller missbruk, vänligen följ instruktionerna för batteriinstallation nedan.

- a) Icke-uppladdningsbara batterier ska inte laddas.
- b) Blanda inte olika typer av batterier som alkaliska, kol-zink eller uppladdningsbara batterier.
- c) Blanda inte gamla och nya batterier.
- d) Förbrukade batterier ska avlägsnas från produkten.

- 1 DC 1.5 V typ AA batteri ingår.

Batteriet ska sättas i med rätt polaritet enligt bilden till höger.



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



## Bruksanvisningar

### ALLMÄN ANVÄNDNING AV GRILLEN

Varje huvudbrännare är klassad för 4 kW. Huvudgrillbrännarna omfattar hela matlagingsytan och är öppna på sidorna för att minimera blockering från nedfallande fett och skräp. Rattarna är placerade på kontrollpanelens nedre mittdel. Varje ratt är märkt på kontrollpanelen.

Denna grill är designad för att grilla effektivt utan användning av lavastenar eller briketter av något slag. Värme utstrålas av flamtämjarna i rostfritt stål som är placerade ovanför varje brännare.

Lägsta omgivningstemperatur: 0 °F, (-17.8 °C)

### Inspektera slangen till bränsletanken för gasolbränsle för gasol

Inspektera gastrycksregulatorn/slangen före varje användning.

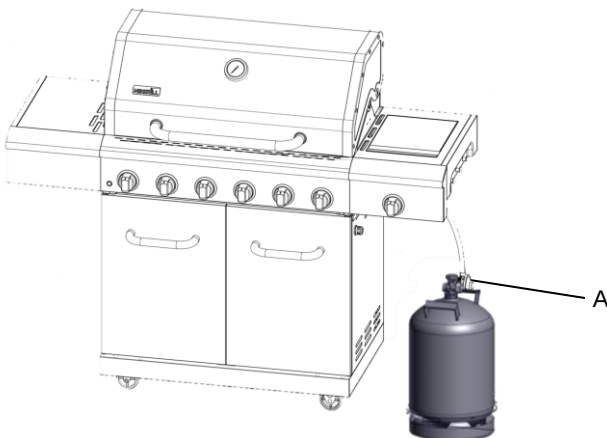
1. Öppna den vänstra skåpdörren.
2. Inspektera gastrycksregulatorn/slangen för att se om den har skurit sig, slitits eller blivit för hårt sliten.
3. Byt vid behov ut gastrycksregulatorn/slangen innan du använder grillen. Kontakta återförsäljaren och använd endast ersättnings slangar som är specificerade för grillen.

### ANVÄNDA GRILLEN

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

### LÄMNA INTE GRILLEN UTAN UPSIKT UNDER GRILLNINGEN.

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



A. Gastrycksregulator / slangaggregat

## ⚠ VARNING: VIKTIGT!

### FÖRE TÄNDNINGEN

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

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

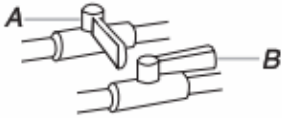
## ⚠ VARNING

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

### TÄNDNING AV HUVUD-/SIDOBRÄNNARE

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

För ökad säkerhet, öppna den manuella avstängningsventilen i gastillförselledningen. Ventilen är öppen när handtaget är parallellt med gasröret.



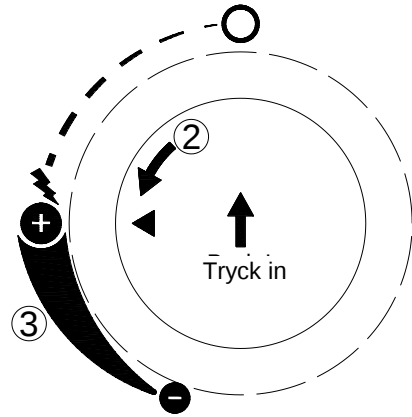
A. Stängd ventil  
B. Öppen ventil

För att tända din huvudbrännare trycker och vrider du huvudbrännarens kontrollratt till ⚡ och trycker samtidigt på den elektroniska tändningsknappen och håller den intryckt för att tända brännaren.

Släpp den elektroniska tändningsknappen och ratten när brännaren har tänts.

### VIKTIG:

Vänta 5 minuter om brännaren inte tänds så att överflödiga gas kan spridas.



Kontrollknappsetikett

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

Försök aldrig tända grillen om det luktar gas. Ring för service, kontakta kundtjänst på +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (i Skandinavien), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (i Tyskland) eller [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (i Frankrike).

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

### SE UPP

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

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

## ROSTFRITT STÅL

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

## GRILLGALLER

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

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

## GRILLBRÄNNARE

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

## RENGÖRING AV HUVUDBRÄNNAREN

Se till att gasförsörjningen är av och att rattarna är i läget "O". Se till att grillen är sval. Rengör brännarens yttre med en stålborste. Ta bort envis pannsten med en metallskrapa. Rengör eventuellt tilltäppta öppningar med ett uträttat gem. Använd aldrig tandpetare av trä eftersom de kan gå av och täppa till öppningen. Kontrollera om insekter eller andra hinder blockerar gasflödet genom brännaren och om så är fallet ring vår kundserviceavdelning.

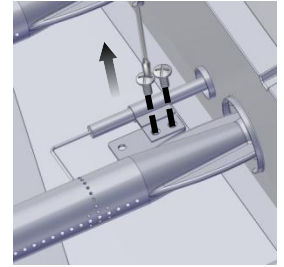
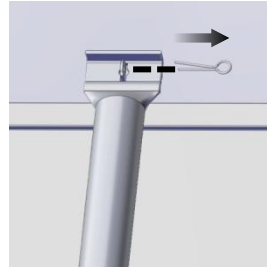
## RENGÖRING AV FETRÅGET

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

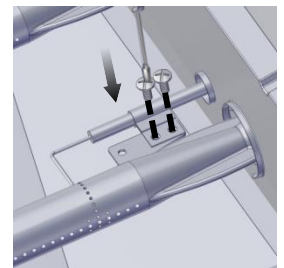
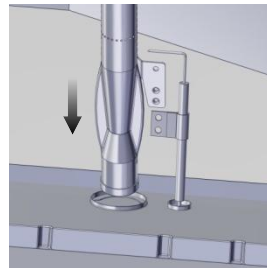
**Varning:** Om du vill byta huvudbrännaren rekommenderar vi verkligen att du anlitar en professionell, utbildad tekniker för att byta den. Tänk på att vi inte kommer att ta något ansvar för skadeståndsskyldighet, personskador eller egendomsskador som beror på en felaktigt monterad brännare.

## SÅ HÄR BYTER MAN HUVUDBRÄNNAREN

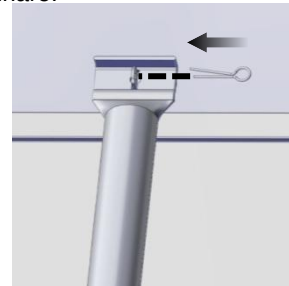
**STEG 1** Ta bort de 2 skruvarna och saxclipset som håller brännaren på plats. Lägg skruvarna och klämman åt sidan och ta sedan bort brännaren på brandboxens främre vägg.



**STEG 2** Sätt i brännaren på munstycket och se till att brännarhålet är över munstycket.



**STEG 3** Återmontera med hjälp av spärrhaken och skruvarna som tidigare tagits bort. Upprepa proceduren för varje huvudbrännare.



## SE UPP

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

**SPINDEL- OCH INSEKTSVARNING**

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

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

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

**DU SKA LETA EFTER SPINDLAR I FÖLJANDE LÄGEN**

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

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

**INNAN DU RINGER EFTER SERVICE**

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

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

**TILLAGNINGSTEMPERATURER**

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

Dessa temperaturer varierar med ytttemperaturen och hur mycket det blåser.

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

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

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

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

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

| PROBLEM                                                     | LÖSNING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| När jag försöker tända min grill tänds den inte omedelbart. | Se till att du har en gnista när du försöker tända brännaren (om det inte är någon gnista). Kontrollera om batteriet är korrekt installerat.<br>Se till att kabeln är ansluten till elektrodenheten.<br>Rengör kabeln (kablarna) och/eller elektroden med tvättsprit och en ren trasa.<br>Torka med en ren trasa.<br>Kontrollera för att se om de andra brännarna fungerar. Om så är fallet.<br>Kontrollera om det finns ett hinder i gasöppningen på den brännare som inte fungerar korrekt. |
| Regulatorn bullrar.                                         | Ventilationsslangen på regulatorn kan vara tilltäppt eller också kan den vara felaktig. Se till att ventilationshålet på regulatorn inte är tilltäppt. Rengör hålet, stäng gasregleringsventilerna. Vänta tio minuter och starta om.<br>Kontrollera att dina lågor har korrekta prestanda. Byt regulatorn om lågorna inte är korrekta.                                                                                                                                                        |
| Skyddet i full storlek passar inte grillen.                 | Det kanske inte är rätt skydd till din grill? Det kan sitta hårt.<br>Se till att skyddet har korrekt längd för din grill.<br>Mät det från vänster till höger. Jämför grillens mått.<br>Jämför huvdelen av skyddet med din grill.<br>Lägg ut skyddet och låt det ligga, helst i solljus eller i ett varmt rum.<br>För en grill med sidohylla ska du veckla ihop skyddet som en strumpa och sätta på det från vänster till höger.                                                               |

| PROBLEM                                              | LÖSNING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rotisserymotorn snurrar inte                         | <p>Se till att motorn är ansluten till en korrekt jordad strömkälla.</p> <p>Kontrollera att på/av-brytaren är i på-läge.</p> <p>Se till att spettet är helt infört i rotisseriets motor.</p> <p>Se till att det du grillar inte överstiger den operativa kapaciteten på 40 pund.</p> <p>Se till att det inte finns någon inveckning eller drag.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Grillen värms endast upp till 93-149 °C /200-300 °F. | <p>Kontrollera för att se om bränsleslangen är böjd eller snodd.</p> <p>Se till att grillområdet inte är dammigt.</p> <p>Se till att brännaren och öppningarna är rena.</p> <p>Kontrollera om det finns spindlar och insekter.</p> <p>Regulatorn har en säkerhetsanordning som begränsar gasflödet vid en läcka. Denna säkerhetsanordning kan utlösas utan en gasläcka. Stäng av alla brännare och stäng gasolflaskan för att återställa säkerhetsanordningen. Koppla bort regulatorn från gasolflaskan och vänta en minut. Återanslut regulatorn till gasolflaskan och öppna gasolflaskans ventil långsamt tills ventilen är helt öppen. Tänd alla brännare och observera temperaturen.</p> |
| Det tar lång tid förvärma grillen.                   | <p>Normalt tar förvärmningen av grillen till 260-316 °C/500-600 °F ungefär 10-15 minuter. Kallt väder och blåst kan påverka din förvärmningstid.</p> <p>Om du använder lavasten eller briketter kan de öka förvärmningstiden och den maximala temperaturen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Brännarens lågor är inte ljusblå.                    | <p>För mycket eller för lite luft för lågan.</p> <p>Höjden över havet är den viktigaste orsaken men även kallt väder kan påverka blandningen. Det kan krävas justering av brännaren.</p> <p>Grillen befinner sig på en blåsig plats.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Beställning av delar

### SÅ HÄR BESTÄLLER MAN RESERVDELAR

Se dellistan på sidorna 61 för att säkerställa att du får korrekt reservdel(ar) till din gasgrill. Följande information krävs för att säkerställa att man får rätt del. Observera att leveranskostnaden för leverans av eventuella reservdelar får tas av dig själv.

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

För att få reservdelar, ring vår kundserviceavdelning.

### VIKTIGT

Använd endast delar som har godkänts av fabriken. Användning av en del som inte har godkänts av fabriken kan vara farlig. Detta kommer också att göra din garanti ogiltig.

Ha denna monterings- och bruksanvisning till hands för att bekvämt få information och för beställning av reservdelar.

Tillverkaren garanterar endast den ursprungliga köparen att denna produkt (*modell #720-0898F*) inte har några defekter när det gäller utförande och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan med början på inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva ett fotografiskt bevis på en skada eller att felaktiga delar returneras för granskning och undersökning med porto- och/eller fraktkostnaden förbetald av kunden. Nexgrills åtagande är begränsat till reparation, byte eller värde enligt Nexgrills gottfinnande.

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

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

#### TILLVERKAREN BETALAR INTE FÖR:

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

#### FRISKRIVNINGSKLAUSUL FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, BEGRÄNSNING AV REPARATIONER

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

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

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

*Alla konsumentreturer, reservdelsbeställningar, allmänna frågor och felsökningshjälp kan erhållas genom att ringa +49 5251 875 6174 (i Tyskland). Måndag–torsdag 7:30–17:00, fredag 7:30–14:00, GMT+2. Du kan också nå oss via e-post på [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (i Skandinavien), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (i Tyskland) eller [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (i Frankrike).*

|                                                        |    |                                             |    |
|--------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| Mesures de sécurité. . . . .                           | 57 | Consignes pour l'allumage du gril . . . . . | 64 |
| Pressions De Gaz Et Exigences<br>Européennes . . . . . | 59 | Nettoyage et entretien . . . . .            | 65 |
| Raccordement au gaz . . . . .                          | 60 | Dépannage . . . . .                         | 66 |
| Test de fuite. . . . .                                 | 61 | Commande de pièces . . . . .                | 67 |
| Liste de contrôle finale de l'installateur . . . . .   | 62 | Garantie limitée. . . . .                   | 68 |
| Information importante sur le pile. . . . .            | 62 | Vue éclatée. . . . .                        | 82 |
| Composante d'identification . . . . .                  | 63 | Liste des pièces . . . . .                  | 87 |
| Instructions d'utilisation. . . . .                    | 63 |                                             |    |

## DANGER

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

- **Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Soulevez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.**

## AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

**AVERTISSEMENT:** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- Utilisez uniquement en plein air.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et enlevée de l'appareil.
- Nettoyer le tube du brûleur/de la buse et vérifier l'absence d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube obstrué peut entraîner un feu sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.

## SYSTÈME D'ALIMENTATION EN BOUTEILLES DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

- Les bouteilles de gaz doivent être remises à l'extérieur et hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être remises dans un bâtiment, un garage ou tout endroit clos.
- Le système d'alimentation en gaz doit être conçu pour le prélèvement de vapeur.
- La bouteille de gaz doit comporter un manchon destiné à protéger le robinet de la bouteille.
- Ne connectez jamais une bouteille de gaz non régulée à votre grill à gaz.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et la conduite fournis avec le grill. 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 1.5 m (3.3 ft), doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Le grill est conçu pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié ou au butane. Ne pas utiliser de gaz naturel.
- Inspecter le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Si le tuyau présente d'importants signes d'abrasion ou d'usure ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant toute nouvelle utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bonbonne, débrancher la ligne d'alimentation en carburant du grill., et ne pas utiliser le grill.
- Contacter votre marchand et utiliser uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Un détendeur et un tuyau de rechange spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre marchand d'appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- Toujours vérifier les connexions pour identifier des fuites à chaque branchement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié. Voir la section "Exigences en matière de raccordement au gaz".
- Il est recommandé de changer le tuyau flexible lorsque les conditions le nécessitent.
- Assurez-vous que le tuyau ne subit pas de torsion.

## PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES PERSONNELLES

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

- Maintenir la zone de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne pas obstruer le flux de combustion et la ventilation. Conserver les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la espace de rangement libre et dépourvues de débris.
- L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ne doit pas être situé sous une construction combustible non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être utilisé à l'extérieur uniquement; ne pas l'utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner un incendie causant la mort ou des blessures graves.

- Ne pas remiser une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de secours sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ou à proximité de celui-ci.
- Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité de remplissage.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation.
- NETTOYEZ LE grill AVANT CHAQUE UTILISATION POUR ÉVITER L'ACCUMULATION DE GRAISSE ET RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIES DE GRAISSE.
- 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.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la bouteille de gaz.
- Ne pas installer les appareils de cuisson à gaz d'extérieur (portatifs ou encastrés) dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portative, un bateau ou toute autre installation mobile.
- Toujours respecter les distances de séparation minimales entre l'appareil et les constructions combustibles; voir la section "Exigences relatives à l'emplacement".
- Conserver le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.

### **AVERTISSEMENT**

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

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME EN 498 & EN 484 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

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

La taille de la casserole adaptée à l'utilisation sur le brûleur latéral doit faire entre 18 et 22 cm (7 et 8.6 po) de diamètre. Ne placez aucun objet lourd sur la table d'appoint. Le poids maximum autorisé est de 5 kg (11 lb). Soyez prudent si vous posez des objets sur la table d'appoint. Retirez d'abord les éléments avant de tirer la table vers le bas.

#### Exigences relatives à l'emplacement

Choisissez un emplacement offrant une exposition minimale au vent et aux zones de passage.

L'emplacement doit être éloigné des courants d'air forts..

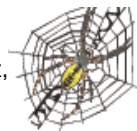
Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation..

Dégagement par rapport aux constructions combustibles pour le grill :

- Une distance minimale de 1 mètre doit être maintenue entre l'avant du couvercle, les côtés, l'arrière du grill et toute construction combustible..
- Une distance minimale de 1 mètre doit également être respectée sous la surface de cuisson, et le grill ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en surplomb.
- Maintenez un dégagement de 3 mètres des objets qui peuvent prendre feu ou des sources d'inflammation, tels que les veilleuses sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc.

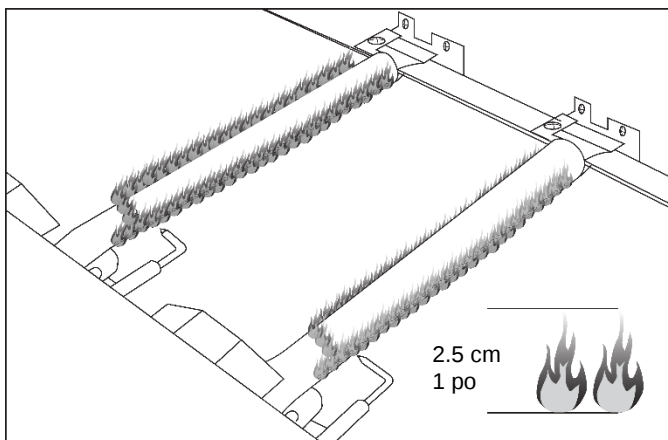
## **MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme**

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



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

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



#### **VÉRIFICATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS**

Les brûleurs sont testés et réglés en usine pour une efficacité optimale. Cependant, des variations dans l'alimentation en gaz et d'autres conditions peuvent nécessiter des ajustements mineurs des volets d'air ou du réglage de la flamme basse..

- Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs. Elles doivent être bleues, avec des pointes légèrement jaunâtres, ce qui est normal pour le gaz propane. Les flammes doivent mesurer environ 2.5 cm (1 po) de hauteur.
  - Pour vérifier et ajuster les flammes des brûleurs, il faut retirer les grilles et les déflecteurs de chaleur.
  - Il est recommandé de faire appel à une personne qualifiée pour effectuer les ajustements des brûleurs.
- Assurez-vous que les brûleurs ne sont pas obstrués par de la saleté, des débris, des nids d'insectes, etc., et nettoyez-les si nécessaire. Si les brûleurs sont propres, ajustez les volets d'air au besoin.

# Pressions De Gaz Et Exigences Européennes

|                                                   |                                                                                               |         |                                 |                       |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Fabricant                                         | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland |         |                                 |                       |                       |
| Modèle                                            | 720-0898F                                                                                     |         |                                 |                       |                       |
| Catégorie de l'appareil                           | I <sub>3+(28-30/37)</sub>                                                                     |         | I <sub>3B/P(30)</sub>           | I <sub>3B/P(37)</sub> | I <sub>3B/P(50)</sub> |
| Type de gaz                                       | Butane                                                                                        | Propane | Butane, propane ou leur mélange |                       |                       |
| Pression du gaz (mbar)                            | 28-30                                                                                         | 37      | 28-30                           | 37                    | 50                    |
| Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm) | 0.85                                                                                          |         | 0.85                            | 0.81                  | 0.76                  |
| Taille de l'injecteur du brûleur latéral (Ø mm)   | 0.78                                                                                          |         | 0.78                            | 0.72                  | 0.69                  |
| Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)              | Total: 20.08                                                                                  |         |                                 |                       |                       |
| Consommation de gaz (g/h) (total)                 | Butane - Total: 1461                                                                          |         |                                 |                       |                       |
|                                                   | Propane - Total: 1435                                                                         |         |                                 |                       |                       |

## Remarque:

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I<sub>3B/P(30)</sub>.

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

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

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I<sub>3B/P(50)</sub>.

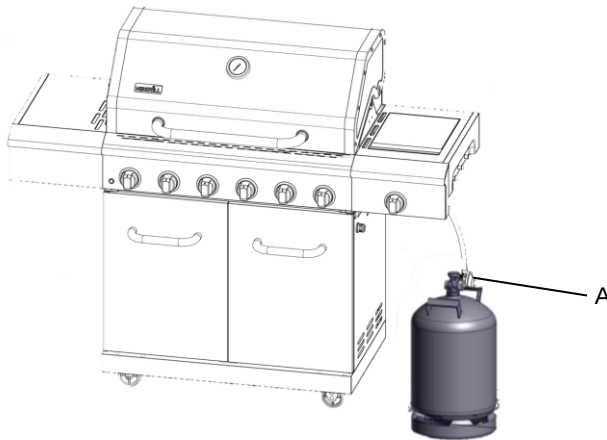
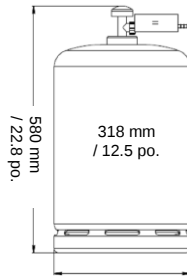
La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.90 » signifie que l'injecteur mesure 0.90 mm.

| 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         | 37 mbar         |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I3B/P       | 50 mbar         |

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

## Réservoir de propane liquide

Utilisez uniquement des bonbonnes d'une capacité minimale de 5 kg (11 lb) et maximale de 15 kg (33 lb). 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 ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau est fourni.



A. Assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau

## Exigences en matière de raccordement au gaz propane liquide

- Une bouteille de gaz cabossée ou rouillée peut être dangereuse et doit être inspectée par votre fournisseur de bouteilles de gaz de pétrole liquéfié. N'utilisez jamais une bouteille de gaz avec une valve endommagée
- Placez un capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon fourni avec la valve de la bouteille. L'utilisation d'autres types de capuchons ou bouchons peut entraîner une fuite de gaz.

## RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE LIQUIDE

Assurez-vous que les **bagues en plastique noir** sur la valve de la bouteille de gaz sont bien en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac à graisse ou la tête du grill.

## CONNEXION

**IMPORTANT:** Une bonbonne de gaz doit être achetée séparément.

**IMPORTANT:** Le régulateur de pression de gaz fourni avec ce grill doit être utilisé. Si un remplacement est nécessaire, pour la commande des pièces spécifiques au grill utilisé, contacter le marchand qui a vendu l'appareil.

## Raccordement du réservoir de propane liquide :

1. Vérifiez que la bonbonne de gaz est à la position « OFF » (arrêt). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur sont à la position d'arrêt « OFF ».
3. Retirer tout résidu et inspecter les raccords et orifices du robinet ainsi que l'ensemble détendeur/tuyau pour vérifier qu'ils n'ont subi aucun dommages.

**REMARQUE:** Toujours garder la bonbonne de gaz à un angle de 90° (position verticale) pour l'échappement correct de la vapeur.

4. 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 bonbonne. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion spécifiques à ce régulateur.

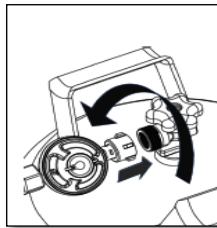
### Connecter en tournant dans le sens horaire

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

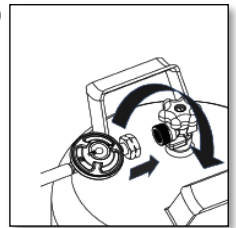
### Connecter en tournant dans le sens horaire

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

(1)



(2)



### Connecter en tournant le levier / encliquetage en position

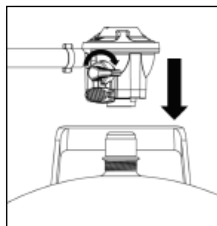
Tournez le levier du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt OFF. Appuyez sur le régulateur jusqu'à ce que vous entendiez un cliquet sonore. Vérifiez que le régulateur est complètement verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez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

### Connecter par collier coulissant

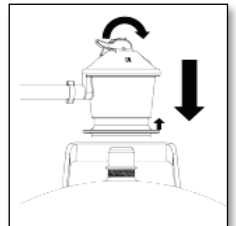
Assurez-vous que le levier du régulateur est en position d'arrêt. Faites glisser le rond de retenue du régulateur vers le haut. Poussez le régulateur sur la valve du cylindre et maintenez la pression vers le bas sur le régulateur. Faites glisser la bague de retenue vers le bas pour verrouiller le régulateur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

**Remarque:** Si votre grill 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.

(3)



(4)



S'assurer que le dispositif de raccordement du robinet de la bonbonne correspond au dispositif de raccordement fixé au point d'entrée du régulateur.

5. 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 la bonbonne dans le sens anti horaire.

### Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

6. Avant d'allumer le grill, tester tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique la présence d'une fuite.
7. En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bonbonne et ne pas utiliser le grill. Contacter un technicien de gaz qualifié pour effectuer les réparations.
8. Passer à la section « Contrôle et réglage des brûleurs ».

### Déconnexion de la bonbonne de gaz:

1. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont à la position d'arrêt « OFF » et que le grill est froid.
2. Vérifier que la bonbonne de gaz de pétrole liquéfié de est à la position « OFF » (arrêt). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bonbonne en suivant les instructions propres à ce régulateur.

### Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire

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

### Déconnecter en tournant dans le sens horaire

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

### Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position

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

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

4. Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bonbonne pour le placement sur la sortie du robinet de la bonbonne. L'utilisation d'autres types de Capuchons peut entraîner une fuite de gaz.
5. LAISSEZ LE CORPS DU grill REFROIDIR AU MOINS 30 MINUTES AVANT DE LE DÉPLACER OU DE LE TRANSPORTER.

## Test de fuite

### GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz sur le grill aient été testés pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle doit être effectué sur site pour garantir que les raccords sont bien serrés pour parer à toute éventualité de mauvaise manipulation pendant l'expédition ou de pression excessive exercée involontairement sur l'unité. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuite dans le système en procédant comme suit. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

### AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés grill, y compris les sangles de fixation.

### NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

### NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de GPL est pleine à 80 pour cent.

### POUR TESTER

1. Assurez-vous que les valves de commande sont en position « O » et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du GPL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
3. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
4. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
5. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle.

**TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL**

**Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Il est recommandé de conserver un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation de gaz. Pulvériser tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites**

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le grill.

Toute substitution annulera la garantie. N'utilisez pas le grill avant que toutes les connexions aient été vérifiées et ne présentent aucune fuite.

## VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du grill sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement. Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle au 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES) 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 [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com). Langues parlées : anglais, français, espagnol.

## Liste de contrôle finale de l'installateur

- ✓ Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'unité et la construction combustible, 1 meter des côtés et 1 meter de l'arrière.
- ✓ Tous les emballages internes ont été enlevés.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et placés correctement sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression raccordé et réglé. Raccords de gaz au grill à l'aide d'un ensemble tuyau et régulateur fourni.
- ✓ Unité testée et exempte de fuites.
- ✓ L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.

**NOTE À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

**MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE GPL**

- a) Ne rangez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou près de cet appareil
- b) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité
- c) Si ces consignes des points a et b ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort

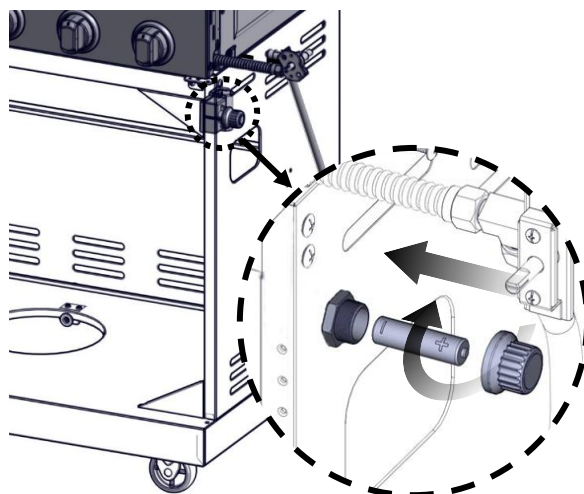
## Information importante sur le pile

Pour réduire la probabilité d'exposer la pile à des conditions de mauvais usage et/ou d'abus, veuillez suivre les instructions d'installation de la pile ci-dessous.

- a) Ne pas recharger les piles non rechargeables.
- b) Ne pas mélanger différents types de piles, telles que les piles alcalines, au carbone-zinc ou rechargeables..
- c) Ne pas mélanger des piles usagées et des piles neuves.
- d) Les piles usées doivent être retirées du produit.

- 1 pile AA 1.5 V DC incluse.

La pile doit être insérée avec la polarité correcte, comme indiqué à droite.



**Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles.**



## Instructions d'utilisation

### UTILISATION GÉNÉRALE DU grill

Chaque brûleur principal est évalué à 2.93 kW. Le brûleur latéral est évalué à 2.5 kW. Les brûleurs principaux du grill couvrent toute la surface de cuisson et sont portés sur les côtés pour minimiser l'obstruction par la graisse et les débris tombants. Les boutons de commande se trouvent sur la partie inférieure centrale du panneau de contrôle. Chaque bouton est étiqueté sur le panneau de commande.

Ce grill est conçu pour cuire efficacement sans utiliser de pierres de lave ou de briquettes. La chaleur est irradiée par les tampons de flammes en acier inoxydable positionnés au-dessus de chaque brûleur..

Température ambiante minimale de fonctionnement : 0 °F, (-17.8 °C)

### VÉRIFICATION DU TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ

Vérifiez l'assemblage du régulateur de pression de gaz/tuyau avant chaque utilisation..

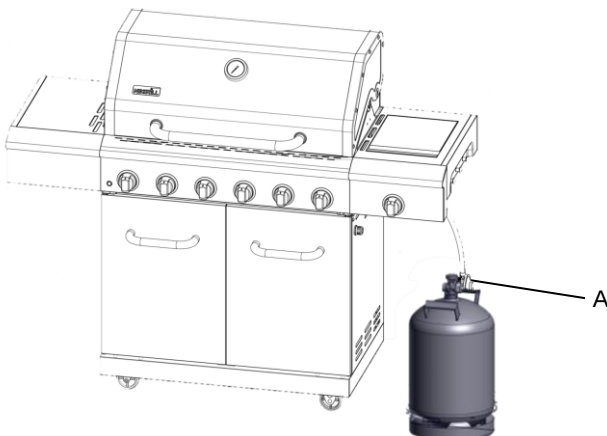
1. Ouvrez la porte du cabinet gauche.
  2. Vérifiez l'assemblage du régulateur de pression de gaz/tuyau pour détecter toute coupure, abrasion ou usure excessive.
  3. Si nécessaire, remplacez l'assemblage du régulateur de pression de gaz/tuyau avant d'utiliser le grill.
- Contactez le fabricant et utilisez uniquement des tuyaux de remplacement spécifiés pour être utilisés avec ce grill.

### UTILISATION DU GRILL

La cuisson au grill nécessite une chaleur élevée pour saisir et dorer correctement. La plupart des aliments sont cuits à haute température pendant toute la durée de cuisson. Cependant, lors de la cuisson de grosses pièces de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de réduire la chaleur après la première saisie. Cela permet de cuire l'aliment à l'intérieur sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant longtemps ou ceux enrobés d'une marinade sucrée peuvent nécessiter une température plus basse à la fin de la cuisson.

**NE LAISSEZ PAS LE grill SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

**REMARQUE :** Le grill chaud saisit les aliments, scellant les jus à l'intérieur. Plus le grill est bien préchauffé, plus la viande dore rapidement et plus les marques de cuisson sont foncées.



A. Assemblage du régulateur de pression de gaz / Tuyau

## ⚠ AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

### AVANT D'ALLUMER LE GRIL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité. Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

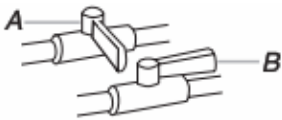
## ⚠ AVERTISSEMENT:

Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

### ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL/LATERAL

Assurez-vous que les boutons sont en position « O », et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL). Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

Pour plus de sécurité, ouvrez la vanne de coupure manuelle dans la ligne d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



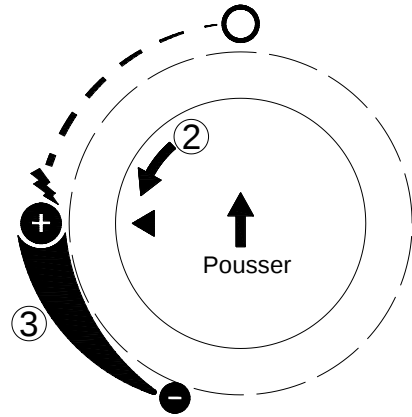
A. Robinet fermé  
B. Robinet ouvert

Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position ⚡, tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique.

Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.

### IMPORTANT:

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur "O". Attendez 5 minutes que le gaz accumulé soit dissipé avant d'allumer à nouveau.



Etiquette de bouton de commande

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccords avant d'utiliser le gril

N'essayez pas d'allumer le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. Appelez le service client au +49 5251 875 6174 (en Allemagne). Du lundi au jeudi de 7h30 à 17h00, le vendredi de 7h30 à 14h00, GMT+2. Vous pouvez également nous contacter par email à [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (en Scandinavie), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (en Allemagne) ou [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (en France).

Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.

### MISES EN GARDE

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du gaz.

Lorsque vous n'utilisez pas l'unité, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants.

## ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier qui raye la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier d'éméril abrasif 100 dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

## GRILLE DU GRIL

Le meilleur moyen de nettoyer le grill consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme. Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse de barbecue en cuivre dans l'eau et frottez le grill chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur générée lorsque l'eau entre en contact avec le grill chaud facilite le nettoyage en amollissant les particules d'aliments. Si vous ne nettoyez pas le grill de suite et le laissez refroidir avant de procéder au nettoyage, l'opération sera plus difficile.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION « O ». VEILLEZ À CE QUE LES BRÛLEURS EN HAUT AIENT REFROIDI AVANT DE LES ENLEVER.**

## BRÛLEURS DU GRIL

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un brûleur qui doit toujours être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le grill. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre grill. Éteindre l'alimentation en gaz et mettre les boutons en position « O ». Lorsque le grill est refroidi, nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlever les dépôts tenaces avec un grattoir métallique. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice. Si des insectes ou tout autre type d'obstruction ont bloqué le flux du gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle.

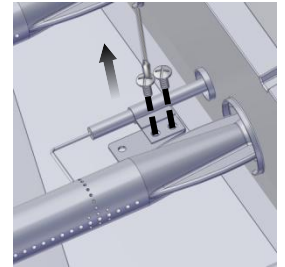
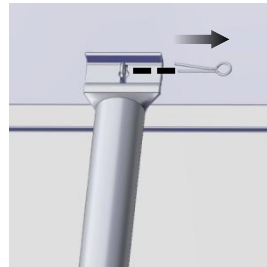
## NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

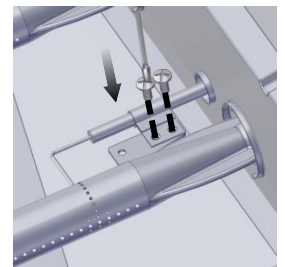
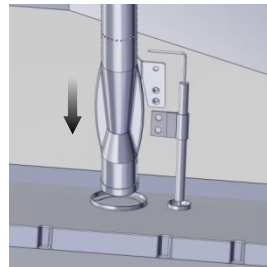
**Avertissement :** pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement d'engager un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte du brûleur.

## COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

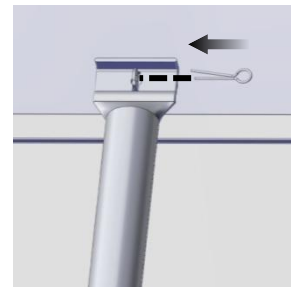
**Étape 1.** Retirer la broche brûleur principal de "R" sur le mur arrière de la boîte à feu en utilisant une pince. Utiliser un tournevis plat pour retirer le couvercle de l'axe de brûleur, puis retirez le brûleur sur la paroi avant de la boîte à feu. Comme indique ci-dessous.



**Step 2.** Insérez le brûleur sur l'orifice et fixez le couvercle du pin du brûleur sur le brûleur, comme montré ci-dessous, en vous assurant que le trou du brûleur est dirigé vers l'orifice.



**Step 3.** Fixez le brûleur principal sur le mur arrière du boîtier de combustion avec la goupille "R".



## MISE EN GARDE

1. Gardez la zone de l'appareil au gaz pour cuisson à l'extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.
3. Nettoyez toujours les débris des ouvertures de ventilation de la bouteille

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Inspectez et nettoyez les brûleurs / tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.

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

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

## À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes:

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

## AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle. Vous pouvez ainsi économiser les frais d'une intervention pour réparation.

**PRÉCHAUFFAGE** : Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon leur type et la température de cuisson requise. Un préchauffage de cinq minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson élevée ; un préchauffage de deux à trois minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse.

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

**Réglage élevé** : utilisez ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks et les côtelettes et les grillades.

**Réglage bas** : utilisez ce réglage pour le rôtissage, cuisson et lorsque vous cuisinez des morceaux maigres, tels que le poisson.

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

Cuisiner avec une chaleur indirecte: vous pouvez cuisiner la volaille et les gros morceaux de viande lentement à perfection d'un côté du gril au moyen de la chaleur indirecte du brûleur sur l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule lentement dans tout le gril, cuisinant la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne les touche directement. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de pièces particulièrement grasses puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses ni les jus gouttant pendant la cuisson.

**MISE EN GARDE** : si les brûleurs s'éteignent pendant l'opération, coupez le gaz à la source et éteignez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de rallumer (cette attente permet de dissiper la fumée du gaz qui s'est accumulé).

**MISE EN GARDE** : si un feu de graisse se déclenche, coupez l'alimentation du gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu se soit maîtrisé.

**MISE EN GARDE** : NE PAS débrancher le tuyau de gaz pendant que le gril est en marche. Comme pour n'importe quel autre appareil, un bon nettoyage et entretien permettent à ces appareils de fonctionner dans les meilleures conditions et d'avoir une vie utile plus longue. Votre gril au gaz ne fait pas exception à la règle.

**MISE EN GARDE** : le couvercle du brûleur latéral chauffera si le gril est utilisé avec le couvercle fermé.

| PROBLÈME                                                                          | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.            | Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle). Vérifiez que la pile est correctement installée. Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essayez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas. |
| Le brûleur de rôtisserie ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est pressé. | Vérifiez si des débris bloquent l'électrode. Vérifiez s'il y a une étincelle qui saute de l'électrode au brûleur. Si aucune étincelle n'est visible, vérifiez la batterie située à l'intérieur de la boîte d'allumage. Pour l'ouvrir, tournez dans le sens antihoraire. Le brûleur arrière infrarouge s'allume-t-il lorsque vous tentez de l'allumer avec une allumette ? Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le gaz est ouvert.                                                                              |
| Le régulateur fait du bruit.                                                      | Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.                                                                                           |

| PROBLÈME                                                         | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le gril ne chauffe qu'à 93 - 149 °C / 200-300 °F.                | Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé.<br>Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse.<br>Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres.<br>Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes.<br>Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité limitant le flux du gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut se déclencher sans qu'il y ait de fuite. Pour réenclencher le dispositif de sécurité, éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille GPL. Déconnectez le régulateur de la bouteille GPL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille GPL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille GPL jusqu'à ce que le robinet soit totalement ouvert. Allumez les brûleurs et observez la température. |
| Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.              | Un préchauffage normal à 260-316 °C / 500-600 °F prend entre 10 et 15 minutes. Le temps froid et le vent sont des facteurs ayant un impact sur la durée du préchauffage.<br>Des roches volcaniques ou des briquettes agglomérées peuvent augmenter le temps de préchauffage ainsi que la température maximum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire. | Trop ou pas assez d'air pour la flamme.<br>L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés.<br>Le gril est placé dans un endroit venteux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.    | Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré.<br>Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril.<br>Comparez l'emplacement et la taille de la partie du capot du couvercle par rapport à votre gril.<br>Étalez le couvercle et laissez se détendre, de préférence à la lumière du jour ou dans une pièce chaude.<br>Pour le gril ayant une étagère latérale, pliez le couvercle en forme de chaussette, placez le de côté gauche vers la droite.                                                                                                                                                                                                                                        |

## Commande de pièces

### COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces à la page 57. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

- Numéro du modèle du gril au gaz (voir l'étiquette apposée sur le gril).
- Numéro de la pièce de remplacement nécessaire.
- Description de la pièce de remplacement nécessaire.
- Quantité de pièces requises

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle.

### IMPORTANT

Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie.

Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n° 720-0898F*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection. L'obligation de Nexgrill est limitée à la réparation, le remplacement ou la valeur dépréciée, au gré de Nexgrill.

- **Brûleurs:** Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.
- **Grilles de caisson et Deflecteur de flammes:** Garantie LIMITÉE de 1 ans
  - \* Ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.
- **Pièces en acier inoxydable:** Garantie LIMITÉE de 1 an contre la perforation.
  - \* Ne couvre pas les problèmes cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille.
- **Toutes les autres pièces:** Garantie LIMITÉE de 1 an. (comprend, mais sans s'y limiter, les vannes, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux)
  - \* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille.

Une fois que le consommateur fournissant la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-contre, le fabricant répare ou remplace les pièces qui sont prouvées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour l'exécution de ladite réparation ou le remplacement seront gratuites sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur soumet sa demande dans la période de garantie depuis la date d'origine de l'achat. L'acheteur-consommateur d'origine sera responsable des frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis uniquement et uniquement disponible au propriétaire d'origine du produit. Elle *n'est pas transférable*. Le fabricant requiert une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez en conséquence conserver votre reçu d'achat et/ou facture. Si l'unité a été offerte en cadeau, demandez au donneur du cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse indiquée ci-dessous. Toute pièce défectueuse ou manquante soumise à la présente garantie limitée ne sera pas remplacée sans enregistrement ni preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les questions cosmétiques, telles que les éraflures, les bosses, les corrosions ou la décoloration résultant de la chaleur ou des agents de nettoyage chimique ou tout autre type d'outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille sur la surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de la surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit et ne sont pas considérés comme défaut de fabrication ou de matériaux. En conséquence, ils ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie ne rembourse pas le coût de toute complication, aliment, blessure personnelle ni dommage matériel. Si une pièce de remplacement d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Vous serez responsable des frais d'expédition de toutes les pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée.

#### ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

- Interventions pour réparation à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre qu'une famille normale ou résidentielle.
- Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte d'aliment en raison de pannes de produit.
- Pièces de remplacement ou frais de main-d'œuvre liés à la réparation pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Prise en charge et livraison de votre produit.
- Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.
- Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.
- Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

#### CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES: LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses sont votre recours exclusif conformément aux conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

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

*Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES) 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 [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com). Service en français, en anglais et en espagnol.*

|                                                       |    |                                                 |    |
|-------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad . . . . .                  | 70 | Instrucciones de encendido de la parrilla . . . | 77 |
| Presiones y Especificaciones Europeas de gas. . . . . | 72 | Cuidado y mantenimiento. . . . .                | 78 |
| Conexión de gas . . . . .                             | 73 | Localización y resolución de problemas . . .    | 79 |
| Control de fugas . . . . .                            | 74 | Ordenar repuestos. . . . .                      | 80 |
| Lista final de control para el instalador. . . . .    | 75 | Garantía limitada. . . . .                      | 81 |
| Información importante de pila . . . . .              | 75 | Vista en detalle . . . . .                      | 82 |
| Identificación de los components . . . . .            | 76 | Lista de partes . . . . .                       | 88 |
| Instrucciones de uso . . . . .                        | 76 |                                                 |    |

 **PELIGRO**

**En caso de que usted huela gas:**

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

**ADVERTENCIA**

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de gas licuado del petróleo (GLP) que no esté conectado para su uso.

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños al usar el equipo de gas para cocinar en exteriores, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes.

- Utilice solo al aire libre.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- No mueva el aparato durante el uso.
- Si guarda la unidad en un espacio cerrado, debe desconectar y quitar el cilindro.
- Revise y limpie el tubo del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos.

## **SISTEMA DE SUMINISTRO DE CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO**

- Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada, fuera del alcance de los niños.
- Los cilindros de gas no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ningún otro espacio cerrado.
- El sistema de suministro de cilindros de gas debe estar preparado para la extracción de vapor.
- El cilindro de gas debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro de gas no regulado a su parrilla a gas.
- Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la parrilla. 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+A3:2020. Esta parrilla está configurada para su uso con gas licuado de petróleo. No utilice un suministro de gas natural.
- Esta parrilla está configurada para gas licuado de petróleo. No utilice un suministro de gas natural.
- Inspeccione la manguera de suministro del cilindro de gas antes de cada uso del aparato a gas para cocinar al aire libre. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivos, o está cortada, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato a gas para cocinar al aire libre.
- Si encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro de gas, desconecte la línea de combustible de la parrilla y no use la parrilla.
- Comuníquese con su distribuidor y utilice solo mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato a gas para cocinar al aire libre.
- El distribuidor de su aparato de gas para cocinar al aire libre puede ofrecerle un conjunto de manguera y regulador de presión de repuesto específico para su modelo.
- Siempre verifique que no haya fugas en las conexiones cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos de conexión de gas".
- Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté sujeta a torsiones.

## **PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES**

- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga el área del aparato de gas para cocinar al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto de almacenamiento libres de residuos.
- El aparato de gas para cocinar al aire libre no debe ubicarse debajo de una construcción combustible sin protección en altura.
- Este aparato de gas para cocinar al aire libre debe usarse solo al aire libre y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

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

- No guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato de gas para cocinar al aire libre.
- Nunca llene el cilindro de gas por encima del 80 por ciento de su capacidad.
- Al cambiar el cilindro de gas, asegúrese de estar alejado de cualquier fuente de ignición.
- LIMPIE LA REJILLA ANTES DE CADA USO PARA EVITAR LA ACUMULACIÓN DE GRASA Y REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS POR GRASA.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o manoplas aislantes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de líquidos de cocina.
- El usuario no debe alterar las piezas selladas por el fabricante.
- No modifique el aparato.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.
- Cuando el aparato de gas para cocinar al aire libre no esté en uso, se debe cerrar el suministro de gas en el cilindro de suministro.
- No instale aparatos de gas para cocinar al aire libre portátiles o empotrados en un vehículo recreativo, remolque portátil, bote o en cualquier otra instalación móvil.
- Mantenga siempre las distancias mínimas con respecto a las construcciones combustibles, consulte la sección "Requisitos de ubicación" en la página 30.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

### ADVERTENCIA

No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR EN 498 & EN484 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

**NOTA:** El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de GLP a la parrilla.

El tamaño de cacerola es adecuado para usar en el quemador lateral entre 18 y 22 cm (7 y 8.6 pulgadas) de diámetro.

No hay colquio de pesos en la mesa lateral. El peso máximo es de 5 kg. Tenga cuidado al presionar las juntas sobre la mesa auxiliar. Retire los artículos antes de retirarlos de la mesa.

### Requisitos de ubicación

Seleccione una ubicación que proporcione una exposición mínima al viento y a las vías de tránsito. La ubicación debe estar alejada de áreas con corrientes de aire fuertes.

No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Espacio libre respecto de la construcción combustible para la parrilla:

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

### PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

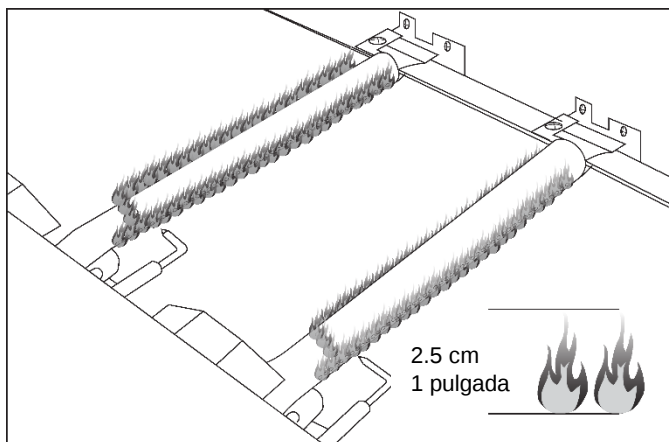
**PRECAUCIÓN:** Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente

tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



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

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



### CONTROLAR Y AJUSTAR LOS QUEMADORES

Los quemadores se prueban y configuran de fábrica para un funcionamiento más eficiente. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones pueden hacer que sea necesario realizar pequeños ajustes en el obturador de aire o en la configuración de llama baja.

- Inspeccione visualmente las llamas de los quemadores. Deben ser azules. Es normal que las puntas se tornen ligeramente amarillas en el gas propano. Las llamas deben tener aproximadamente 2.5 cm (1 pulgada) de alto.
- Para verificar y ajustar las llamas de los quemadores de la parrilla, es necesario retirar las rejillas y los reguladores de llama.
- Se recomienda que una persona calificada realice los ajustes de los quemadores.

Compruebe que los quemadores no estén bloqueados por suciedad, residuos, nidos de insectos, etc., y límpielos según sea necesario. Si están limpios, ajuste los obturadores de aire según sea necesario.

# Presiones y Especificaciones Europeas de gas

|                                                   |                                                                                               |         |                               |                       |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Fabricante                                        | Global Leisure Group Deutschland GmbH<br>Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland |         |                               |                       |                       |
| Modelo                                            | 720-0898F                                                                                     |         |                               |                       |                       |
| Categoría del aparato                             | I <sub>3+(28-30/37)</sub>                                                                     |         | I <sub>3B/P(30)</sub>         | I <sub>3B/P(37)</sub> | I <sub>3B/P(50)</sub> |
| 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) | 0.85                                                                                          |         | 0.85                          | 0.81                  | 0.76                  |
| Tamaño del inyector del quemador lateral (Ø mm)   | 0.78                                                                                          |         | 0.78                          | 0.72                  | 0.69                  |
| Potencia térmica nominal (Hs) (kW)                | Total: 20.08                                                                                  |         |                               |                       |                       |
| Consumo de gas (g/h) (total)                      | Butano - Total: 1,461                                                                         |         |                               |                       |                       |
|                                                   | Propano - Total: 1,435                                                                        |         |                               |                       |                       |

## NOTA:

Utilice el regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I<sub>3B/P(30)</sub>.  
 Utilice un regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano bajo la categoría I<sub>3+(28-30/37)</sub>.  
 Utilice un regulador 37 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para propano bajo la categoría I<sub>3+(28-30/37)</sub>.  
 Utilice un regulador 50 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I<sub>3B/P(50)</sub>.

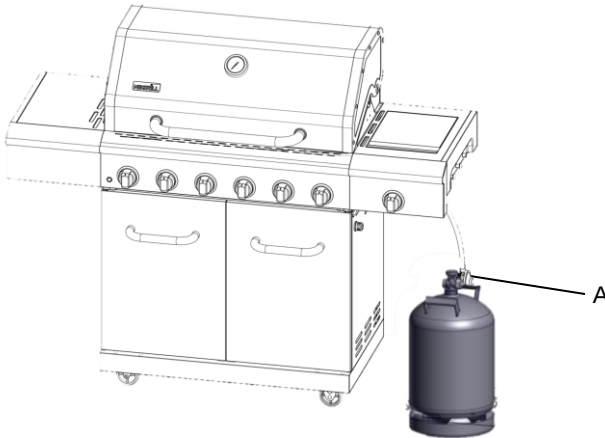
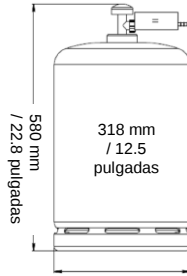
El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.90" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.90 mm.

| País                                                                                       | Tipo de gas | Presión       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR                         | 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         | 37 mbar       |
| AT, CH, DE, SK, LU                                                                         | I3B/P       | 50 mbar       |

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

## LIQUIFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

Utilice únicamente cilindros de gas con una capacidad mínima de 5 kg (11 lb) y una capacidad máxima de 15 kg (33 lb). El tamaño máximo de cilindro que se puede utilizar es un cilindro de gas de aproximadamente 318 mm (12.5 in) de diámetro por 580 mm (22.8 in) de altura. Se suministra un conjunto de manguera y regulador de presión de gas.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

### REQUISITOS DEL TANQUE DE GLP

- Un tanque de GLP abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de GLP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que no utilice el cilindro de gas. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo que se incluye con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas.

### INSTALACIÓN DEL GLP

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

### CONEXIÓN

**IMPORTANTE:** Se debe comprar un tanque de propano por separado.

**IMPORTANTE:** Se debe utilizar el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera suministrado con el asador. El distribuidor del asador para exteriores puede suministrarle un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera de repuesto específicos para su modelo.

### Para conectar el tanque de propano:

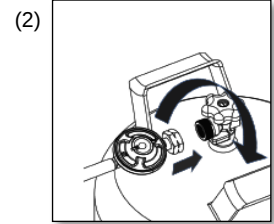
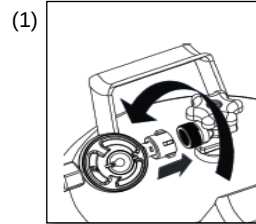
1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla)..
  2. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
  3. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas GLP para solicitar reparaciones.
- NOTA:** Mantenga siempre el tanque de propano a una orientación de 90° (vertical) para ofrecer extracción de vapor.
4. 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.

#### (1) Conectar girando en sentido horario

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

#### (2) Conectar girando en sentido antihorario

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



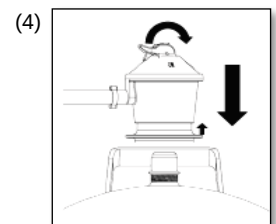
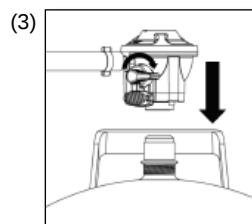
#### (3) Conecte girando la palanca / encajando en su posición

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 'clik' audible. Verifique que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

#### (4) Conectar por collar deslizante

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



Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del tanque se acople correctamente con el dispositivo de conexión conectado a la entrada del regulador de presión

5. 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.
6. Antes de encender el asador, pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas.
7. Si se encuentran fugas, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Contacte a un técnico de gas competente para hacer reparaciones.
8. Vaya a la sección "Verificación y ajuste de los quemadores".

Para desconectar el cilindro de gas GLP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
  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**  
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**  
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**  
Mueva la palanca del regulador a la posición OFF. Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro.  
**Desconectar por collar deslizante**  
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.
4. Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando no está en uso. Sólo instalar el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano
  5. Deje que la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

## Control de fugas

### GENERAL

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

### ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

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

### NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS.

### NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

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

### PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de GLP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), o 900-974-968 (ES) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: [ServiceEU@grillservices.com](mailto:ServiceEU@grillservices.com).

**DESPUÉS DE CAMBIAR UN TANQUE GLP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.**

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

Solo se deben utilizar en la parrilla las piezas recomendadas por el fabricante.

La sustitución anulará la garantía. No utilice la parrilla hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

## CONTROL DEL FLUJO DE GAS

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

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente.

## Lista final de control para el instalador

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 1 metro de los laterales y 1 metro de la parte trasera.
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos
- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

**EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS**

### ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE GLP

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

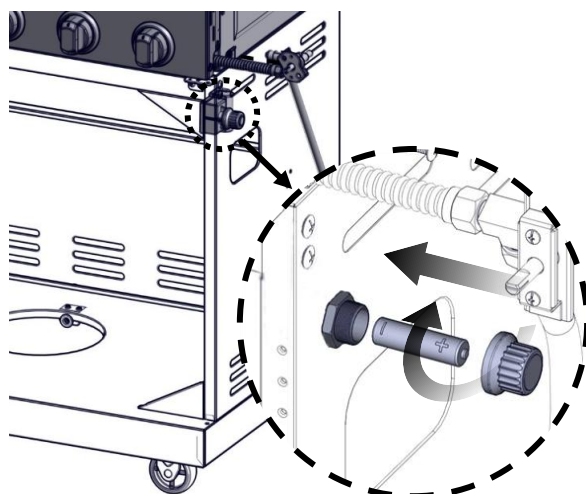
## Información importante de pila

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

- a) Las pilas no recargables no se deben recargar.
- b) No mezcle diferentes tipos de pilas como alcalinas, de carbono-zinc o recargables.
- c) No mezcle pilas nuevas y viejas.
- d) Las baterías agotadas deben retirarse del producto.

- 1 pila 1.5 V c.c. tipo AA incluida.

La pila debe ser insertadas con la polaridad correcta como se muestra en la imagen de arriba.



## Identificación de los componentes

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



Botón de  
encendido  
electrónico

Queimador principal

Queimador lateral

## Instrucciones de uso

### USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 4 kW. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

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

Temperatura ambiente mínima de funcionamiento:  
0 °F, (-17.8 °C)

### INSPECCIONE LA MANGUERA DE SUMINISTRO DEL CILINDRO DE GAS

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

1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.

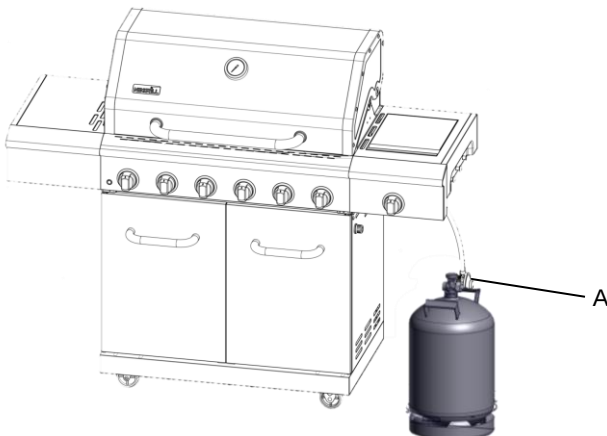
Contact the manufacturer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

### CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

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

**NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.**

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



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

# Instrucciones de encendido de la parrilla

## ⚠ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

### ANTES DE ENCENDERLA

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

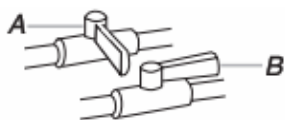
## ⚠ ADVERTENCIA

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

### ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL/LATERAL

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

Para mayor seguridad, abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.



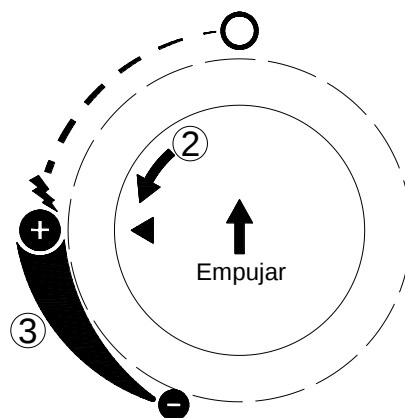
A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición ⚡, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.

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

### ¡IMPORTANTE!:

Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.



Etiqueta de la perilla de control

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

No intente encender la parrilla si percibe olor a gas. Para solicitar servicio técnico, llame al servicio de atención al cliente al +49 5251 875 6174 (en Alemania). Lunes - jueves 7:30 a.m. - 5:00 p.m., viernes 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (en Escandinavia), [ServiceDE@nexgrill.de](mailto:ServiceDE@nexgrill.de) (en Alemania) o [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (en Francia).

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

### PRECAUCIONES

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

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

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

## ACERO INOXIDABLE

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

## ARMADURA DE LA PARRILLA

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

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

## MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpieza dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla. Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición “O” . Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente.

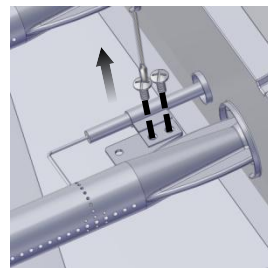
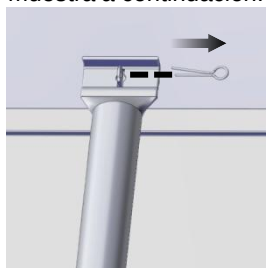
## LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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

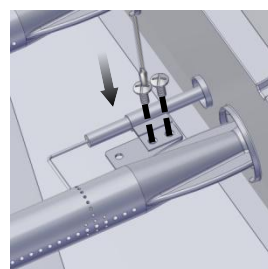
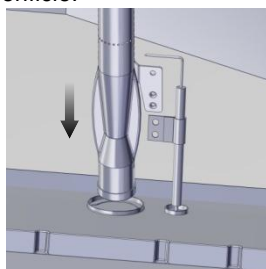
**Advertencia:** Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

## CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

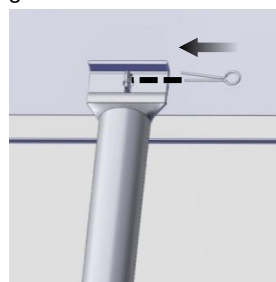
**Paso 1.** Retire el quemador principal pin "R" en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra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



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



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



## PRECAUCIÓN

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

## ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

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

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

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

## CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

| PROBLEMA                                                            | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato. | Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Compruebe si la batería está instalada correctamente.<br>Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio.<br>Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción. |
| El regulador hace ruido.                                            | La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo.<br>Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.                                                                     |

| PROBLEMA                                              | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La funda no cubre toda la parrilla.                   | La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Mídala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.                                                                                                                                                                                                                                            |
| La parrilla sólo calienta entre 93-149°C / 200-300°F. | Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque GLP. Desconecte el regulador del tanque GLP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque GLP y abra lentamente la válvula del tanque GLP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura. |
| La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.     | La temperatura normal de precalentamiento es 260-316°C / 500-600°F y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Las llamas de los mecheros no son celestes.           | Hay demasiado o poco aire para la llama. La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. La parrilla está en un lugar con mucho viento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Ordenar repuestos

### CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 58. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

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

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

### IMPORTANTE

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

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

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N ° 720-0898F*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

- **MECHEROS:** 5 años de garantía LIMITADA contra perforación.
- **REJILLAS Y DOMADORES DE LLAMA:** : 1 año de garantía LIMITADA ; No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.
- **PARTES DE ACERO INOXIDABLE:** 1 año de garantía LIMITADA contra perforación; No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.
- **TODAS LAS DEMÁS PARTES :** 1 año de garantía LIMITADA \* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.

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

### ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

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

### RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

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

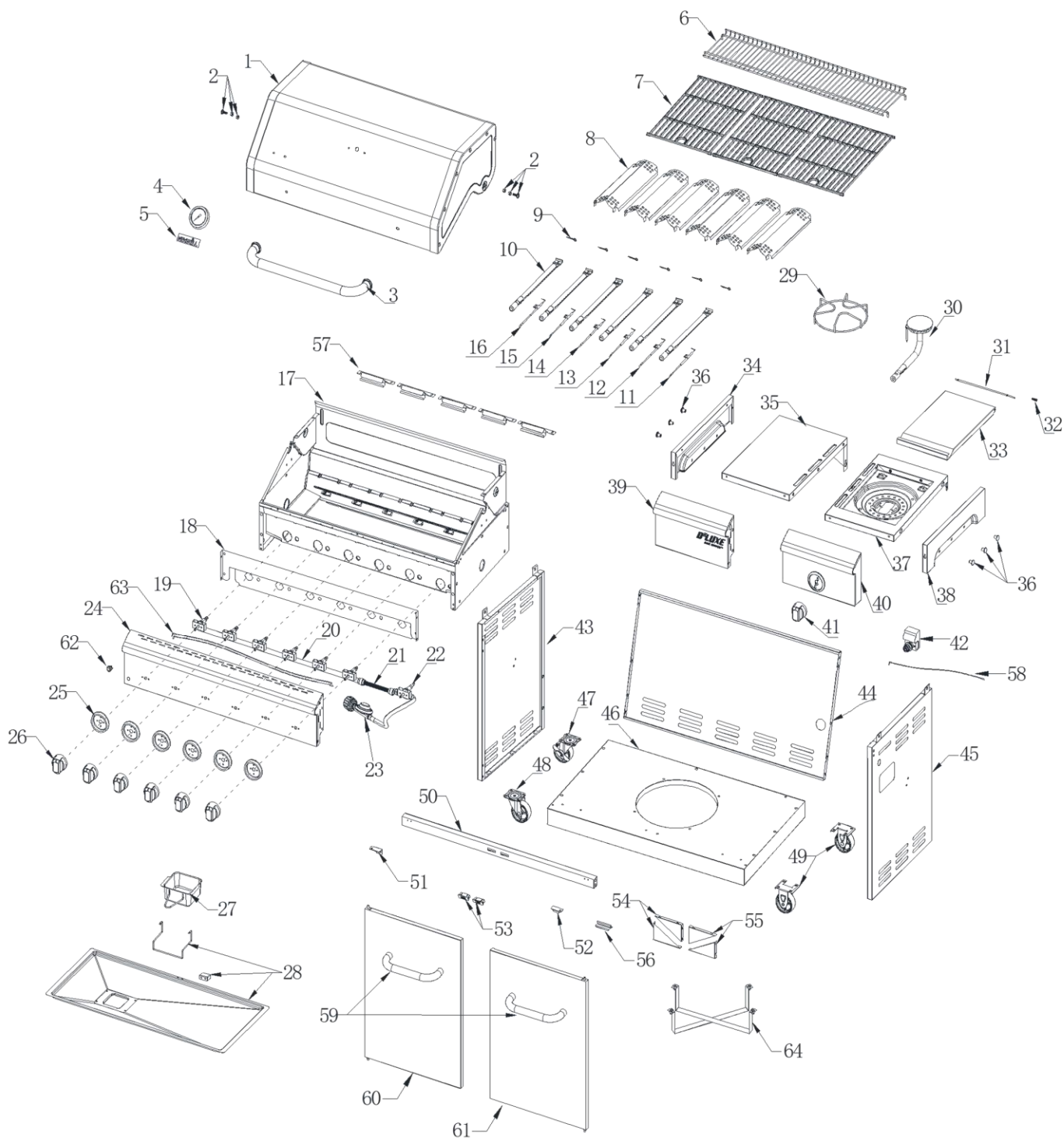
En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

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

*Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), o 900-974-968 (ES)*

*de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español.  
ServiceEU@grillservices.com.*

# Exploded View / Explosionszeichn / Sprængt tegning Sprängskiss / Vue éclatée / Vista ampliada



## Part List

| No. | Part (Description)         | QTY | No. | Part (Description)            | QTY |
|-----|----------------------------|-----|-----|-------------------------------|-----|
| 1   | Main lid                   | 1   | 33  | Side burner lid               | 1   |
| 2   | Main lid screw             | 2   | 34  | Side shelf end cap, left      | 1   |
| 3   | Main lid handle assembly   | 1   | 35  | Side shelf, left              | 1   |
| 4   | Temperature gauge          | 1   | 36  | Utensil hook                  | 6   |
| 5   | Logo                       | 1   | 37  | Side burner bowl assembly     | 1   |
| 6   | Warming rack               | 1   | 38  | Side shelf end cap, right     | 1   |
| 7   | Cooking grid               | 3   | 39  | Left side shelf control panel | 1   |
| 8   | Flame tamer                | 6   | 40  | Side burner control panel     | 1   |
| 9   | Main burner pin assembly   | 6   | 41  | Side burner control knob      | 1   |
| 10  | Main tube burner           | 6   | 42  | Pulse igniter module          | 1   |
| 11  | Main burner igniter wire A | 1   | 43  | Cart side panel, left         | 1   |
| 12  | Main burner igniter wire B | 1   | 44  | Cart rear panel               | 1   |
| 13  | Main burner igniter wire C | 1   | 45  | Cart side panel, right        | 1   |
| 14  | Main burner igniter wire D | 1   | 46  | Cart bottom panel             | 1   |
| 15  | Main burner igniter wire E | 1   | 47  | Swivel caster with brake      | 1   |
| 16  | Main burner igniter wire F | 1   | 48  | Swivel caster                 | 1   |
| 17  | Main burner bowl assembly  | 1   | 49  | Straight caster               | 2   |
| 18  | Front baffle               | 1   | 50  | Cart frame, front             | 1   |
| 19  | Main gas valve             | 6   | 51  | Door hinge fix plate, left    | 1   |
| 20  | Main manifold              | 1   | 52  | Door hinge fix plate, right   | 1   |
| 21  | Side burner flex gas line  | 1   | 53  | Door magnet                   | 2   |
| 22  | Side burner gas valve      | 1   | 54  | Triangle bracket A            | 2   |
| 23  | Regulator, LP              | 1   | 55  | Triangle bracket B            | 2   |
| 24  | Main control panel         | 1   | 56  | Door barrier piece            | 1   |
| 25  | Main burner bezel          | 6   | 57  | Cross channel                 | 5   |
| 26  | Control knob               | 6   | 58  | Side furnace conductor        | 1   |
| 27  | Grease cup                 | 1   | 59  | Door handle                   | 2   |
| 28  | Grease tray assembly       | 1   | 60  | Door, left                    | 1   |
| 29  | Side burner cooking rid    | 1   | 61  | Door, right                   | 1   |
| 30  | Side burner                | 1   | 62  | Pulse igniter button          | 1   |
| 31  | Side burner lid hinge rod  | 1   | 63  | Pulse igniter wire            | 2   |
| 32  | Spring                     | 1   | 64  | Gas tank bracket              | 2   |

| Nr. | Bauteil (Beschreibung)                     | MEN<br>GE | Nr. | Bauteil (Beschreibung)                    | MEN<br>GE |
|-----|--------------------------------------------|-----------|-----|-------------------------------------------|-----------|
| 1   | Garhaube                                   | 1         | 33  | Seitlicher Brennerdeckel                  | 1         |
| 2   | Deckelschraube                             | 2         | 34  | Seitenablage-Endkappe links               | 1         |
| 3   | Hauptdeckelgriffbaugruppe                  | 1         | 35  | Seitenablage links                        | 1         |
| 4   | Temperaturanzeige                          | 1         | 36  | Utensilienhaken                           | 6         |
| 5   | Logo                                       | 1         | 37  | Seitliche Brennerschale                   | 1         |
| 6   | Warmhalterost                              | 1         | 38  | Seitenablage-Endkappe rechts              | 1         |
| 7   | Grillrost                                  | 3         | 39  | Bedienfeld auf der linken<br>Seitenablage | 1         |
| 8   | Flammenverteiler                           | 6         | 40  | Seitliches Brenner-Bedienfeld             | 1         |
| 9   | Hauptbrennerstiftbaugruppe                 | 6         | 41  | Seitlicher Brenner-Bedienknopf            | 1         |
| 10  | Hauptrohrbrenner                           | 6         | 42  | Impulszündmodul                           | 1         |
| 11  | Hauptbrennerzündkabel A                    | 1         | 43  | Wagenseitenteil, links                    | 1         |
| 12  | Hauptbrennerzündkabel B                    | 1         | 44  | Wagenrückwand                             | 1         |
| 13  | Hauptbrennerzündkabel C                    | 1         | 45  | Wagenseitenteil rechts                    | 1         |
| 14  | Hauptbrennerzündkabel D                    | 1         | 46  | Wagenbodenplatte                          | 1         |
| 15  | Hauptbrennerzündkabel E                    | 1         | 47  | Lenkrolle mit Feststeller                 | 1         |
| 16  | Hauptbrennerzündkabel F                    | 1         | 48  | Lenkrolle                                 | 1         |
| 17  | Hauptbrennerschalenbaugruppe               | 1         | 49  | Geradeausrolle                            | 2         |
| 18  | Frontblende                                | 1         | 50  | Wagenrahmen vorne                         | 1         |
| 19  | Hauptventil                                | 6         | 51  | Türscharniersatzplatte, links             | 1         |
| 20  | Hauptverteiler                             | 1         | 52  | Türscharniersatzplatte rechts             | 1         |
| 21  | Flexible Gasleitung für Seitenbrenner      | 1         | 53  | Türmagnet                                 | 2         |
| 22  | Gasventil für Seitenbrenner                | 1         | 54  | Dreieckhalterung A                        | 2         |
| 23  | Regler, LP                                 | 1         | 55  | Dreieckhalterung B                        | 2         |
| 24  | Hauptbedienfeld                            | 1         | 56  | Türsperrstück                             | 1         |
| 25  | Hauptbrennerblende                         | 6         | 57  | Querstück                                 | 5         |
| 26  | Bedienknopf                                | 6         | 58  | Seitlicher Ofenleiter                     | 1         |
| 27  | Fettbecher                                 | 1         | 59  | Türgriff                                  | 2         |
| 28  | Fettauffangschale                          | 1         | 60  | Tür links                                 | 1         |
| 29  | Seitenbrenner-Kochfeld                     | 1         | 61  | Tür rechts                                | 1         |
| 30  | Seitenbrenner                              | 1         | 62  | Impulszündknopf                           | 1         |
| 31  | Scharnierstange für<br>Seitenbrennerdeckel | 1         | 63  | Impulszündkabel                           | 2         |
| 32  | Feder                                      | 1         | 64  | Halterung für Gastank                     | 2         |

| Nr. | Del (Beskrivelse)                   | ANT<br>AL | Nr. | Del (Beskrivelse)                       | ANT<br>AL |
|-----|-------------------------------------|-----------|-----|-----------------------------------------|-----------|
| 1   | Hovedlåg                            | 1         | 33  | Sidebrænder låg                         | 1         |
| 2   | Skrue til hovedlåg                  | 2         | 34  | Endekappe til sidehylde, venstre        | 1         |
| 3   | Hovedlåghåndtagdel                  | 1         | 35  | Sidehylde, venstre                      | 1         |
| 4   | Temperaturmåler                     | 1         | 36  | Redskabskrog                            | 6         |
| 5   | Logo                                | 1         | 37  | Sidebrænder skålmontering               | 1         |
| 6   | Varmehylde                          | 1         | 38  | Endekappe til sidehylde, højre          | 1         |
| 7   | Grillrist                           | 3         | 39  | Kontrolpanel til venstre sidehylde      | 1         |
| 8   | Flammetæmmer                        | 6         | 40  | Sidebrænder kontrolpanel                | 1         |
| 9   | Hovedbrænderbendel                  | 6         | 41  | Kontrolknap til sidebrænder             | 1         |
| 10  | Hovedrørbrænder                     | 6         | 42  | Pulsantændingsmodul                     | 1         |
| 11  | Hovedbrænder tændkabel A            | 1         | 43  | Sidepanel til vogn, venstre             | 1         |
| 12  | Hovedbrænder tændkabel B            | 1         | 44  | Bagpanel til vogn                       | 1         |
| 13  | Hovedbrænder tændkabel C            | 1         | 45  | Sidepanel til vogn, højre               | 1         |
| 14  | Hovedbrænder tændkabel D            | 1         | 46  | Bundpanel til vogn                      | 1         |
| 15  | Tændtråd E til hovedbrænder         | 1         | 47  | Drejehjul med bremse                    | 1         |
| 16  | Tændtråd F til hovedbrænder         | 1         | 48  | Drejehjul                               | 1         |
| 17  | Hovedbrænderskåldel                 | 1         | 49  | Lige hjul                               | 2         |
| 18  | Frontgitter                         | 1         | 50  | Vognramme, front                        | 1         |
| 19  | Hovedgasventil                      | 6         | 51  | Fikseringsplade til dørhængsel, venstre | 1         |
| 20  | Hovedmanifold                       | 1         | 52  | Fikseringsplade til dørhængsel, højre   | 1         |
| 21  | Fleksibel gasslange til sidebrænder | 1         | 53  | Dørmagnet                               | 2         |
| 22  | Sidebrænder gasventil               | 1         | 54  | Trekantsbeslag A                        | 2         |
| 23  | Regulator, flydende propan          | 1         | 55  | Trekantsbeslag B                        | 2         |
| 24  | Hovedbetjeningspanel                | 1         | 56  | Dørspærrestykke                         | 1         |
| 25  | Hovedbrænderindfatning              | 6         | 57  | Tværkanal                               | 5         |
| 26  | Kontrolknap                         | 6         | 58  | Leder af sideovn                        | 1         |
| 27  | Fedtkop                             | 1         | 59  | Dørhåndtag                              | 2         |
| 28  | Fedtskuffedel                       | 1         | 60  | Dør, venstre                            | 1         |
| 29  | Kogerist til sidebrænder            | 1         | 61  | Dør, højre                              | 1         |
| 30  | Sidebrænder                         | 1         | 62  | Puls tændingsknap                       | 1         |
| 31  | Låghængselsstang til sidebrænderlåg | 1         | 63  | Puls tændtråd                           | 2         |
| 32  | Fjeder                              | 1         | 64  | Beslag til gastank                      | 2         |

| Nr. | Del (beskrivning)                   | ANT<br>AL | Nr. | Del (beskrivning)                         | ANTA<br>L |
|-----|-------------------------------------|-----------|-----|-------------------------------------------|-----------|
| 1   | Lock                                | 1         | 33  | Sidobrännarlucka                          | 1         |
| 2   | Lockskruv                           | 2         | 34  | Sidohyllans gavel, vänster                | 1         |
| 3   | Handtag för huvudlock               | 1         | 35  | Sidohylla, vänster                        | 1         |
| 4   | Temperaturmätare                    | 1         | 36  | Redskapskrok                              | 6         |
| 5   | Logotyp                             | 1         | 37  | Sidobrännarskål, montering                | 1         |
| 6   | Uppvärmningsgaller                  | 1         | 38  | Sidohyllans gavel, höger                  | 1         |
| 7   | Grillgaller                         | 3         | 39  | Vänster sidohyllas kontrollpanel          | 1         |
| 8   | Flamtämjare                         | 6         | 40  | Sidobrännarnas kontrollpanel              | 1         |
| 9   | Huvudbrännarstift, montering        | 6         | 41  | Sidobrännarens reglageknapp               | 1         |
| 10  | Huvudrörsbrännare                   | 6         | 42  | Pulständningsmodul                        | 1         |
| 11  | Huvudbrännarens tändtråd A          | 1         | 43  | Vagnens sidopanel, vänster                | 1         |
| 12  | Huvudbrännarens tändtråd B          | 1         | 44  | Vagnens bakpanel                          | 1         |
| 13  | Huvudbrännarens tändtråd C          | 1         | 45  | Vagnens sidopanel, höger                  | 1         |
| 14  | Huvudbrännarens tändtråd D          | 1         | 46  | Vagnens bottenpanel                       | 1         |
| 15  | Huvudbrännarens tändtråd E          | 1         | 47  | Svänghjul med broms                       | 1         |
| 16  | Huvudbrännarens tändtråd F          | 1         | 48  | Svängbart hjul                            | 1         |
| 17  | Huvudbrännarens skål, montering     | 1         | 49  | Fixerat hjul                              | 2         |
| 18  | Främre baffel                       | 1         | 50  | Vagnsram, front                           | 1         |
| 19  | Huvudventil, gas                    | 6         | 51  | Fixeringsplatta för dörrgångjärn, vänster | 1         |
| 20  | Huvudgrenrör                        | 1         | 52  | Fixeringsplatta för dörrgångjärn, höger   | 1         |
| 21  | Sidobrännare flexibel gasledning    | 1         | 53  | Dörrmagnet                                | 2         |
| 22  | Sidobrännare gasventil              | 1         | 54  | Triangelfäste A                           | 2         |
| 23  | Regulator, LP                       | 1         | 55  | Triangelfäste B                           | 2         |
| 24  | Kontrollpanel                       | 1         | 56  | Dörrspärr                                 | 1         |
| 25  | Huvudbrännarens ram                 | 6         | 57  | Korskanal                                 | 5         |
| 26  | Kontrollvred                        | 6         | 58  | Ledare för sidougn                        | 1         |
| 27  | Fettkopp                            | 1         | 59  | Dörrhandtag                               | 2         |
| 28  | Fettbrickans montering              | 1         | 60  | Dörr, vänster                             | 1         |
| 29  | Sidobrännare grillgaller            | 1         | 61  | Dörr, höger                               | 1         |
| 30  | Sidobrännare                        | 1         | 62  | Pulständningsknapp                        | 1         |
| 31  | Gångjärnsstång för sidobrännarlucka | 1         | 63  | Pulständningskabel                        | 2         |
| 32  | Fjäder                              | 1         | 64  | Fäste för bensintank                      | 2         |

# Liste des pièces

| No | Pièce (Description)                          | QTÉ | No | Pièce (Description)                              | QTÉ |
|----|----------------------------------------------|-----|----|--------------------------------------------------|-----|
| 1  | Capot principal                              | 1   | 33 | Capot du brûleur latéral                         | 1   |
| 2  | Vis du capot principal                       | 2   | 34 | Embout de tablette latérale, gauche              | 1   |
| 3  | Poignée du capot principal                   | 1   | 35 | Étagère latérale, gauche                         | 1   |
| 4  | Indicateur de température (thermomètre)      | 1   | 36 | Crochet à ustensiles                             | 6   |
| 5  | Logo                                         | 1   | 37 | Montage brûleur latéral                          | 1   |
| 6  | grille chauffante                            | 1   | 38 | Embout de tablette latérale, droite              | 1   |
| 7  | Grille de cuisson                            | 3   | 39 | Panneau de commande de l'étagère latérale gauche | 1   |
| 8  | Atténuateur de flamme                        | 6   | 40 | Panneau de commande du brûleur latéral           | 1   |
| 9  | Broche du brûleur principal                  | 6   | 41 | Bouton de commande du brûleur latéral            | 1   |
| 10 | Brûleur tubulaire principal                  | 6   | 42 | Module d'allumage à impulsions                   | 1   |
| 11 | Conducteur d'allumage du brûleur principal A | 1   | 43 | Panneau latéral du chariot, gauche               | 1   |
| 12 | Conducteur d'allumage du brûleur principal B | 1   | 44 | Panneau arrière du chariot                       | 1   |
| 13 | Fil d'allumage du brûleur principal C        | 1   | 45 | Panneau latéral du chariot, à droite             | 1   |
| 14 | Fil d'allumage du brûleur principal D        | 1   | 46 | Panneau inférieur du chariot                     | 1   |
| 15 | Fil d'allumage du brûleur principal E        | 1   | 47 | Roulette pivotante avec frein                    | 1   |
| 16 | Fil d'allumage du brûleur principal F        | 1   | 48 | Roulette articulée                               | 1   |
| 17 | Dispositif du brûleur principal              | 1   | 49 | Roulette droite                                  | 2   |
| 18 | Déflexeur avant                              | 1   | 50 | Cadre du chariot, avant                          | 1   |
| 19 | Robinet de gaz principal                     | 6   | 51 | Plaque de fixation de charnière de porte, gauche | 1   |
| 20 | Collecteur principal                         | 1   | 52 | Plaque de fixation de charnière de porte, droite | 1   |
| 21 | Conduite de gaz flexible du brûleur latéral  | 1   | 53 | Aimant de la porte                               | 2   |
| 22 | Vanne de gaz du brûleur latéral              | 1   | 54 | Support triangulaire A                           | 2   |
| 23 | Régulateur, LP                               | 1   | 55 | Support triangulaire B                           | 2   |
| 24 | Panneau de commande principal                | 1   | 56 | Pièce de barrière de porte                       | 1   |
| 25 | Lunette de protection du brûleur principal   | 6   | 57 | Passe-plat                                       | 5   |
| 26 | Bouton de réglage                            | 6   | 58 | Conducteur de four latéral                       | 1   |
| 27 | Godet à graisse                              | 1   | 59 | Poignée de porte                                 | 2   |
| 28 | Assemblage du bac à graisse                  | 1   | 60 | Porte, gauche                                    | 1   |
| 29 | Grille de cuisson du brûleur latéral         | 1   | 61 | Porte, droite                                    | 1   |
| 30 | Brûleur latéral                              | 1   | 62 | Bouton d'allumage à impulsion                    | 1   |
| 31 | Tige de charnière du brûleur latéral         | 1   | 63 | Fil d'allumage à impulsion                       | 2   |
| 32 | Ressort                                      | 1   | 64 | Support de réservoir de gaz                      | 2   |

# Lista de piezas

| No. | Parte (Descripción)                                | QTY | No. | Parte (Descripción)                               | QTY |
|-----|----------------------------------------------------|-----|-----|---------------------------------------------------|-----|
| 1   | Tapa principal                                     | 1   | 33  | Tapa del quemador lateral                         | 1   |
| 2   | Tornillo de la tapa principal                      | 2   | 34  | Tapa del extremo del estante lateral, izquierda   | 1   |
| 3   | Conjunto de manija de la tapa principal            | 1   | 35  | Estante lateral, izquierda                        | 1   |
| 4   | Indicador de temperatura                           | 1   | 36  | Gancho para utensilios                            | 6   |
| 5   | Logo                                               | 1   | 37  | Conjunto de recipiente del quemador lateral       | 1   |
| 6   | Rejilla para calentar                              | 1   | 38  | Tapa del extremo del estante lateral, derecha     | 1   |
| 7   | Rejilla de cocción                                 | 3   | 39  | Panel de control del estante del lado izquierdo   | 1   |
| 8   | Domador de llamas                                  | 6   | 40  | Panel de control del quemador lateral             | 1   |
| 9   | Conjunto de pasador del quemador principal         | 6   | 41  | Perilla de control del quemador lateral           | 1   |
| 10  | Quemador de tubo principal                         | 6   | 42  | Módulo de encendido por pulsos                    | 1   |
| 11  | Cable de encendido del quemador principal A        | 1   | 43  | Panel lateral del carro, izquierdo                | 1   |
| 12  | Cable de encendido del quemador principal B        | 1   | 44  | Panel trasero del carro                           | 1   |
| 13  | Cable de encendido del quemador principal C        | 1   | 45  | Panel lateral del carro, derecho                  | 1   |
| 14  | Cable de encendido del quemador principal D        | 1   | 46  | Panel inferior del carrito                        | 1   |
| 15  | Cable de encendido del quemador principal E        | 1   | 47  | Rueda giratoria con freno                         | 1   |
| 16  | Cable de encendido del quemador principal F        | 1   | 48  | Rueda giratoria                                   | 1   |
| 17  | Conjunto del recipiente del quemador principal     | 1   | 49  | Rueda recta                                       | 2   |
| 18  | Deflector frontal                                  | 1   | 50  | Bastidor de carro, parte delantera                | 1   |
| 19  | Válvula principal de gas                           | 6   | 51  | Placa de fijación de bisagra de puerta, izquierda | 1   |
| 20  | Colector principal                                 | 1   | 52  | Placa de fijación de bisagra de puerta, derecha   | 1   |
| 21  | Línea de gas flexible del quemador lateral         | 1   | 53  | Imán de puerta                                    | 2   |
| 22  | Válvula de gas del quemador lateral                | 1   | 54  | Soporte triangular A                              | 2   |
| 23  | Regulador, LP                                      | 1   | 55  | Soporte triangular B                              | 2   |
| 24  | Panel de control principal                         | 1   | 56  | Pieza de barrera de puerta                        | 1   |
| 25  | Bisel del quemador principal                       | 6   | 57  | Canal de comunicación                             | 5   |
| 26  | Perilla de control                                 | 6   | 58  | Conductor lateral del horno                       | 1   |
| 27  | Recipiente para grasa                              | 1   | 59  | Manija de la puerta                               | 2   |
| 28  | Conjunto de bandeja de grasa                       | 1   | 60  | Puerta, izquierda                                 | 1   |
| 29  | Rejilla para cocción en quemador lateral           | 1   | 61  | Puerta, derecha                                   | 1   |
| 30  | Quemador lateral                                   | 1   | 62  | Botón de encendido por pulsos                     | 1   |
| 31  | Varilla de bisagra de la tapa del quemador lateral | 1   | 63  | Cable de encendido por pulsos                     | 2   |
| 32  | Resorte                                            | 1   | 64  | Soporte del tanque de gasolina                    | 2   |

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER***  
***DENNE SIDE ER BEVIDST TOM***  
***DEN HÄR SIDAN HAR MEDVETET LÄMNATS TOM***  
***CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE***  
***ESTA PÁGINA SE HA DEJADO INTENCIONADAMENTE EN BLANCO***

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER***  
***DENNE SIDE ER BEVIDST TOM***  
***DEN HÄR SIDAN HAR MEDVETET LÄMNATS TOM***  
***CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE***  
***ESTA PÁGINA SE HA DEJADO INTENCIONADAMENTE EN BLANCO***

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***DIESE SEITE IST ABSICHTLICH LEER***  
***DENNE SIDE ER BEVIDST TOM***  
***DEN HÄR SIDAN HAR MEDVETET LÄMNATS TOM***  
***CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE***  
***ESTA PÁGINA SE HA DEJADO INTENCIONADAMENTE EN BLANCO***

Made in China / In China hergestellt / Fremstillet i Kina /  
Tillverkad i Kina / Fabriqué en Chine / Hecho en China

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