



OUTDOOR GAS GRILL

MODEL 720-0905CA

Help us get to know you
Register your grill at nexgrill.com



This instructions manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Keep this manual for future reference.



SERIAL # _____

PURCHASE DATE: _____

1008-17

0063CS7826

Recipes? Tips? Inspiration? We share it all

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Safety Instruction	2-5	Trouble Shooting	11-12
Gas Hook-Up	6	Ordering Parts	13
Installer Final Check List.	7	Grill Cooking Chart	14
Leak Testing	7	Grill Recipe Suggestion	15-16
Operating Instructions	8	Limited Warranty	17
Lighting Instructions	9	Package Parts List	109-111
Care and Maintenance	10	Exploded View	112
		Part List	113
		Step by Step	114-131

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				CE 1008-17   Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Safety Instruction



DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or 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. Do not put the Gas Cylinder on to the bottom panel. Gas Cylinders shall not be used or stored underneath the fire bowl or in the grill cabinet.



DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 ft (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. The marking on the injectors indicate the injector size. For example, "0.98" means its injector size is 0.98mm".
5. The biggest pot/ pan applicable for the side burner is 220mm in diameter.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.



Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.



Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Warning: some parts of the appliance can be hot. It is recommended that you wear protective gloves.

Do not move the appliance during use.

Do not modify the appliance.

Never ignite the burners with the cover closed!

⚠ WARNING

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

Grill Installation Codes

Check your local building codes for the proper method of installation.

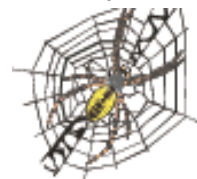
Correct LP Gas Tank Use

LP gas grill models are designed for use with a standard 5kg or 10kg. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

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 LP gas tank is connected to your grill.

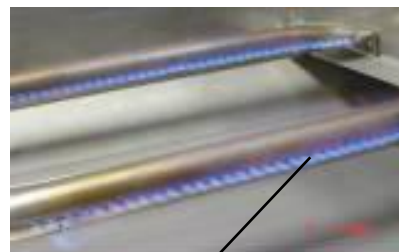
CAUTION: Beware of Flashback

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.



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner main tenancy part of this manual.

Appliance categories	Countries of destination
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

Safety Instruction

LP-Gas Supply System



- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- This appliance is only suitable for use with low pressure propane or butane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose
- This grill is supplied with a 27mm clip on propane regulator which operates at 37 mbar.
- If you wish to use butane use a suitable 28-30 mbar butane regulator certified to BS EN 16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder type.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 5kg or 10kg. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.

Proper Placement And Clearance Of Grill

- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.
 - **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

- The gas must be turned off at the supply cylinder when the outdoor cooking gas appliance is not in use.
- LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Do Not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Never substitute other types of regulator. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator comply with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas EN 498:2012 and EN 484:1997.
- Do not use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol in the grill.
- The grill is designed for optimum performance without the use of charcoal. Do not place charcoal on the radiant as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding charcoal can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.
- Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- Never use a dented or rusty propane tank.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner has cooled.



WARNING

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Safety Instruction

WARNING

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

DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE GRILL RACKS OR GRILL BOTTOM.

This can severely upset combustion airflow or trap excessive heat in the control area.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

When properly cared for your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential. When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following:

Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.

Do not store items of interest to children around or below the grill.

Do not permit clothing, pot holders or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.

Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.

Use a covered hand when opening the grill lid. Never lean over an open grill.

When lighting a burner, pay close attention to what you are doing. Make certain you are aware of which burner you are lighting, so your body and clothing remain clear of open flames.

When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.

Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Do not allow grease deposits to collect in the grease tray at the bottom of the grill's firebox. Clean the grease tray often.

Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.

For proper lighting and performance of the burners keep the burner ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must be mounted correctly for safe operation.

Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.

Turn off grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Do not use the grill to cook excessively fatty meats or other products which promote flare – ups.

Do not operate the grill under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.

Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

WARNING

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats. And other recreational vehicles.

NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on "HIGH":

Main burner 3*4kW=12kW

Side burner 2.5kW

Total 14.5kW

L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCCI connection on the cylinder valve.

The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Manifold pressure: 11"(27.94cm) water column (W.C.).

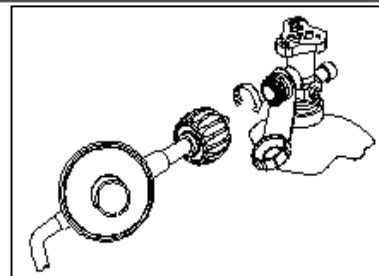
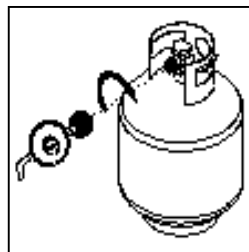
L.P. GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

Your grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 5kg or 10kg. L.P. cylinder (22.44" (57cm) high, 12-1/4"(31cm) diameter). To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

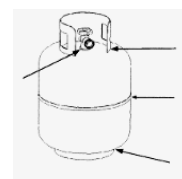
1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop)
2. Check tank valve to assure it has proper external male threads.



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call your gas supplier for repair assistance.
8. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.



To disconnect L.P. gas cylinder:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

Installer Final Check List

- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches (91.4cm) from sides and 36 inches (91.4cm) from back
- ✓ All internal packaging removed.
- ✓ Knobs turn freely.
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices.
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11.0" water column).
- ✓ Unit tested and free of leaks.
- ✓ User informed of gas supply shut off valve location

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER CAUTIONS

- a) Do Not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- b) NEVER fill the 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.

Leak Testing

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness 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.

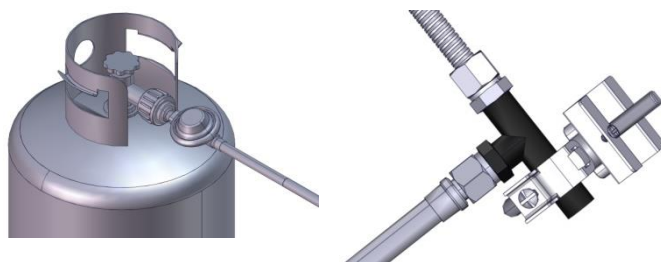
DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

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 L.P. cylinder is 80% full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" 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). Soap 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.



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 send mail to our customer service: ServiceDK@nexgrill.com.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK 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.

Operating Instructions

GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

Each main burner is rated at 13,500 BTU/HR. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The igniter knobs are located on the lower center portion of the valve panel. Each rotary igniter is labeled on the control panel.

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.

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

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.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

WARNING: IMPORTANT!

USING THE SIDE BURNER

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

Grill Lighting Instructions

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING...

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

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

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

TO LIGHT THE MAIN BURNER

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

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

TO LIGHT THE SIDE BURNER

To light the side burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob to "  /HIGH", at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF". If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob "OFF". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the side burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

Press the control knob and rotate left to the  / HIGH setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately.

If the burner does not light in 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

Grill Lighting Instructions

TO MATCH LIGHT THE SIDE BURNER

Hold a lit extended match near the side burner ports, turn the control knob counterclockwise to “⚡/HIGH”. Move your hand immediately once the burner is lit. Rotate the control knob to the desired setting.

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.

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

CAUTIONS

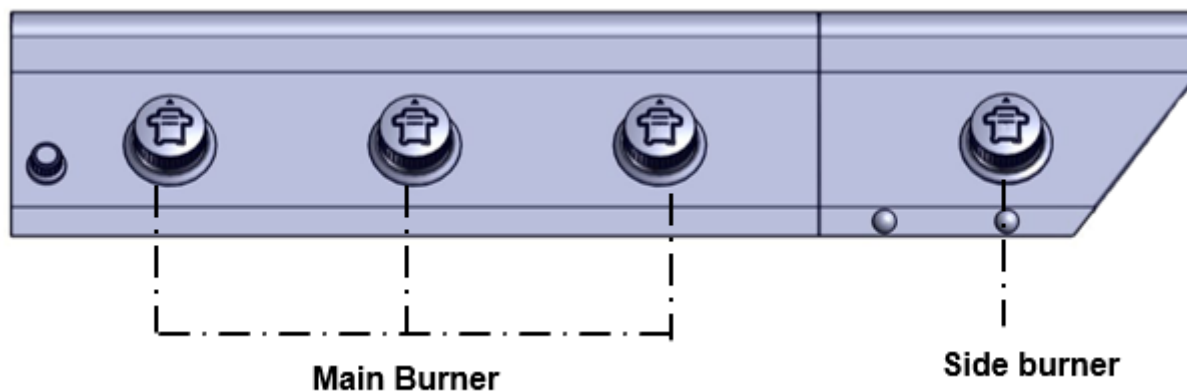
Place dust cap on cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

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

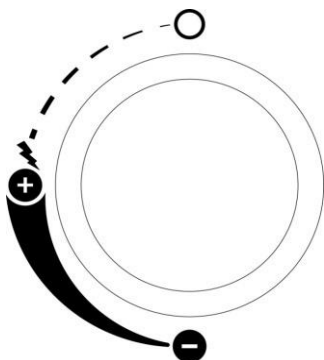
If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.

Lighting Instructions

Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill



TO LIGHT THE BURNER



- 1 Make sure the lid is open.
- 2 Push and turn the control knob to “⚡/HIGH”, at the same time to light the burner. Once the burner is lit, release the knob.
- 3 If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.
- 4 If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.

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.

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.

GRILL GRATE

All cleaning and maintenance should be done when the grill is cool and with the fuel supply disconnected.

Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

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

GRILL BURNERS

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

MAIN GRILL BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "OFF" 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 send mail to our customer service: ServiceDK@nexgrill.com.

GREASE TRAY CLEANING

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

BURNER CLEANING

1. Turn off the gas supply, and make sure all the knobs are in the "OFF" position.
2. Wait for the grill to cool.
3. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper to stubborn stains.
4. Clear clogged port with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
5. If inserts or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, send mail to our customer service: ServiceDK@nexgrill.com.

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 dealer for service. You may save the cost of a service call.

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

COOKING TEMPERATURES

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

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

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

Cooking with indirect 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 lighted 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.

Trouble Shooting

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) . Check if the battery is installed properly. Ensure that the wire is connected to the electrode assembly. Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. Check to see if the other burners operate. If so. Check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.
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.
Rotisserie motor will not turn (if supplied)	Ensure the motor is connected to a properly grounded power supply. Ensure the on / off switch is in the on position. Ensure that the spit is fully inserted into the rotisserie motor. Ensure that the load does not exceed the 18 kgs operational capacity. Ensure that there is no encumbrance or drag.
Grill only heats to 200-300 degrees.	Check to see if the fuel hose is bent or kinked. Make sure the grill area is clear of dust. Make sure the burner and orifices are clean. Check for spiders and insects. The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.
Burner flames are not light blue.	Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To ensure you receive any correct replacement part(s) please refer to the parts list on page 22. Please note, costs and shipping may be chargeable and will be advised.

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

To obtain replacement parts, contact **our customer service:** ServiceDK@nexgrill.com.

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

Grill Hints

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 5cm intervals.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.

Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
MEATS BEEF Hamburgers	1.25 to 1.90cm	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	2.54cm	High	8 to 14 minutes	Trim edges. Grill, turning once
Medium	3.8cm 2.54cm 3.8cm	High Medium to High	11 to 18 minutes 12 to 22 minutes 16 to 27 minutes	
Well - done	2.54cm 3.8cm	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	
LAMB Chop & Steaks Rare	2.54cm 3.8cm	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Medium	2.54cm 3.8cm	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	
PORK Chops	2.54cm	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well -done	3.8cm	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	2.54cm slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY	0.9 to 1.36kgs	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well –done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
FISH AND SEAFOOD Halibut Salmon Swordfish	1.9 to 2.54cm	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

BBQ SALMON

2 large salmon steaks
2 tbs. Oil
Salt & pepper
2 oz. thin bacon slices
2 tbs. Butter
1 tbs. Lemon juice
Spring of parsley
Lemon wedges
Preheat the BBQ.

Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway cooking time.

Meanwhile, fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Melt the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked
3 tbs. Butter or margarine, melted
Dash ground cumin
Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

TANGY SEAFOOD KABOBS

0.45kg Large shrimp, shelled & deveined
0.34kg sea scallops
2/3 c. chili sauce
¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad. In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.
3 tbs. chopped parsley
1 tbs. vegetable oil
1 tbs. Worcestershire sauce
½ tsp. prepared horseradish
1 cove garlic, minced
1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

PORK CHOPS

4 Pork chops
Marinade
1 large onion
2 tbs. lemon juice or vinegar
2 tbs. oil
½ tsp. powdered mustard
2 tsp. Worcestershire sauce
½ tsp. freshly ground black pepper
1 tsp. sugar
½ tsp. paprika
1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings
¾ c. Italian dressing
1 tsp. Worcestershire sauce
1 tsp. dry mustard
¼ tsp. thyme, crushed
1 medium onion, sliced
0.45kg flank steak, scored
2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinade flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese
1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
1/3 cup milk
2 tbs. barbecue sauce
¼ tsp. oregano
¼ tsp. salt
1/8 tsp. pepper
4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini
12 cherry tomatoes
12 fresh mushrooms
Grated Parmesan cheese
Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into 1.25cm slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

FAJITAS

0.68kg flank steak or boned chicken breasts
2 tbs. oil
½ cup lime juice
½ tsp. salt
½ tsp. celery salt
¼ tsp. garlic powder
½ tsp. pepper
¼ tsp. oregano
¼ tsp. cumin
Flour tortillas lemon
Pound flank steak to 0.65cm thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a preheated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4
0.23kg boneless sirloin or beef cut into 2.54cm cubes
0.23kg boneless loin of lamb cut into 2.54cm cubes
2/3 c. water, divided
¼ c. chopped onion
2 tbs. soy sauce
¼ c. vegetable oil, divided
1 tbs. dark brown sugar
1 tbs. fresh lemon juice
2 cloves garlic, minced
¼ tsp. ground cumin
¼ tsp. ground coriander
¼ tsp. ground turmeric
1/8 tsp. ground red pepper
1/8 tsp. ground ginger
1 red pepper cut into chunks
1 large banana, cut into chunks
8 small mushrooms
1/3 c. smooth peanut butter
In blender, process 1/3 c. water, onion, soy sauce, 2 tsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant
2 tbs. olive oil
2 tbs. wine vinegar
2 tbs. finely chopped onion
½ clove garlic, minced
1 medium tomato, chopped salt and pepper
Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks
1 c. plain nonfat yogurt
½ c. lemon juice
2 tsp. salt
½ tsp. cayenne
½ tsp. black pepper
½ tsp. crushed garlic
½ tsp. grated ginger
1 tbs. corn oil
Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Roast using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

SPARE RIBS

Marinade:
1 c. soy sauce
½ c. honey
½ c. vinegar
½ c. dry sherry
2 tsp. chopped garlic
2 tsp. sugar
1 c. water
1 chicken bouillon cube
1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Roast for 50 minutes or until done.

PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:
1 c. apple cider vinegar
6 oz. water
½ stick butter
Salt, pepper, parsley and garlic seasoning
2 oz. lemon juice
4.55kgs pork roast
Time: 1-1/2 hours to 2 hours
Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotisserie burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

TURKEY

5.5kgs turkey
Beer basting sauce:
1 can beer
12 oz. water
1 stick butter
1 tsp. salt
1 tsp. pepper
½ tsp. garlic flakes
1 tsp. parsley
Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

LIMITED WARRANTY (Model # 720-0905CA)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #720-0905CA) 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.

- **TUBE BURNERS:** 2 year *LIMITED* warranty against perforation.
 - **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 2 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
 - **STAINLESS STEEL PARTS:** 2 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
 - **ALL OTHER PARTS:** 2 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 UK 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.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by sending mail to our customer service: ServiceDK@nexgrill.com, or contact . +4562206336



OUTDOOR GAS GRILL

MODEL 720-0905CA

Hjælp os med at lære dig at
kende
Tilmeld din grill på nexgrill.com



Denne brugervejledning indeholder vigtig information om, hvordan apparatet samles og bruges korrekt.

Læs og følg alle advarselspunkter og instruktioner, inden apparatet samles og bruges.

Behold denne brugervejledning til fremtidige spørgsmål.



SERIENUMMER # _____

KØBSDATO: _____

1008-17

0063CS7826

Recipes? Tips? Inspiration? We share it all

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	2	Fejlfinding	11-12
Tilslutning af gas	6	Begrænset garanti	13
Tjekliste for installation.	7	Oversigt over pakkens indhold	109-111
Lækagetest	7	Udvidet oversigt	112
Anvendelsesvejledning	8	Liste over enkeltdele	113
Optændingsvejledning	9	Trin for trin	114-131
Pleje og vedligeholdelse	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				 1008-17   Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Sikkerhedsanvisninger



FARLIGT

Hvis du kan lugte gas:

1. Luk for gastilførslen.
2. Sluk alle åbne flammer.
3. Åben låget.
4. Hvis lugten stadig findes, så hold afstand til apparatet og ring øjeblikkeligt til din gasleverandør eller brandvæsenet.



ADVARSEL

1. Undlad at opbevare benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne eller andre apparater.
2. Undlad at placere gasbeholderen på det nederste panel. Gasbeholderen skal ikke benyttes eller placeres under brændskålen eller i grillskabet.



FARLIGT

1. Dette apparat må aldrig anvendes uden opsyn.
2. Dette apparat må aldrig anvendes inden for 3 m af en bygning, brændbart materiale eller en anden gasbeholder.
3. Dette apparat må aldrig anvendes inden for 7,5 m af nogen brændbar væske.
4. Afmærkningen på indsprøjtningsdyserne henviser til dysestørrelsen. For eksempel betyder "0.98", at dysestørrelsen er 0,98mm.
5. Den største gryde/pande, der kan anvendes på sidebrænderen er på 220mm i diameter.
6. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt som varmeapparat.
7. Hvis der skulle opstå brand, hold da afstand til apparatet og ring straks til brandvæsenet. Undlad at forsøge at slukke en olie- eller fedtbrand med vand.

Overtrædelse af disse sikkerhedsanvisninger kan lede til, at der opstår brand eller en eksplosion, som kan forårsage legemsbeskadigelse, død eller skade på ejendom.



Grillen bliver meget varm. Du må aldrig læne dig ind over stegeområdet, mens grillen anvendes. Undlad at berøre tilberedningsoverflader, grillkassen, låget eller andre grillkomponenter, mens grillen anvendes eller indtil grillen er nedkølet efter brug.



Advarsel: dele af apparatet kan være varmt. Det anbefales, at du har beskyttelseshandsker på.

Undlad at flytte apparatet under brug.

Undlad at modificere apparatet.

Brænderne må aldrig tændes med låget lukket!

⚠ ADVARSEL

Undlad at tænde apparatet, hvis ikke "OPTÆNDINGSVEJLEDNINGEN" i denne brugervejledning er læst.

Reglement for installering af grill

Undersøg dit lokale bygningsreglement for retmæssig installation.

Korrekt anvendelse af propanflaske

Propangrillsmodeller er bygget til brug af standard 5kg eller 10kg. Flydende propanflaske er ikke inkluderet med grillen. Forbind **ALDRIG** gasgrillen til en propanflaske, der overstiger denne kapacitet.

BEMÆRK: Den normale gastilførsel gennem regulator og forbindelsesslange kan danne en summende lyd. En lav lyd er helt normalt og har ingen indflydelse på anvendelsen af grillen. Hvis den summende lyd er høj og voldsom, kan du være nødt til at tømme luft fra gasledningen eller nulstille tilførselsenheden for overskudsgas. Denne udtømningsprocedure bør udføres, hver gang en ny propanflaske forbindes til grillen.

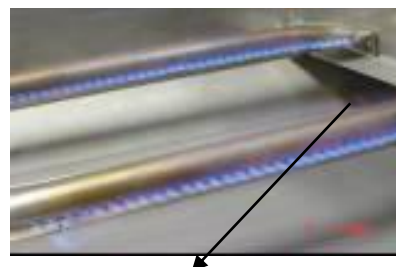
BEMÆRK: Pas på tilbagetænding

BEMÆRK: Edderkopper og små insekter vil nogle gange spinde spindelvæv eller bygge redder i gr brænderrør under transit og opbevaring på lager. Disse spindelvæv kan til blokering af gastilførslen, hvilken kan resultere i brand i og rundt om brænderrørene. Denne type brand kaldes for "TILBAGETÆNDING" og kan forårsage seriøse skader på grillen og danne farlige anvendelsesomstændigheder for brugeren.



Til trods for at blokerede brænderrør ikke er den eneste årsag til "TILBAGETÆNDING", så er det den mest almindelige årsag.

For at reducere muligheden for "TILBAGETÆNDING", skal brænderrørene rengøres, før grillen samles, og mindst en gang om måneden i sensommeren eller tidligt på efteråret, når edderkopperne er mest aktive. Udfør også rengøringen af brænderrørene, hvis grillen ikke har været benyttet i en længere periode. Et tilstoppet rør kan lede til brand under grillen.



Kig nøje efter brænderflammen inden brug hver gang. Flammerne bør ligne dem på dette billede. Hvis ikke de gør det, gå da til afsnittet om brændervedligeholdelse i denne brugervejledning.

Appliance categories	Countries of destination
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

Tilførselssystem til propangas



- Hvis informationen ikke følges nøje, kan en brand føre til dødsfald eller alvorlige skader.
- Apparatet er kun egnet til brug med lavtrykspropan eller -butangas eller flydende propanblandinger, der er udstyret med en passende lavtryksregulator via en fleksibel slange.
- Denne grill er udstyret med en 27mm klemme på propanregulatoren, der arbejder med 37 mbar.
- Hvis du ønsker at benytte butan, brug da en passende 28-30 mbar butanregulator, der er certificeret til BS EN 16129. Kontakt venligst din propanforhandler for information vedrørende en passende regulator til gascylindertypen.
- Sæt støvhætten på cylinderventilen, når cylinderen ikke anvendes. Monter kun den type støvhætte, der er leveret med cylinderventilen, på cylinderventilens udløb. Andre typer hætter eller stik kan resultere i lækage af propangassen.
- Forbind **ALDRIG** en ureguleret flydende propanflaske til gasgrillen.
- Dette udendørs madlavningsgasapparat er udstyret med en højkapacitetsslange/regulatorforbindelse til en standard 5kg eller 10kg. Flydende propencylinder.
- Få din flydende propanflaske fyldt op af en anerkendt propangasleverandør og gennemset og genkvalificeret ved hver opfyldning.
- Undlad at opbevare en ekstra propanflaske under eller i nærheden af dette apparat.
- Hold altid propanflasken stående i en oprejst position.
- Undlad at opbevare eller bruge benzin eller andre brændbare dampe eller væsker i nærheden af denne eller andre apparater.
- Opbevaring af et udendørs madlavningsgasapparat er kun tilladeligt, hvis cylinderen er afkoblet og fjernet fra det udendørs madlavningsgasapparat.
- Når gasgrillen ikke anvendes, skal gassen slukkes på propanflasken.

Korrekt placering og rydning af plads til grillen

- Benyt aldrig gasgrillen i en garage, på en veranda, et skur, et overdækket eller indelukket areal. Gasgrillen må kun anvendes udendørs.
 - **UNDLAD** at bruge apparatet under overliggende brændbare overflader. Dette udendørs madlavningsgasapparat er ikke bygget til at blive monteret i eller på fritidskøretøjer og/eller både.

- Gassen skal slukkes på tilførselscylinderen, når det udendørs gasapparat ikke benyttes.
- Propanflasken skal opbevares udendørs i et veludluftet område og på afstand fra børn. Frakoblede propanflasker må ikke opbevares i en bygning, garage eller på andre aflukkede områder.
- Undlad at blokere luftgennemstrømningen rundt om gasgrillens kasse. Benyt kun den regulator og den forbindelsesslange, som gasgrillen blev leveret med. Reserveregulatorer og -forbindelsesslanger skal være den type, der står nævnt i denne brugervejledning.
- Regulatoren og forbindelsesslangen skal gennemses hver gang før anvendelse af grillen. Hvis der er store brister eller tegn på slid, eller hvis der er hul i slangen, skal den udskiftes inden grillen tages i brug igen. Forbindelsesslangen, der skiftes til, skal være den type, som fabrikanten skriver.
- Trykregulator og forbindelsesslangen, der er leveret med det udendørs madlavningsgasapparat skal benyttes. Benyt aldrig en anden type regulator. Kontakt kundeservice for de reservedele, der specificeres af fabrikanten.
- Dette udendørs madlavningsgasapparat er udstyret med en trykregulator, der følger standarden for Trykregulerende ventiler til flydende propangas EN 498:2012 og EN 484:1997.
- Undlad at benytte trækul, lavasten, benzin, petroleum eller alkohol i grillen.
- Grillen er bygget til optimal ydelse uden brug af trækul. Undlad at placere trækul på grillelementet, da det vil blokere området, hvor grillbrænderne udlufter. Hvis trækul tilføjes, kan tændingskomponenter og knapper skades og garantien frafalder.
- Hold bagsiden og siderne af vognen fri og ren for rester. Hold alle elektriske ledninger og ledningen til rotisseriets motor væk fra grillens opvarmede dele.
- Benyt aldrig grillen i ekstremt blæsevejr. Hvis grillen befinder sig i et område, der er præget af kraftige vinde (ved havet, på en bjergtop osv.), kræves der et læhegn. Hold altid grillen til den specificerede frie plads.
- Benyt aldrig en bulet eller rusten propanflaske.
- Hold alle elektriske kabler og brændstofførslen væk fra alle opvarmede overflader.
- Når grillen tændes, hold da ansigt og hænder så langt væk fra grillen som muligt.
- Justering af brænderen bør kun udføres, når brænderen er nedkølet.

ADVARSEL

Grillen bliver meget varm. Du må aldrig læne dig ind over stegeområdet, mens grillen anvendes. Undlad at berøre stegeoverflader, grillkassen, låget eller andre dele af grillen, når grillen anvendes, eller indtil gasgrillen er nedkølet efter brug.

Overtrædelse af disse anvisninger kan føre til alvorlig kropslig beskadigelse.



ADVARSEL

Hold en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gasforsynings ventil og tjek forbindelserne før brug hver gang.

UNDLAD AT BENYTTE SØLVPAPIR TIL GRILLRISTEN ELLER BUNDEN AF GRILLEN.

Det kan alvorligt forhindre forbrændingens lufttilstrømning eller fange overskydende varme i kontrolområdet.

SIKKERHEDSPRAKSISSE TIL AT UNDGÅ PERSONSKADER

Når grillen passes forsvarligt, vil den yde en sikker og pålidelig service i mange år. Der skal dog udvises ekstrem forsigtighed, da den varme, som grillen danner, kan øge chancen for ulykker. Når dette apparat anvendes, skal basale sikkerhedspraksisser overholdes, inklusiv de følgende:

Undlad at reparere eller udskifte nogen dele af grillen, medmindre dette specifikt anbefales i brugervejledningen. Alle andre services bør henvises til en kvalificeret tekniker. Denne grill er ikke lavet til at blive monteret i eller på fritidskøretøjer eller både.

Børn bør ikke lades alene eller uden opsyn i nærheden af, hvor grillen anvendes. Lad dem ikke sidde, stå eller lege på eller omkring grillen på noget tidspunkt. Undlad at opbevare genstande, der har interesse for børn, omkring eller under grillen.

Lad ikke tøj, grydelapper eller andet brændbart materiale komme i kontakt med eller for tæt på riste, brændere eller varme overflader, indtil de er nedkølede. Tøjet kan antændes og forårsage personskade.

For personlig sikkerhed, vær iført korrekt beklædning. Løstsiddende tøj eller ærmer bør aldrig bæres, når dette apparat anvendes. Nogle syntetiske stoftyper er yderst brændbare og bør ikke bæres, mens maden tilberedes.

Kun visse typer glas, varmeresistent keramik, lertøj eller andre glaserede redskaber kan benyttes til grill. Disse materialer kan knække ved pludselige temperaturskift. Benyt kun ved lave eller medium temperaturindstillinger efter fabrikantens anvisninger.

Undlad at opvarme uåbnede madbeholdere. Opbygning af tryk kan forårsage, at beholderne kan sprænge.

Brug en tildækket hånd, når grillens låg skal tages af. Læn dig aldrig over en åben grill.

Når en brænder skal tændes, hold da godt øje med, hvad du foretager dig. Sørg for at vide, hvilken brænder der tændes, så krop og tøj holdes fri fra åbne flammer.

Når grillen anvendes, må grillristen, brænderristen eller de umiddelbare omgivelser ikke røres, da disse områder bliver ekstremt varme og kan give forbrændinger. Brug kun tørre grydelapper. Våde eller fugtige grydelapper på varme overflader kan forårsage dampforbrændinger. Brug ikke et viskestykke eller tøj i stedet for grydelapper. Undlad at grydelapperne rør ved varme dele af grillristen.

Stegfedt er brændbart. Lad stegfedtet køle ned inden håndtering. Lad ikke stegfedt samle sig i fedtbakken nederst i grillens fyrkasse. Gør ofte fedtbakken rent.

Anvend ikke sølvpapir på grillristen eller i bunden af grillen. Det kan alvorligt forhindre forbrændingens luftgennemstrømning eller fange overskudsvarme i kontrolområdet.

For korrekt antændelse og ydelse i brænderne skal brænderportene holdes ren. Det er vigtigt at rengøre dem periodisk for optimal ydelse. Brænderne fungerer kun i en position og skal monteres korrekt for en sikker drift.

Rengør grillen forsigtigt. For at undgå at brænde dig på dampen, skal du undlade at bruge en våd svamp eller klud til at rengøre grillen med, når den er varm. Nogle rengøringsmidler kan danne giftige dampe eller gå i brand, hvis de kommer i kontakt med varme overflader.

Sluk for grillens kontakter og sørg for at grillen er kold, inden der benyttes rensmiddel fra spray på eller rundt om grillen. Kemikaliet, der danner sprøjteeffekten, kan under varme antændes eller forårsage korrodering i metaldele.

Anvend ikke grillen til at tilberede særdeles fedt kød eller andre produkter, der kan forårsage opblussen.

Anvend ikke grillen under ubeskyttede, brændbare bygninger. Benyt kun på veludluftede områder. Undlad at anvende i bygninger, garager, skure, under overdækkede eller andre indelukkede områder.

Hold området omkring grillen fri fra antændelige materialer inklusiv væsker, affald og dampe, så som benzin eller lightergas af trækul. Undlad at blokere forbrændingsstrømmen og luftgennemstrømningen.



ADVARSEL

Dette udendørs madlavningsgasapparat er ikke lavet til at blive monteret i eller på både. Og andre fritidskøretøjer.

TILSLUT ALDRIG EN UREGULERET GAS TILFØRSELSLEDNING TIL APPARATET. BENYT DEN MEDLEVEREDE REGULATOR -/FORBINDELSESSLANGE.

Dette er en grill konfigureret til flydende propan. Undlad at forsøge at benytte naturgastilførsel, hvis ikke grillen er blevet omkonfigureret til brug af naturgas.

Det totale gasforbrug (per time) for denne rustfri stålgrill med alle brændere på "HØJ" :

Hovedbrænder 3*4kW=12kW

Sidebrænder 2,5kW

Total 14,5kW

KRAV TIL FLYDENDE PROPANFLASKE

En bulet eller rusten propanflaske kan være farlig og bør gennemses af en propangasleverandør. Brug aldrig en cylinder med en beskadiget ventil.

Forebyggelsesplan for overfyldning (OPD) leveres på cylinder & QCCI-forbindelsen på cylinderventilen.

Cylinderens tilførselsystem skal tilpasses dampudtræk. Cylinderen skal indeholde en krave til at beskytte cylinderens ventil. Cylinderen skal have en terminal til ventillukning i propangastilførselens cylinderventiludledning som specificeret til forbindelsestype QCC1 i standarden for komprimeret gascylinder ventilindløbs og -udløbs forbindelse ANSI/CGA-V-1.

Indsugningstryk: 11" (27.94cm) vandsøjle (W.C.).

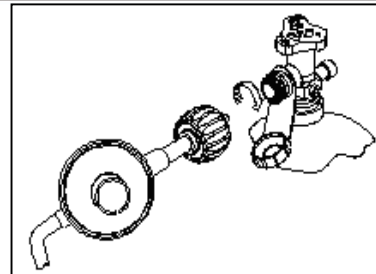
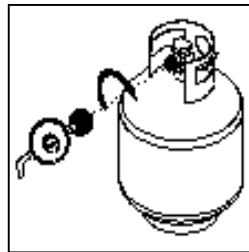
PROPANGASTILSLUTNING

Sørg for at de sorte ringøjne på propancylinderens ventil sidder på plads og at slangen ikke er i kontakt med fedtbakken eller grillhovedet.

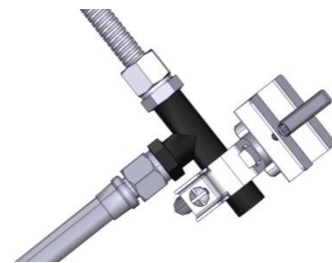
FORBINDELSE

Din grill er udstyret med gastilførselsåbninger, der kun må bruges med flydende propangas. Den er også udstyret med en højkapacitets forbindelsesslange/regulator til forbindelse til en standard 5kg eller 10kg. Flydende propancylinder (22.44" (57cm) høj, 12-1/4" (31cm) diameter). For at forbinde propangascylinderen, følg venligst trinene nedenfor:

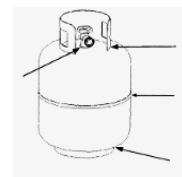
1. Sørg for at flaskeventilen er slået helt fra (drej mod uret, indtil stop)
2. Tjek flaskeventilen for at forsikre, at den har de korrekte eksterne udvendige gevind.



3. Sørg for at alle brænderventiler er slået fra.
4. Gennemse ventilforbindelser, porte og regulatorsamlinger. Kig efter enhver form for skade eller rester. Fjern alle rester. Inspicer slangen for skader. Anvend aldrig beskadiget eller blokeret udstyr. Besøg din propangasleverandør for reparationer.
5. Når regulatorsamlingen forbindes til ventilen, stram da lynkoblingsmøtrikken med uret, indtil stop. Stram ikke efter med en skruenøgle. Ved brug af en skruenøgle, kan lynkoblingsmøtrikken beskadiges og føre til farlige omstændigheder.
6. Åben flaskens ventil helt (mod uret). Påfør sæbeblandingen med en ren børste på alle gasforbindelserne. Se nedenfor. Hvis boblerne vokser i sæbeblandingen, er forbindelserne ikke ordentligt lukkede. Undersøg hver pakning og stram eller reparer, der hvor det er nødvendigt.



7. Hvis der er læk i gasforbindelsen, som du ikke kan reparere, så SLUK for gassen, kobl brændstofkablet fra grillen og ring til din gasleverandør for hjælp med reparationen.
8. Anvend også sæbeblandingen på flaskens samlinger. Se nedenfor. Hvis der opstår voksende bobler, SLUK da for flasken og undlad at anvende eller flytte den! Kontakt en propangasleverandør eller brandvæsenet for assistance.



For at forbinde propangascylinderen:

1. Sluk for brænderventilerne.
2. Sluk helt for flaskens ventiler (drej med uret indtil stop).
3. Afkobl regulatorsamlingen fra flaskens ventil ved at dreje lynkoblingsmøtrikken mod uret.

- ✓ Minimum fri plads fra sider og bagved enheden til brændbare bygninger, 91,4cm fra siderne og 91,4cm bagtil
- ✓ Al indvendig indpakning fjernes.
- ✓ Knapper kan frit dreje.
- ✓ Brændere er stramme og sidder korrekt i åbningerne.
- ✓ Trykregulatoren er forbundet og indstillet. Gasforbindelserne til grillen benytter
- ✓ forbindelsesslange & regulatorsamling, der er
- ✓ medleveret (forudindstillet til 11.0" vandsøjle).
- ✓ Enhed teste og fri for lækage.
- ✓ Bruger informeret om placeringen af lukkeventil for gastilførslen

**BRUGER, BEHOLD VENLIGST
BRUGERVEJLEDNINGEN TIL FREMTIDIGE
SPØRGSMÅL**

ADVARSLER OM PROPANCYLINDER

- a) Opbevar ikke en ekstra propangascylinder under eller i nærheden af dette apparat.
- b) Fyld ALDRIG cylinderen op over 80 procent.
- c) Hvis ikke at informationen i "a" og "b" overholdes præcist, kan det medføre brand eller eksplosion, der kan føre til dødsfald eller alvorlige skader.

Lækagetest

GENERELT

Selvom alle gasforbindelser på grillen er lækagetestet på fabrikken inden forsendelsen, skal der tjekkes for gastæthed på stedet, hvor den installeres, grundet mulig mishandling under fragt eller et voldsomt tryk, som har opbygget sig uden nogen ved af det. Gennemtjek periodisk hele systemet for lækage ved at følge procedurerne nedenfor. Hvis man kan lugte gas på noget tidspunkt, bør hele systemet gennemgås for lækage.

INDEN TEST

Sørg for at al emballage er fjernet fra grillen inklusiv fortøjningsstroppe.

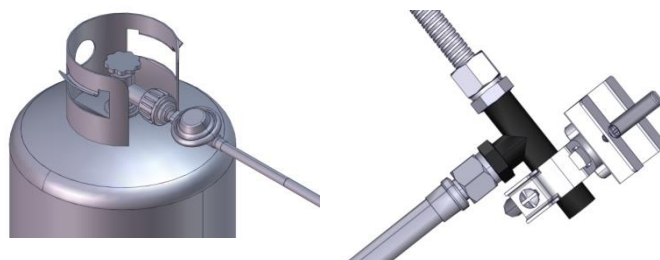
UNDLAD AT RYGE UNDER LÆKAGETESTEN.

UDFØR ALDRIG LÆKAGETEST MED EN ÅBEN FLAMME.

Lav en sæbeblanding med en del flydende rengøringsmiddel og en del vand. Du skal have en sprayflaske, en børste eller en klud til at anvende blandingen på pakningerne. Til den indledende lækagetest, sørg da for, at propanflasken er 80% fuld.

FOR AT TESTE

1. Sørg for at kontrolventilerne er i "OFF" - positionen og tænd for gastilførslen.
2. Tjek alle forbindelser fra propangasregulatoren og forsyningsventilerne op til og inklusiv forbindelsen til samlerøret (røret, der fører hen til brænderne). Sæbebobler opstår der, hvor der findes læk.
3. Hvis der er læk, sluk da øjeblikkeligt for gastilførslen og stram de lækkende pakninger.
4. Tænd for gassen igen og tjek igen.



Kun de dele, der anbefales af fabrikanten, bør bruges på grillen.

Udskiftning annullerer garantien. Undlad at bruge grillen, indtil alle forbindelser er blevet gennemtjekket og der ikke findes lækage.

TJEK AF GASTILFØRSEL

Hver grillbrænder er testet og justeret på fabrikken inden forsendelse; men variationer i den lokale gasforsyning kan gøre det nødvendigt at justere brænderne. Flammerne på brænderne bør gennemses.

Flammerne skal være blå og stabile uden gule spidser, overflødig larm eller løft. Hvis nogle af disse omstændigheder forefindes, se da efter om luftspjældet eller brænderporte er blokeret af snavs, rester, edderkoppespind osv. Hvis du har nogen spørgsmål vedrørende flammestabilitet, send da en e-mail til vores kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com.

TJEK ALTID EFTER FOR LÆKAGE HVER GANG PROPANFLASKE SKIFTES

Tjek alle gastilførsels pakninger for lækage inden anvendelse. Det er nemt at holde en sprayflaske med sæbevand tæt på gastilførselsledningens lukkeventil. Sprøjt på alle pakningerne. Bobler indikerer lækage.

GENEREL BRUG AF GRILL OG ROTISSERIE

Hver hovedbrænder er målt til 13.500 BTU/HR. Hovedgrillbrænderne omfatter hele tilberedningsområdet og har åbning i siderne for at minimere blokering fra faldende fedt og rester. Antændelsesknapperne kan findes på den nederste del af ventilpanelet. Hver roterende antænder er markeret på kontrolpanelet.

ANVENDELSE AF GRILLEN

At grille kræver høj varme til svidning og ordentlig bruning. Det meste mad skal tilberedes på "HIGH" - varmeindstillingen under hele madlavningen. Når der grilles store stykker kød eller fjerkræ kan det dog være nødvendigt at skruer varmen ned på lavere indstillinger efter bruningen. Det søger for gennemstegning uden at brænde kødet udenpå. Mad, der tilberedes over lang tid, eller mad, der er dækket af en sukkerholdig marinade skal sænke varmeindstillingen hen mod slutningen af tilberedningstiden.

BEMÆRK: Denne grill er lavet til at grille effektivt uden brug af nogen slags lavasten eller trækul. Varmen udstråler fra flammestylingen af rustfrit stål oven over hver brænder.

BEMÆRK: Den varme grill svitser maden og forseglers safterne. Jo mere grundigt grillen er forvarmet, desto hurtigere brunes kødet og desto mørkere bliver grillmærkerne.

LAD IKKE GRILLEN STÅ UDEN OPSYN, MENS MADEN TILBEREDES.

ADVARSEL: VIGTIGT!

VED BRUG AF SIDEBRÆNDER

Inspicer gastilførselsslangen før gassen sættes til "ON". Hvis der er tegn på huller, slid eller flænger, skal den skiftes før anvendelse. Undlad at bruge sidebrænder, hvis der kan lugtes gas.

Vejledning til optænding af grill

ADVARSEL: VIGTIGT!

FØR OPTÆNDING...

Inspicer gastilførselsslangen før gassen sættes til "ON". Hvis der er tegn på huller, slid eller flænger, skal den skiftes før anvendelse. Undlad at bruge sidebrænder, hvis der kan lugtes gas. Det er kun den trykregulator og forbindelsesslange, der blev leveret med enheden, som må bruges.

Udskift aldrig regulatorer og forbindelsesslanger med dem, grillen er leveret med. Hvis det er nødvendigt at udskifte, så kontakt fabrikanten for en korrekt udskiftning. Udskiftningen skal være den, der er specificeret i brugervejledningen.

ADVARSEL: Hold altid dit ansigt og krop længst muligt væk fra brænderen, når du tænder op.

ANTÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

Sørg for at alle knopper er på "OFF", tænd derefter gastilførslen fra den flydende propanflaske. Hold altid dit ansigt og krop længst muligt væk fra brænderen, når du tænder op.

For at tænde hovedbrænderen, tryk og drej på kontrolknoppen til  / HIGH-indstillingen, og samtidig skal du trykke og holde den elektroniske antændingsknap inde for at tænde brænderen. Når først brænderen er tændt, så giv slip på den elektroniske antændingsknap og knop. Hvis brænderen ikke tænder, vent da 5 minutter for at overskudsgassen fordamper og prøv igen.

OPTÆNDING AF SIDEBRÆNDER

For at tænde op i sidebrænder, fjern alle køkkenredskaber fra brænderristen. Tryk og drej kontrolknappen til  / HIGH", og samtidig skal du trykke og holde den elektroniske antændingsknap inde for at tænde brænderen. Når først brænderen er tændt, så giv slip på den elektroniske antændingsknap og knop. Hvis ikke brænderen tænder, så drej kontrolknoppen til "OFF". Hvis der kan lugtes gas og antændingsknappen ikke virker, så drej med det samme kontrolknappen om på "OFF". Tillad 5 minutter for al gas, der har samlet sig, til at fordufte. Hvis antændingsknappen til sidebrænderen ikke fungerer, så se næste afsnit for optænding med tændstikker.

OPTÆNDING AF GRILL MED TÆNDSTIKKER

Hvis brænderen ikke vil tænde efter forsøg, kan brænderen tændes med tændstikker.

En forlængerstang til tændstikker kan findes inde for dørpanelet.

Hvis du lige har forsøgt at tænder brænderen med antænderen, så vent 5 minutter, så den opsamlede gas fordufter. Hold ansigt og hænder længst muligt væk fra grillen.

Før en tændt tændstik, der sidder i enden af optændingsstangen, ned gennem stegeristen til brænderen. Tryk på kontrolknappen og drej til venstre til  / HIGH-indstillingen, og fortsæt med at trykke på knoppen, indtil brænderen tænder.

Brænderen bør tændes med det samme.

Hvis brænderen ikke tænder på 5 sekunder, så sluk på knoppen, vent 5 minutter og prøv igen.

OPTÆNDING AF SIDEBRÆNDERE

Hold en tændt, udstrakt tændstik hen ved sidebrænderportene, drej kontrolknoppen mod uret til “⚡/HIGH”. Flyt straks din hånd, når brænderen er tændt. Drej kontrolknoppen til den ønskede indstilling.

Hold en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gasforsynings ventil og tjek forbindelserne før brug hver gang.

Undlad at forsøge at tænde grillen, hvis der lugter af gas.

Hver brænder er justeret inden forsendelsen; men variationer i den lokale gasforsyning kan gøre små justeringer nødvendige.

ADVARSEL

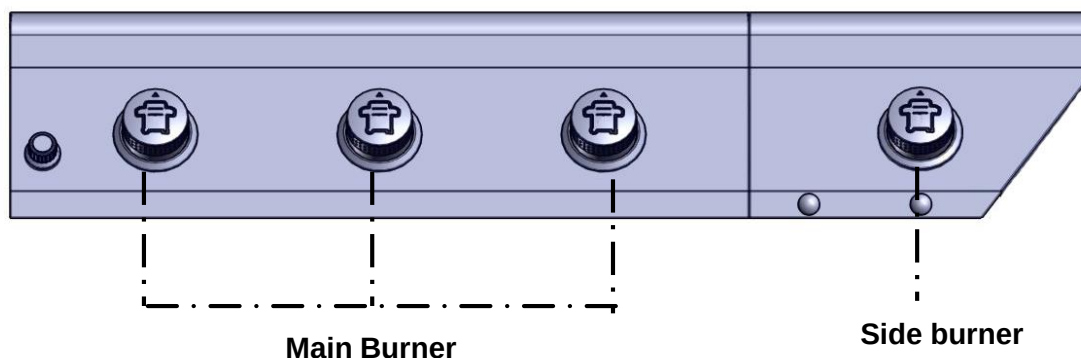
Sæt støvhætten på cylinderens ventiludløb, når cylinderen ikke anvendes. Installer kun den type støvhætte på cylinderens ventiludløb, som er leveret sammen med cylinderens ventil. Andre typer hætter og stik kan føre til propanlækage.

Gassen skal slukkes på tilførselscylinderen, når enheden ikke er i brug.

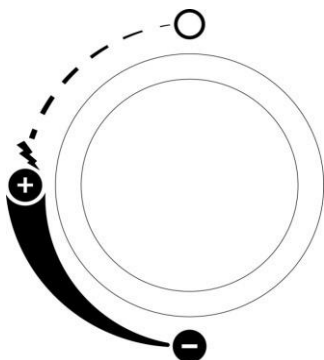
Hvis apparatet opbevares indendørs, skal cylinderen være afkoblet og fjernet fra apparatet. Cylinderen skal opbevares udendørs i et veludluftet område væk fra børn.

Tændingsvejledning

Bemærk: Fjern al emballage, inkl. stropper, før anvendelse af grill



OPTÆNDING AF BRÆNDER



- 1 Sørg for at låget er åbent.
- 2 Tryk og drej kontrolknoppen til “⚡/HIGH”, og samtidig tænd da brænderen. Når først den er tændt, giv da slip på knoppen.
- 3 Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, drej da knappen og gentag instruktionerne for optænding.
- 4 Hvis brænderen ikke tænder efter trin 3, drej da knappen til OFF, vent i 5 minutter og gentag optændingsproceduren eller tænd med tændstikker.

RUSTFRI STÅL

Der findes mange forskellige rengøringsmidler til rustfrit stål. Brug altid den mildeste rengøringsprocedure først og skrub med stålet. Undlad at bruge ståluld, da det ridser overfladen. For at fjerne bemærkelsesværdige ridser i det rustfri stål, slib meget let med tørt sandpapir korn 100 i stålets retning. Fedtpletter kan samle sig på overfladen af det rustfri stål og bage i varmen på overfladen, hvilket får det til at ligne rust. Fjern det med en mild skuresvamp sammen med rensmiddel til rustfrit stål.

GRILLRIST

Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres når grillen er afkølet og med brændstofstilførslen afkoblet.

UNDLAD at rengøre nogle grilldele i den selvrensende ovn. Den ekstreme varme skader overfladelakken.

SØRG FOR AT GASTILFØRSLEN OG KNOPPERNE STÅR I "OFF" -POSITIONEN. SØRG FOR AT KOGEPLADERNE ER NEDKØLEDE, INDEN DE FJERNES.

GRILLBRÆNDERE

Vær ekstremt forsigtig, når brænderne skal flyttes, da de skal være helt korrekt centreret i åbningen, før man forsøger at tænde grillen igen. Hvor ofte grillen skal rengøres afhænger af, hvor ofte den anvendes.

RENGØRING AF HOVEDGRILLBRÆNDER

Sørg for at gastilførslen er slukket og at knopperne står i "OFF" -positionen. Sørg for at grillen er nedkølet. Rengør brænderne udenpå med en stålborste. Fjern de stædige flager med en metalskraber. Ryd de stoppede porte med en udglattet papirclips. Benyt aldrig en træandstik, da den kan knække og stoppe porten. Sørg for at bemærke, hvis insekter og eller andre forhindringer blokerer gasgennemstrømningen gennem brænderen, og hvis det er tilfældet, så send vores kundeservice en e-mail: ServiceDK@nexgrill.com.

RENGØRING AF FEDTBAKKEN

Fedtbakken skal være tømt og rengjort periodisk, såvel som vasket med en blanding af en mild rengørings sæbe og varmt vand. Man kan sprede et en lille mængde sand på bunden af fedtbakken til at absorbere fedtet. Tjek fedtbakken ofte, og undlad at fedtet samler sig og flyder over i fedtbakken.

RENGØRING AF BRÆNDER

1. Sluk for gastilførslen, og sørg for at alle knopper står i "OFF" -positionen.
2. Vent til at grillen er kølet ned.
3. Rengør brænderne udenpå med en stålborste. Brug metalskrabere på hårdføre pletter.
4. Frigør blokerede porte med en udglattet papirclips. Benyt aldrig en træandstik, da den kan knække og stoppe porten.
5. Hvis indlæg eller andre forhindringer blokerer for gassens gennemstrømning gennem brænderen, send da en e-mail til vores kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com.

Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte hovedbrænderen, anbefaler vi på det kraftigste, at du hyrer en trænet tekniker til at foretage udskiftningen. Bemærk venligst at vi ikke er ansvarlige for erstatning, personskader eller skader på ejendom, der forårsages af en brænder, der er samlet ukorrekt.

ADVARSLER OM EDDERKOPPER OG INSEKTER

Gennemsyn og rengøring af brænder/venturirør for insekter og insektreder. Et blokeret rør kan lede til brand under grillen.

Til trods for at blokerede brænderrør ikke er den eneste årsag til “TILBAGETÆNDING”, så er det den mest almindelige årsag.

For at reducere muligheden for “TILBAGETÆNDING”, skal brænderrørene rengøres, før grillen samles, og mindst en gang om måneden i sensommeren eller tidligt på efteråret, når edderkopperne er mest aktive. Udfør også rengøringen af brænderrørene, hvis grillen ikke har været benyttet i en længere periode.

HVORNÅR MAN KIGGER EFTER EDDERKOPPER

Man bør gennemse brænderne mindst en gang årligt eller lige efter en af de følgende betingelser finder sted:

1. Lugten af gas samtidig med at brændernes flammer er gule i farven.
2. Grillen opnår ikke den rette temperatur.
3. Grillen opvarmer ujævnt.
4. Brænderne laver poppende lyde.

INDEN MAN RINGER EFTER SERVICETJEK

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, benyt da følgende tjekliste, før du kontakter din forhandler for et servicetjek. Du kan måske spare dig omkostningerne af et serviceopkald.

FORVARME: Grillens låg bør ligge i en lukket position, når den forvarmes. Det er nødvendigt at forvarme grillen, inden man tilberede visse typer mad, alt efter madtypen og tilberedningstemperaturen. Mad, der kræver en høj tilberedningstemperatur, kræver en forvarmningstid på fem minutter; mad, der kræver lavere tilberedningstemperaturer, behøver kun to til tre minutter.

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

High-indstillingen-Benyt denne til hurtig opvarmning, til stegning af bøffer og koteletter og grilning.

Lav-indstillingen-Benyt denne til al stegning, bagning, og når der tilberedes magre skæringer så som fisk.

Disse temperaturer kan svinge alt efter udendørstemperaturen og vindstyrken.

Tilberedning med indirekte varme: Man kan tilberede fjerkræ og store stykker kød langsomt til perfektion på den ene side af grillen med indirekte varme fra brænderen på den anden side. Varme fra den tændte brænder cirkulerer forsigtigt gennem grillen og steger kødet eller fjerkræet, uden at en direkte flamme berører det. Denne metode mindsker opblussen betydeligt, når der steges særligt fede skæringer, fordi der ikke er en direkte flamme til at antænde fedtet og safterne, der drypper ned under stegningen.

FORSIGTIG: Hvis brænderne slukker under tilberedningen, luk da for gastilstrømningen og sluk alle gasventiler. Åben låget og vent i fem minutter, inden du forsøger at genantænde (således lader man mængder af opsamlet gasdampe fordampe).

FORSIGTIG: Hvis en fedtbrand antændes, luk da for gastilførslen ved kilden, sluk for alle brændere og lad låget være lukket, indtil ilden er slukket.

FORSIGTIG: UNDLAD at frakoble nogen gaspakninger, mens grillen er tændt. Som ved alle apparater, holder pleje og vedligeholdelse dem velfungerende og forlænger deres levetid. Din gasgrill er ingen undtagelse.

BEMÆRK: Låget til sidebrænderen bliver meget varm, når låget er lukket.

BEGRÆNSET GARANTI (Model # 720-0905CA)

Fabrikanten garanterer kun over for den oprindelige forbruger-køber, at dette produkt (Model #720-0905CA) vil være uden defekter i håndværket og materialet efter at være blevet samlet korrekt og ved normalt og retmæssigt hjemmebrug i de perioder, der er indikeret nedenfor fra købsdato af. Fabrikanten bibeholder retten til at kræve fotografiske beviser på skaden eller at defekte dele bliver tilbagesendt med post- og/eller fragtomkostninger forudbetalt af kunden til gennemsyn og undersøgelse.

- **RØRBRÆNDERE:** 2 års BEGRÆNSET garanti mod perforering.
- **STEGERIST og FLAMMESTYRING:** 2 års BEGRÆNSET garanti; dækker ikke tab, fligskader, ridser eller overfladeskade.
- **RUSTFRIE STÅLDELE:** 2 års BEGRÆNSET mod perforering; dækker ikke kosmetiske problemer, så som korrosion, ridser og rust.
- **ALLE ANDRE DELE:** 2 års BEGRÆNSET garanti (Inkluderer, men er ikke begrænset til ventiler, ramme, kasse, vogn, kontrolpanel, antændere, regulator eller slanger) *Dækker ikke fligskader, revnet overfladekorrosion, ridser eller rust.

Hvis kunden leverer købsbevis, som det der forefindes heri, vil fabrikanten reparere eller udskifte de dele, der viser sig at være defekte i løbet af den gældende garantiperiode. Dele, der er påkrævet, så som reparation eller udskiftning vil være gratis for dig undtagen forsendelse, så længe køberen befinder sig inden for garantiperioden fra den oprindelige købsdato. Den oprindelige forbruger-køber er ansvarlig for alle forsendelsesomkostninger for de reservedele, der udskiftes inden for denne begrænsede garantis betingelser. Den begrænsede garanti gælder kun i UK, gælder kun for den oprindelige ejer af produktet og kan ikke overføres. Fabrikanten kræver retmæssige beviser på købsdatoen. Derfor bør du beholde kvitteringen og/eller salgsfakturaen. Hvis enheden blev modtaget som en gave, spørg da giveren om at fremsende kvitteringen på dine vegne til adressen nedenfor. Defekte eller manglende dele, der er dækket af denne begrænsede garanti, bliver ikke erstattet uden registrering eller købsbevis. Denne begrænsede garanti dækker KUN produktets funktionalitet og dækker ikke kosmetiske problemer, så som ridser, korrosion eller misfarvning ved varme, slid eller kemiske rengøringsmidler eller andre værktøj, der bruges til at samle eller montere apparatet, rust på overfladen eller misfarvning af rustfrie ståloverflader. Rust på overfladen, korrosion eller maling, som er skaldet af på metaldele, der ikke påvirker produktets strukturelle integritet, regnes ikke som en defekt i håndværket eller materiale og er ikke dækket af denne garanti. Denne begrænsede garanti refunderer ikke omkostninger af nogen form for ulejlighed, mad, personskade eller skade på ejendom. Hvis ikke at en original reservedel kan findes, vil en tilsvarende del blive tilsendt. Du er ansvarlig for at dække alle forsendelsesomkostningerne på alle dele, der skal skiftes under den begrænsede garantis betingelser.

FABRIKANTEN BETALER IKKE FOR:

- Serviceopkald til dit hjem.
- Reparationer, hvis produktet er anvendt til andet, end normale husholdninger med enkeltfamilier eller privat brug.
- Skade som følge af uheld, modifikationer, utilsigtet brug, mangel på vedligeholdelse/rengøring, misbrug, brand, oversvømmelse, naturkatastrofer, ukorrekt montering og installation, der ikke følger lovgivningen for elektrikere eller VVS eller forkert brug af produktet.
- Ethvert tab af fødevarer pga. produktfejl.
- Reservedele eller arbejdsomkostninger i forbindelse med reparation af enheden.
- Afhentning og levering af dit produkt.
- Forsendelsesudgifter eller fotofremkaldelse for billeder, der indsendes som dokumentation.
- Reparation af dele eller systemer, der forårsages af uautoriserede modifikationer af produktet.
- Fjernelse og/eller geninstallation af dit produkt.
- Forsendelsesomkostninger, standard eller hasteforsendelse, for garanti/ikke-garanti og reservedele.

ANSVARSRASKRIVELSE FOR UNDERFORSTÅET GARANTI; BEGRÆNSNING AF RETSMIDLER

Reparation eller udskiftning af defekte dele er dit eneste retsmiddel under betingelserne for den begrænsede garanti. Fabrikanten er ikke ansvarlig for konsekvenser eller utilsigtet skade, der opstår fra brud på enten denne begrænsede garanti eller anden gældende underforstået garanti, eller for fejl eller skade, der er følger af naturkatastrofer, upassende pleje og vedligeholdelse, fedtbrand, ulykker, modifikationer, udskiftning af dele af anden part end fabrikanten, forkert brug, transport, kommerciel brug, misbrug, fjendtlige omgivelser (barskt vejr, naturkatastrofer, dyrs indgreb), upassende montering eller installation, der ikke følger den lokale lovgivning eller instruktionerne i fabrikantens brugervejledning.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER DEN ENESTE UDTRYKKELIGE GARANTI, FABRIKANTEN GIVER SAMTYKKE TIL. UD OVER DE UDTRYKTE GARANTIER FREMLAGT I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI, GIVES DER INGEN GARANTI FOR ANDRE SPECIFIKATIONER ELLER BESKRIVELSER AF PRODUKTETS YDELSER. ENHVER UNDERFORSTÅET BESKYTTELSE AF GARANTI, DER ER GÆLDENDE UNDER NOGEN STATS LOVGIVNING, INKLUSIV DEN INDFORSTÅEDE GARANTI FRA KØBSRET ELLER EGNETHED TIL SÆRLIGE FORMÅL ELLER BRUG BEGRÆNSES HERMED AF VARIGHEDEN AF DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI.

Hverken forhandlere eller detailvirksomheder, der sælger dette produkt, har nogen autoritet til at foretage tilføjelser af garantier eller at love retsmidler ud over eller i modstrid til de, der nævnes ovenfor. Fabrikantens maksimale forpligtelser, under alle omstændigheder, overskrider ikke den dokumenterede købspris på produktet som betalt af den oprindelige forbruger. Denne garanti gælder kun på enheder købt fra en autoriseret forhandler eller videresælger. BEMÆRK: Nogle stater tillader ikke en eksklusion eller begrænsning af utilsigtede skader eller følgeskader, så visse af de begrænsninger eller eksklusioner nævnt ovenfor gælder måske ikke dig; denne begrænsede garanti giver dig de specifikke lovmæssige rettigheder fremsat heri. Du kan også være dækket af andre rettigheder, der veksler fra stat til stat.

Hvis du ønsker at opnå ydelse af en eller flere af disse forpligtelser under denne begrænsede garanti, skal du skrive til:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710; USA

Al assistance i forbindelse med forbrugerretourneringer; bestillinger af dele, generelle spørgsmål og fejlfindinger kan opnås ved at sende mail til vores kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com eller kontakt . +4562206336



OUTDOOR GAS GRILL

MODEL 720-0905CA

Help us get to know you
Register your grill at nexgrill.com



This instructions manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Keep this manual for future reference.



SERIAL # _____

PURCHASE DATE: _____

1008-17

0063CS7826

Recipes? Tips? Inspiration? We share it all

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Instruction de sécurité	2-5	Dépannage.	11-12
Raccordement au gaz	6	Garantie limitée	12
Liste de vérification finale parl' installateur.	7	Liste de pièces détachées	109-111
Test d' étanchéité	7	Vue éclatée	112
Instructions d'utilisation	8	Liste des pièces.	113
Instructions d'allumage.	9	Étape par étape	114-131
Entretien et maintenance	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				CE 1008-17 Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.  
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Consignes de sécurité



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Couper le gaz au niveau de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et prenez immédiatement contact avec votre fournisseur de gaz ou avec les pompiers.



ATTENTION

1. Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne placez pas la bouteille de gaz sur le panneau inférieur. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être utilisées ou entreposées sous la cuve de cuisson ou dans le gril.



DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner l' appareil sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3 m (10 pieds) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) d'un liquide inflammable.
4. Le marquage sur les injecteurs indique la taille de l'injecteur. Par exemple, « 0,98 » signifie que sa taille d'injecteur est de 0,98 mm ".
5. La plus grande casserole/poêle utilisable pour le brûleur latéral doit avoir un diamètre de 220 mm.
6. Cet appareil n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement avec les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.



Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.



Votre gril sera très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au logement du gril, au couvercle ou à tout autre élément du gril pendant que le gril est en marche ou avant que le gril à gaz ait refroidi après utilisation.

Attention : certaines parties de l'appareil peuvent être chaudes. Il est recommandé de porter des gants de protection.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Ne pas apporter de modifications à l' appareil.

Ne jamais allumer les brûleurs avec le couvercle fermé!

⚠ ATTENTION

N'essayez pas tenter de mettre en marche l' allumage de cet appareil sans lire la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce manuel.

Codes d' installation du gril

Consultez les codes du bâtiment de votre région pour connaître la méthode d'installation appropriée.

Utilisation correcte du réservoir de gaz de pétrole liquéfié
Les modèles de grils à gaz de pétrole liquéfié sont conçus pour être utilisés avec un modèle standard de réservoir de 5 kg ou 10 kg de gaz de propane liquide, non inclus avec le gril. Ne branchez **jamais** votre gril à gaz à un réservoir de gaz liquéfié qui dépasse cette capacité.

REMARQUE L'écoulement normal de gaz à travers le régulateur et le tuyau flexible peut générer un bourdonnement. Un faible volume sonore est parfaitement normal et n'interfère pas avec le fonctionnement du gril. Si le bourdonnement est fort et excessif, il se peut que vous deviez purger l'air de la conduite de gaz ou réinitialiser le dispositif de débit excessif du régulateur. Cette procédure de purge doit être effectuée chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz liquéfié est branché à votre gril.

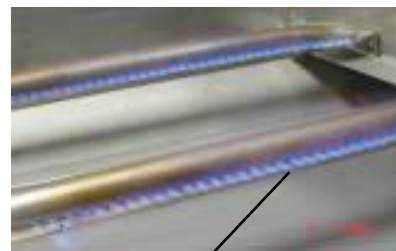
MISE EN GARDE : Prendre garde au retour de flamme

MISE EN GARDE : Des araignées et autres petits insectes tissent des toiles ou font des nids occasionnellement dans les conduits du brûleur lors du transport et de l' entreposage. Ces toiles peuvent causer une obstruction du flux de gaz, ce qui peut provoquer un incendie dans et autour des conduits du brûleur. Ce type d' incendie est appelé « RETOUR DE FLAMME » et peut gravement endommager votre gril et créer des conditions d' utilisation non sécurisées pour l' utilisateur.



Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause de « RETOUR DE FLAMME », il s' agit toutefois de la cause la plus fréquente.

Pour réduire les risques de « RETOUR DE FLAMME », vous devez nettoyer les conduits du brûleur avant d'assembler votre gril et au moins une fois par mois en fin d'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Effectuez également cette procédure de nettoyage du conduit du brûleur si votre gril n' a pas été utilisé pendant une période prolongée. Un conduit bouché peut provoquer un incendie sous le gril.



Vérifier visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à cette photo. Si ce n' est pas le cas, se référer à la section sur la location principale du brûleur de ce manuel.

Catégories d'appareils	Pays de destination
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

Système d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié



- Si les informations ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Cet appareil ne convient qu'à une utilisation avec des mélanges de gaz propane ou butane ou GPL basse pression, équipés d'un régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible.
- Ce gril est fourni avec une pince de 27 mm sur le régulateur de propane qui fonctionne à 37 mbar.
- Si vous souhaitez utiliser du butane, utilisez un régulateur approprié de 28 à 30 mbar certifié BS EN 16129. Veuillez consulter votre revendeur LPG pour plus d'informations à propos d'un régulateur adapté au type de bouteille de gaz.
- Placez le bouchon anti-poussière à la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Ne placez le capuchon anti-poussière que sur la sortie de la vanne de la bouteille fournie avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de gaz liquéfié non régulé sur votre gril à gaz.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur est équipé d'un ensemble tuyau/régulateur de grande capacité pour le raccordement à un système de régulation de 5 kg ou 10 kg. Bouteille de propane liquide.
- Faites remplir votre réservoir de gaz de pétrole liquéfié par un détaillant de propane réputé et faites inspecter visuellement votre réservoir à chaque fois que vous faites le plein.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz de réserve sous ou près de cet appareil.
- Conservez toujours les réservoirs à gaz en position verticale.
- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'entreposage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est permis que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Lorsque votre gril à gaz n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du réservoir de gaz liquéfié.

Emplacement et dégagement appropriés du gril

- N'utilisez jamais votre gril à gaz dans un garage, un porche, une remise, une passerelle ou tout autre endroit clos. Votre gril à gaz ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
 - **NE PAS** utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles. Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.

- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille d'alimentation.
- Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être entreposé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de gaz de pétrole liquéfié débranchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Ne pas obstruer le flux d'air de ventilation autour du logement du gril à gaz. Utilisez uniquement le régulateur et le tuyau fourni avec votre gril à gaz. Les régulateurs et flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- Le régulateur et le tuyau doivent être inspectés avant chaque utilisation du gril. En cas d'usure ou d'abrasion excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service du gril. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.
- Le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur doivent être utilisés. Ne jamais les remplacer d'autres types de régulateurs. Contactez le service après-vente pour les pièces de rechange spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur est équipé d'un régulateur de pression conforme aux normes EN 498:2012 et EN 484:1997.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de liquide à briquet, de pierres de lave, d'essence, de kérosène ou d'alcool dans le gril.
- Le gril est conçu pour une performance optimale sans utilisation de charbon de bois. Ne pas placer de charbon de bois sur le radiant car cela bloquerait la zone de ventilation des brûleurs du gril. L'ajout de charbon de bois peut endommager les composants et les boutons d'allumage et annuler la garantie.
- Conserver le chariot arrière et latéral à l'abri des débris. Conserver le cordon d'alimentation électrique ou le cordon du moteur de la rôtissoire à l'écart des zones chauffées du gril.
- Ne jamais utiliser le gril dans des conditions de vent extrême. S'il est situé dans une zone constamment venteuse (front de mer, sommet des montagnes, etc.), un brise-vent sera nécessaire. Respectez toujours le dégagement indiqué.
- Ne jamais utiliser de réservoir de propane bosselé ou rouillé.
- Maintenir le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant éloignés de toute surface chauffée.
- Lors de l'allumage, éloignez le plus possible votre visage et vos mains du gril.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'après le refroidissement du brûleur.



ATTENTION

Votre gril va devenir très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au logement du gril, au couvercle ou à tout autre élément du gril pendant que le gril est en marche ou jusqu'à ce que le gril à gaz ait refroidi après utilisation.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures corporelles graves.



ATTENTION

Conserver une bouteille d'eau savonneuse à proximité de la vanne d'alimentation en gaz et vérifiez les raccordements avant chaque utilisation.

NE PAS 'UTILISER DE PAPIER D'ALUMINIUM POUR TAPISSER LES GRILLES OU LE FOND DE LA GRILLE.

Cela peut altérer sérieusement le flux d'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de réglage.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

S' il est bien entretenu, votre gril vous procurera un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, il faut faire preuve d'une extrême prudence car le gril produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accident. Lors de l'utilisation de cet appareil, les consignes de sécurité de base doivent être respectées, notamment les consignes suivantes:

Ne pas réparer ou remplacer une pièce du gril sauf avis contraire dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Ce gril n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où le gril est utilisé. Ne leur permettez pas de s'asseoir, de se tenir debout ou de jouer à l'intérieur ou autour du gril et ce à tout moment.

Ne rangez pas des objets attractifs pour les enfants autour ou sous le gril.

Ne laissez pas de vêtements, supports de casseroles ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec une grille, un brûleur ou une surface chaude ou placés trop près de ceux-ci avant qu'ils ne soient refroidis. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.

Seuls certains types de verre, vitrocéramique résistant à la chaleur, faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à l'utilisation sur le gril. Ces matériaux peuvent se rompre en cas de changements soudains de température. N'utiliser que sur des températures basses ou moyennes, conformément aux directives du fabricant.

Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts. Une accumulation de pression peut faire éclater les contenants.

Votre main doit être couverte lorsque vous ouvrez le couvercle du gril.

Ne vous penchez jamais sur un gril ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, faites très attention à ce que vous faites. Assurez-vous d' avoir bien identifié le brûleur que vous allumez, afin que votre corps et vos vêtements restent à l'abri des flammes nues.

Lors de l'utilisation du gril, ne touchez pas le gril, la grille du brûleur ou les environs immédiats, car ces endroits deviennent extrêmement chauds et peuvent causer des brûlures. N'utilisez que des poignées sèches. Sur les surfaces chaudes, mouiller ou humidifier les poignées peut causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas de serviette ou un linge volumineux à la place ou des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les parties chaudes du gril.

La graisse est inflammable. Laisser refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas les dépôts de graisse s'accumuler dans le bac à graisse au fond de la chambre de combustion du gril. Nettoyez souvent le bac à graisse

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les grilles ou le fond de la grille. Cela peut perturber gravement le flux d'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de réglage.

Pour un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez les orifices du brûleur propres. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour une performance optimale.. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une seule position et doivent être montés correctement pour un fonctionnement sécurisé.

Nettoyez le gril avec précaution. Pour éviter les brûlures de vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le gril lorsqu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Fermez les commandes du gril et assurez-vous que le gril est refroidi avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour du gril. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation peut, en présence de chaleur, enflammer ou faire rouiller les pièces métalliques.

N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes trop grasses ou d'autres produits qui favorisent les flambées.

N' utilisez pas le gril sous des constructions combustibles non protégées. L' utiliser uniquement dans des endroits bien aérés. Ne pas utiliser dans les bâtiments, garages, remises, passages couverts ou autres endroits clos.



ATTENTION

Cet appareil de cuisson à gaz d' extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur les bateaux. Et d'autres véhicules de loisirs.

NE JAMAIS RACCORDER UN GAZ NONRÉGLÉMENTÉ LIGNE D'ALIMENTATION À L'APPAREIL. UTILISER LE RÉGULATEUR / ENSEMBLE DE TUYAU FOURNI.

Il s'agit d'une grille configurée au propane liquide.
Nepas tenter
d'utiliser un approvisionnement en gaz naturel à moins que le gril ait été reconfiguré pour l'utilisation de gaz naturel.
Consommation totale de gaz (par heure) de ce gril en acier inox avec brûleurs sur « ÉLEVÉ »

Brûleur principal 3 * 4 kW = 12 kW

Brûleur latéral 2,5 kW

Total 14,5 kW

BESOIN DU RÉSERVOIR DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Un réservoir de pétrole liquéfié, bosselé ou rouillé peut-être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de pétrole liquéfié. Ne jamais utiliser de bouteille comportant une soupape endommagée. Prévention du remplissage excessif dispositif (OPD) doit être installé sur la bouteille et QCC1 connexion de la soupape de la bouteille. Le système d'alimentation de la bouteille doit être agencé pour permettre l'évacuation de vapeur. La bouteille doit être munie d'un collier pour protéger la soupape de la bouteille. La bouteille doit être fournie avec une arrivée de fermeture de la soupape dans une sortie de soupape de la bouteille d'approvisionnement en gaz de pétrole liquéfié, le cas échéant. pour la connexion de type QCC1 de la norme pour la sortie et l'entrée de soupape de la bouteille de gaz sous pression. connexion ANSI/CGA-V-1. Pression du collecteur : Colonne d'eau de 27,94 cm (11").

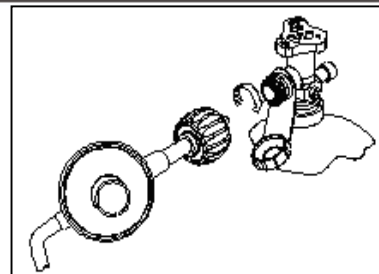
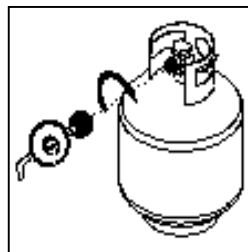
RACCORDEMENT AU GAZ PL

S'assurer que les passe-câbles en plastique noir sur la soupape de la bouteille LP sont en place et que le tuyau n'est pas en contact avec le bac à graisse ou la tête du gril.

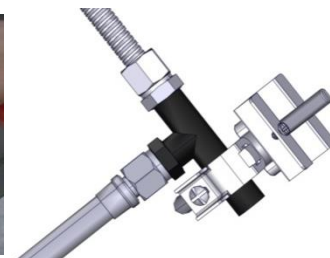
CONNEXION

Votre gril est équipé d'orifices d'approvisionnement en gaz pour utilisation avec du gaz propane liquide. Il est également équipé d'un tuyau/ensemble de réglage de haute capacité pour la connexion d'une bouteille LP de 5kg ou 10kg. (57 cm (22,44") de haut, 31 cm (12-1/4") de diamètre). Vers connecter la bouteille d'alimentation en gaz LP, veuillez suivre les étapes de montage suivantes :

1. S'assurer que la vanne du réservoir est en position d'arrêt complet (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter)
2. Vérifier la vanne du réservoir pour s'assurer qu'il est équipé d'un filetage extérieur mâle approprié.



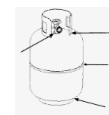
3. Assurez-vous que toutes les vannes du brûleur sont dans leur position d'arrêt.
4. Inspecter les raccords de soupape, l'orifice et l'assemblage du régulateur. Rechercher tout endommagement ou débris. Retirer tout débris. inspecter le tuyau à la recherche de tout endommagement. N'essayez jamais d'utiliser du matériel endommagé ou obstrué. Consultez votre revendeur de gaz L. P. local pour les réparations.
5. Lors du raccordement de l'ensemble régulateur à la vanne, serrer à la main l'écrou de couplage rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée complète. N'utilisez pas de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou de couplage rapide et générer des conditions dangereuses.
6. Ouvrez complètement la vanne du réservoir (sens inverse des aiguilles d'une montre). Appliquer la solution savonneuse avec une brosse propre sur tous les raccords de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se multiplient dans la solution, les connexions ne sont pas correctement scellées. Vérifier chaque raccord et resserrer ou réparer au besoin.



7. Si vous constatez une fuite de raccordement de gaz que vous ne pouvez pas réparer, mettez le gaz à l'arrêt au niveau du réservoir d'alimentation, débranchez la conduite de carburant de votre gril et appelez votre fournisseur de gaz pour obtenir de l'aide.
8. Appliquer également une solution savonneuse sur les joints du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se multiplient, mettre le réservoir à l'ARRÊT et ne pas l'utiliser ni le déplacer ! Contacter un fournisseur de gaz PM ou les pompiers pour une assistance.

Pour déconnecter la bouteille de gaz LP :

1. Fermer les soupapes des brûleurs.
2. Fermer la vanne du réservoir complètement (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter).
3. Détacher l'ensemble régulateur de la vanne du réservoir en tournant l'écrou de couplage rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Liste de vérification finale de l'installateur

- ✓ Le dégagement minimal entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la construction combustible, 91,4 cm (36 pouces) des côtés et 91,4 cm (36 pouces) de l'arrière.
- ✓ Tous les emballages internes retirés.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont serrés et posés correctement sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression raccordé et réglé
- ✓ Raccordements de gaz au gril à l'aide d'un tuyau et d'un ensemble de régulation fournis (prérégulé pour colonne d'eau de 28 cm (11.0")).
- ✓ Unité testée et sans fuites.
- ✓ L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt d'alimentation en gaz

UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

MISES EN GARDE CONCERNANT LES BOUTEILLES DE PROPANE

- a) Ne pas conserver une bouteille de gaz liquéfié de rechange sous ou près de cet appareil.
- b) NE JAMAIS remplir la bouteille à plus de 80 %.
- c) Si les informations contenues en « a » et « b » ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion peut causer la mort ou des blessures graves.

Test d' étanchéité

GÉNÉRAL

Bien que toutes les connexions de gaz sur le gril soient testées pour vérifier leur étanchéité à l'usine, avant expédition, un contrôle d'étanchéité au gaz doit être effectué sur le site d'installation en raison d'une éventuelle mauvaise manipulation lors de l'envoi, ou d'une pression excessive ayant pu être appliquée involontairement sur l'unité. Vérifier périodiquement l'ensemble du système à la recherche de fuites en suivant la procédure décrite ci-dessous. Si à tout moment, une odeur de gaz est détectée, vous devez immédiatement vérifier l'ensemble du système à la recherche de fuites.

AVANT LES TESTS

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré du gril, y compris les sangles d'arrimage.

NE PAS FUMER PENDANT LES TESTS

D'ÉTANCHÉITÉ.

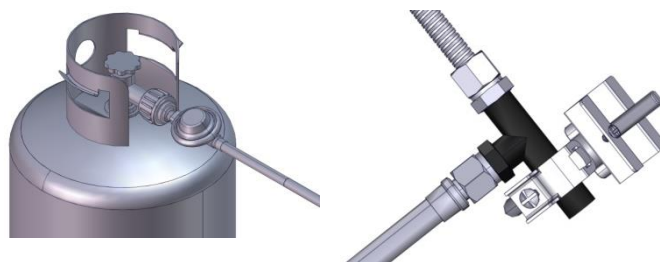
NE JAMAIS EFFECTUER DE TEST

D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UN APPAREIL OUVERT FLAMME.

Préparez une solution savonneuse à base pour partie de détergent liquide et pour partie d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse, ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test d'étanchéité initial, assurez-vous que la bouteille L.P. est pleine à 80 %.

POUR TESTER

1. Assurez-vous que les vannes de contrôle sont en position « OFF » (ARRÊT) et ouvrez l'alimentation en gaz.
2. Contrôler tous les raccordements du régulateur de gaz L. P. et de la vanne d'alimentation jusqu'au raccordement à l'ensemble du tuyau collecteur (tube qui va vers les brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront là où il y a une fuite.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
4. Ouvrez à nouveau le gaz et vérifiez à nouveau.



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

Toute substitution annulera la garantie. N'utilisez pas le gril tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et qu'il n'y a pas de fuite.

VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Chaque brûleur du gril est testé et réglé en usine avant l'expédition; cependant, les variations de l'alimentation locale en gaz peuvent nécessiter l'ajustement des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, sans bruit excessif ni soulèvement. Si l'une de ces conditions existe, vérifiez si les orifices du volet d'air ou du brûleur sont obstrués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, n'hésitez pas à envoyer un mail à notre service clientèle. ServiceDK@nexgrill.com.

TOUJOURS VÉRIFIER L' ABSENCE DE FUTES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE RÉSERVOIR DE L.P.

Vérifier l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Il est pratique de garder un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporiser tous les raccords. Des bulles indiquent une fuite.

UTILISATION GÉNÉRALE DU GRIL ET DE LA RÔTISSE

Chaque brûleur principal possède une puissance nominale de 13 500 BTU/h. Les brûleurs du grill principal couvrent toute la zone de cuisson et sont munis d'un orifice latéral pour réduire au minimum le risque de blocage dû à la chute de graisse et de débris. Les boutons de l'allumeur sont situés sur la partie centrale inférieure du panneau de vannes. Chaque allumeur rotatif est marqué sur le panneau de contrôle.

UTILISATION DU GRIL

La cuisson au grill exige une chaleur élevée pour faire sauter et bien brunir. La plupart des aliments sont cuits à température « ÉLEVÉ » pendant toute la durée de cuisson. Cependant, lorsque vous faites griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire d'amener la chaleur au réglage inférieur après le brunissement initial. Ceci cuit la nourriture sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant une longue période de cuisson ou les aliments arrosés d'une marinade sucrée peuvent nécessiter la cuisson à plus basse température vers la fin du temps de cuisson.

REMARQUE : Ce grill est conçu pour griller efficacement sans l'utilisation de pierres de lave ou de charbon de bois. La chaleur est émise par les éleveurs de fer acier inox placés au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE : Le grill chaud s'attaque à la nourriture, conservant les saveurs. Plus le grill est préchauffé à fond, plus la viande brunit rapidement et plus les marques de grill sont foncées.

NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

MISE EN GARDE : IMPORTANT !

UTILISATION DES BRÛLEURS LATÉRAUX

Vérifier le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur « ON ». En cas de signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Ne pas utiliser le brûleur latéral si une odeur de gaz est présente.

Instructions d'allumage du grill

MISE EN GARDE : IMPORTANT ! AVANT L'ALLUMAGE...

Vérifier le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur « ON ». S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Ne pas utiliser le grill si une odeur de gaz est présente. N'utilisez que le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil.

Ne substituez jamais les régulateurs et les tuyaux flexibles par d'autres que ceux fournis avec le grill. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour un remplacement approprié. Le remplacement doit être spécifié dans le manuel.

MISE EN GARDE : Lors de l'allumage, éloignez toujours votre visage et votre corps du brûleur au maximum.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que tous les boutons sont « OFF » et ouvrez l'alimentation en gaz du réservoir de PL (propane liquide). Gardez toujours votre visage et votre corps le plus loin possible du grill lorsque vous l'allumez.

Pour allumer le brûleur principal, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal sur  / « HIGH », et en même temps, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique pour allumer le brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que l'excès de gaz se dissipe et réessayez.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL

Pour allumer le brûleur latéral, retirer les ustensiles de cuisson de la grille du brûleur. Pousser et tourner le bouton de commande sur «  / ÉLEVÉ » en même temps, appuyer et maintenir le bouton électronique pour allumer le brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur « OFF ». Si l'odeur de gaz est détectée et que l'allumeur ne fonctionne pas, tournez immédiatement le bouton de commande sur « OFF ». Attendre 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe. Si l'allumeur du brûleur latéral ne fonctionne pas, reportez-vous à la section suivante pour l'allumage par allumette.

POUR ALLUMER LE GRIL PAR ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas malgré plusieurs tentatives, le brûleur peut s'allumer avec une allumette.

La rallonge d'allumage par allumette est située sur le panneau intérieur de la porte.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes pour que tout gaz accumulé se dissipe. Gardez votre visage et vos mains le plus loin possible du grill. Insérez une allumette allumée fixée à la baguette d'éclairage à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

Appuyer sur le bouton de commande et tourner à gauche sur le réglage  / « HIGH » continuer d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur doit s'allumer immédiatement.

Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, éteignez le bouton, attendez 5 minutes et réessayez.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL

Tenez une longue allumette allumée près des orifices du brûleur latéral, tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d' une montre sur « ⚡ /HIGH ». Retirez votre main dès que le brûleur est allumé. Tourner le bouton de commande jusqu'au réglage désiré.

Conserver une bouteille d'eau savonneuse à proximité de la vanne d'alimentation en gaz et vérifiez les raccordements avant chaque utilisation.

N'essayez pas d'allumer le gril si une odeur de gaz est présente.

Chaque brûleur est ajusté avant l'expédition; toutefois, les variations de l'alimentation locale en gaz peuvent nécessiter des ajustements mineurs.

PRÉCAUTIONS

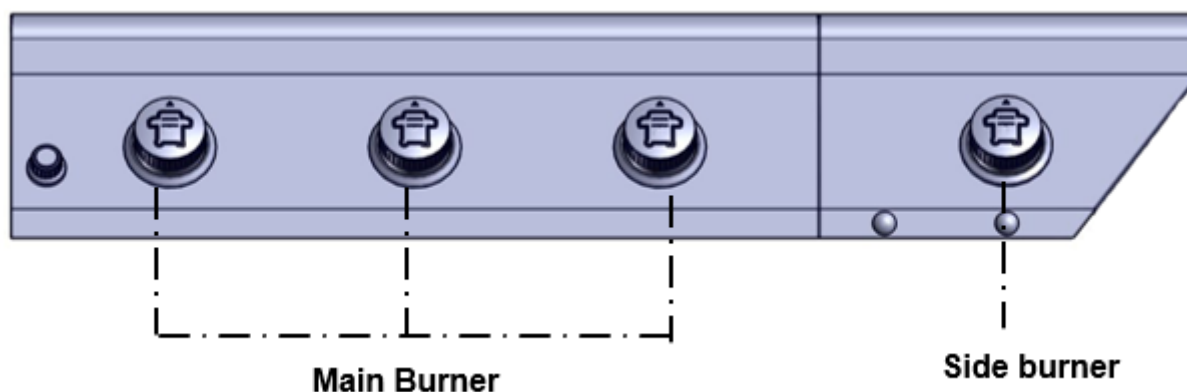
Placer le bouchon anti-poussière à la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez le capuchon anti-poussière que sur la sortie de la vanne de la bouteille qui est fournie avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou capuchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Le gaz doit être arrêté au niveau de la bouteille d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

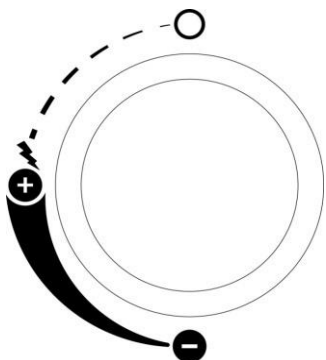
Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être débranchée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants.

Instructions d' allumage

Remarque : Retirer tous les emballages, notamment les sangles avant d' utiliser le gril.



POUR ALLUMER LE BRÛLEUR



- ① Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- ② Pousser et tourner le bouton de commande sur « ⚡ /HIGH », en même temps pour allumer le brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, relâcher le bouton.
- ③ Si le brûleur ne s' allume pas dans les 5 secondes, tourner le bouton sur « OFF » et répéter l' instruction d' allumage.
- ④ Si le brûleur ne s' allume pas après l' étape 3, tourner le bouton sur « OFF », attendre 5 minutes, et répéter la procédure d' allumage ou allumer avec une allumette.

ACIER INOXYDABLE

Il existe différents nettoyants pour acier inoxydable. Toujours utiliser d'abord la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait la surface. Pour retoucher les rayures visibles sur l'acier inoxydable, poncer très légèrement avec du papier émeri sec 100 grains dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable et cuire sur la surface en donner l'apparence de rouille. Pour l'enlever, utiliser un tampon légèrement abrasif en combinaison avec un nettoyant d'acier inoxydable.

Avertissement : Si vous souhaitez remplacer le brûleur principal, nous vous recommandons fortement d'engager un technicien professionnel pour le remplacer. Veuillez comprendre que nous n'aurons aucune responsabilité pour toute blessures personnelles ou dommages matériels résultant d'un brûleur mal assemblé.

GRILLE DU GRIL

Tout le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque le gril est froid et que l'alimentation en combustible est débranchée.

NE PAS nettoyer les pièces du gril dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini.

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION « OFF ». S'ASSURER QUE LE BRÛLEUR SUPÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE EST FROID AVANT DE LE RETIRER.

BRÛLEURS DU GRIL

Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un brûleur, car il doit être correctement centré sur l'orifice avant de tenter de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du gril.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU GRIL

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que les boutons sont en position « OFF ». Assurez-vous que le gril est refroidi. Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyer les taches tenaces avec racleur métallique. Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se casser et obstruer le port. Veuillez noter que si des insectes ou d'autres obstacles bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, dans ce cas vous devrez envoyer un email à notre service à la clientèle : ServiceDK@nexgrill.com.

NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

Le bac à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, et lavé avec un détergent doux et une solution d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée au fond du bac à graisse pour absorber la graisse. Contrôler le bac à graisse fréquemment, ne pas laisser l'excès de graisse s'accumuler, et le vider.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Fermer l'alimentation en gaz et assurez-vous que les boutons sur la positions « OFF ».
2. Attendez que le gril ait refroidi.
3. Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utiliser un racleur métallique pour éliminer les taches tenaces.
4. Nettoyer l'orifice obstrué avec un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se casser et obstruer le port.
5. Si des inserts ou d'autres obstructions bloquent le débit de gaz à travers le brûleur, envoyez un email à notre service à la clientèle : ServiceDK@nexgrill.com.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES TOILES ET INSECTES

Vérification et nettoyage du brûleur/conduits à venturi pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un conduit obstrué peut provoquer un incendie sous le gril.

Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause de « RETOUR DE FLAMME », il s'agit toutefois de la cause la plus fréquente.

Pour réduire les risques de « RETOUR DE FLAMME », vous devez nettoyer les conduits du brûleur avant d'assembler votre gril et au moins une fois par mois en fin d'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Effectuez également cette procédure de nettoyage du conduit du brûleur si votre gril n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

QUAND RECHERCHER DES AIRAIGNÉES

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

1. Un odeur de gaz associé à des flammes issues du brûleur ayant un aspect jaune.
2. Le gril n'atteint pas la température requise.
3. Le gril chauffe de façon inégale.
4. Les brûleurs émettent des bruits de claquement.

AVANT D'APPELER POUR ENTRETIEN

Si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante avant de contacter votre revendeur pour un entretien. Vous pourriez faire l'économie d'un appel pour entretien.

PRÉCHAUFFAGE : Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson de certains aliments, en fonction du type d'aliment et de la température de cuisson. Les aliments qui nécessitent une cuisson à haute température nécessitent un préchauffage d'une période de cinq minutes ; les aliments qui nécessitent une température de cuisson inférieure n'ont besoin que d'une période de deux à trois minutes.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé - Utilisez ce réglage pour un échauffement rapide, des steaks et des côtelettes brûlants, ainsi que pour griller.

Réglage faible - Utilisez ce réglage pour tous les rôtis, la cuisson au four et pour les coupes très minces comme le poisson.

Ces températures varient en fonction de la température extérieure et du vent.

Cuisson à la chaleur indirecte : Vous pouvez cuire la volaille et les gros morceaux de viande lentement à la perfection d'un côté du gril par chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule doucement tout le long du gril, ce qui permet de cuire la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne la touche. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson des coupes grasses supplémentaires, car il n'y a pas de flamme directe pour allumer les graisses et les jus qui s'égouttent pendant la cuisson.

MISE EN GARDE : Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement, fermez l'alimentation en gaz à la source et fermez toutes les vannes de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet au gaz accumulé de s'échapper).

MISE EN GARDE : En cas d'incendie, fermez l'arrivée de gaz à la source, fermez tous les brûleurs et laissez-les fermés.

MISE EN GARDE : NE PAS essayer de débrancher un raccordement de gaz pendant que le gril fonctionne. Comme c'est le cas pour tous les appareils électroménagers, un entretien et une maintenance adéquats le gardera en parfait état de fonctionnement et prolongera sa durée de vie. Votre gril à gaz ne fait pas exception.

MISE EN GARDE : Le couvercle du brûleur latéral chauffera s'il est utilisé lorsque le couvercle est fermé.

Le fabricant garantit au consommateur-acheteur original que ce produit (modèle n° 720-0905CA) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et une utilisation domestique normale et raisonnable pour les périodes indiquées ci-dessous à partir de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages, ou que les pièces défectueuses soient retournées, frais d'envoi et/ou de port prépayés par le consommateur, pour examen et vérification.

- **BRÛLEURS DE TUBE** : Garantie LIMITÉE de 2 ans contre la perforation.
- **GRILLES DE CUISSON et RELEVÉS DE FLAMME** : Garantie LIMITÉE de 2 ans : ne couvre pas la chute, l'écaillage, les égratignures ou les dommages de surface.
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie LIMITÉE de 2 ans contre la perforation ; ne couvre pas les problèmes esthétiques comme la corrosion, les rayures et la rouille.
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie LIMITÉE de 2 ans (Comprend sans s'y limiter, les soupapes, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux) *Ne couvre pas l'écaillage, les rayures, la corrosion de surface, les égratignures ou la rouille.

Quand le consommateur aura fourni une preuve d'achat tel que stipulé dans les présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont avérées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour effectuer cette réparation ou ce remplacement sont gratuites, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à partir de la date d'achat originale. Le consommateur-acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est applicable au Royaume-Uni seulement, n'est disponible que pour le propriétaire original du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre ticket de caisse et/ou votre facture. Si l'unité a été reçue en cadeau, veuillez demander à la personne ayant fait le cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les égratignures, bosselures, corrosions ou décolorations causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurale du produit n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériau et n'est pas couverte par la présente garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des désagréments, des aliments, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu de cette garantie limitée.

LE FABRICANT NE PAIERA PAS POUR :

- Appels d'entretien à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé à des fins autres que l'usage domestique ou résidentiel normal.
- Dommages résultant d'un accident, altération, mauvaise utilisation, manque d'entretien ou de nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, mauvaise installation et installation non conforme aux codes relatifs à l'électricité ou à la plomberie ou mauvaise utilisation du produit.
- Toute perte d'aliments du fait de défaillances produit.
- Pièces de remplacement ou coûts de main d'œuvre pour les unités utilisées.
- Enlèvement et livraison de votre produit.
- Frais d'affranchissement ou de traitement photo pour les photos envoyées comme documentation.
- Réparations de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit.
- Frais d'expédition, standard ou express pour la garantie/non garantie et les pièces de rechange.

RENONCIATION AUX GARANTIES IMPLICITES : LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement de pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages indirects ou accessoires découlant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défaillances ou dommages résultant de cas fortuits, d'un mauvais entretien, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une altération, d'un remplacement de pièces par quiconque autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais usage commercial, de mauvais traitements, d'environnements hostiles (intempéries, actes de la nature, manipulation d'animaux).

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE INDIQUÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LES PRÉSENTES LIMITÉE DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni l'établissement de vente au détail qui vend ce produit n'ont le pouvoir d'accorder des garanties supplémentaires ou de promettre des mesures correctives qui s'ajoutent ou sont incompatibles avec celles mentionnées ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant ou revendeur autorisé. REMARQUE : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous ; cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques tels qu'ils sont définis dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Si vous désirez obtenir l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, vous devez écrire à :

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710**

Tous les retours, commandes de pièces détachées, questions générales et dépannage
et assistance peuvent être obtenus en envoyant un email à notre service de relation clientèle : ServiceDK@nexgrill.com, ou contacter le.
+45 62206336



OUTDOOR GAS GRILL

MODEL # 720-0905CA

Aiutaci a conoscerti
Registra la tua griglia su
nextgrill.com



Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni necessarie per il corretto montaggio e per l' utilizzo in sicurezza dell' apparecchio.

Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e usare l' apparecchio.

Conservare questo manuale per consultazioni future.



SERIALE # _____

DATA DI ACQUISTO: _____

1008-17

0063CS7826

Ricette? Trucchi? Ispirazioni? Li condividiamo tutti

f/ nextgrill | @nextgrill | @nextgrill_ind | #Nexgrill

Istruzioni di sicurezza	2-5	Risoluzione dei problemi	11-12
Allaccio al gas	6	Garanzia limitata	12
Lista di controlli finale per l' installatore	7	Lista dei componenti nell' imballaggio	109-111
Prova di tenuta stagna	7	Vista esplosa	112
Istruzioni operative	8	Elenco dei componenti	113
Istruzioni per l' accensione	9	Passo a passo	114-131
Cura e manutenzione	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				CE 1008-17 Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Istruzioni di sicurezza



PERICOLO

Se senti odore di gas:

1. Chiudere il gas che va verso l'apparecchio.
2. Estingui tutte le fiamme libere.
3. Apri il coperchio.
4. Se l'odore persiste, allontanati dall'apparecchio e chiama immediatamente il tuo fornitore di gas o i vigili del fuoco.



ATTENZIONE

1. Non immagazzinare, né usare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
2. Non posizionare la bombola del gas sul pannello posteriore. La bombola del gas non deve essere usata, né riposta sotto il braciere o nel mobiletto della griglia.



PERICOLO

1. Non lasciare mai questo apparecchio acceso senza sorveglianza.
2. Non usare mai questo apparecchio a una distanza inferiore a 10 piedi (3 m) da qualsiasi struttura, materiale combustibile o altre bombole di gas.
3. Non usare mai questo apparecchio a una distanza inferiore a 25 piedi (7,5 m) da qualsiasi liquido infiammabile.
4. La marchiatura sugli iniettori indica la dimensione dell'iniettore. Per esempio "0.98" indica che la dimensione dell'iniettore è 0,98 mm.
5. Il diametro massimo di una pentola o una padella che si può usare sul fornello laterale è di 220 mm.
6. Questo apparecchio non deve mai essere usato come calorifero, né è stato fabbricato a questo scopo.
7. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non provare a estinguere con acqua un fuoco generato da olio o grasso.



La mancata osservazione di queste istruzioni potrebbe generare un incendio o un'esplosione che potrebbero causare seri infortuni, morte o danni alle proprietà.



La tua griglia sarà molto calda. Non sporgerti mai sulla zona di cottura quando stai usando la griglia. Non toccare le superfici di cottura, l'alloggiamento della griglia, il coperchio o altre parti della griglia mentre la griglia è accesa o fin quando la griglia a gas non si è raffreddata dopo il suo utilizzo.

Attenzione: alcune parti dell'apparecchio possono essere calde. Si raccomanda l'uso di guanti protettivi.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Non modificare l'apparecchio.

Non accendere mai i fornelli con il coperchio chiuso!

⚠ ATTENZIONE

Non provare ad accendere questo apparecchio senza leggere la sezione “ISTRUZIONI DI ACCENSIONE” di questo manuale.

Codici di installazione della griglia

Controllare i codici locali del vostro edificio per utilizzare un corretto metodo di installazione.

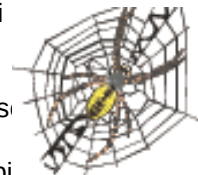
Uso corretto della bombola di GPL

I modelli di griglia a GPL sono disegnati per essere usati con bombole standard di 5 kg o 10 kg. Bombola GPL non inclusa con la griglia. **Non collegare mai** la tua griglia a gas a una bombola GPL che superi tale capacità.

NOTA: Il normale flusso di gas attraverso il gruppo regolatore e tubo può generare un ronzio. Un basso livello di ronzio è perfettamente normale e non interferisce con l'uso della griglia. Se il livello del ronzio fosse eccessivo e fastidioso, dovrete far uscire l'aria dalla linea del gas o correggere l'eccesso di flusso di gas dal dispositivo con il regolatore. Questa procedura di fuoriuscita d'aria deve essere effettuata ogni volta che colleghiamo alla griglia una nuova bombola GPL.

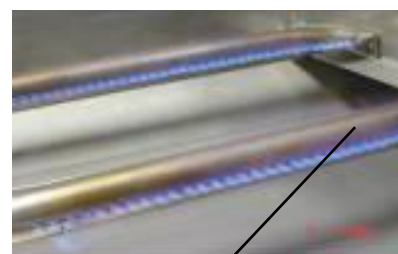
PRECAUZIONE: Attento al ritorno di fiamma

PRECAUZIONE: A volte ragni e piccoli insetti fanno ragnatele o nidi nei bruciatori della griglia durante i traslochi e l'immagazzinamento. Queste ragnatele possono ostruire il flusso di gas che potrebbero innescare fiammate all'interno e intorno i tubi del fornello. Questo tipo di fiammate sono conosciute come “RITORNI DI FIAMMA” e possono causare gravi danni alla tua griglia e creare condizioni di utilizzo non sicure per l'utente.



Sebbene un bruciatore ostruito non sia l'unica causa del “RITORNO DI FIAMMA”, essa è la causa più comune.

Per ridurre la possibilità di “RITORNO DI FIAMMA”, è necessario pulire i bruciatori prima di montare la griglia e almeno una volta al mese alla fine dell'estate o all'inizio dell'autunno, quando i ragni sono più attivi. Pulire i bruciatori anche quando la griglia non è stata usata per un lungo periodo di tempo. Un bruciatore può causare una fiammata sotto la griglia.



Controllare a vista le fiamme del fornello prima di ogni uso. Le fiamme devono apparire come in questa figura. Se non lo sono, fare riferimento alla sezione di manutenzione del fornello di questo manuale.

Categorie dell'apparecchio	Paesi di destinazione
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

Sistema di alimentazione GPL.



- Se non si seguono le informazioni seguenti in maniera esatta, potrebbero generarsi incendi che potrebbero causare morti o seri infortuni.
- Questo apparecchio è adatto al solo uso con gas propano o butano o miscele GPL a bassa pressione, insieme all' apposito regolatore di bassa pressione attraverso un tubo flessibile.
- Questa griglia è dotata di una clip di 27 mm sul regolatore di gas propano che opera a 37 mbar.
- Se vuoi utilizzare di gas butano, devi utilizzare un apposito regolatore di gas butano a 28-30 mbar certificato alla BS EN 16129. Consulta il tuo fornitore di GPL per ottenere informazioni relative al regolatore adatto al tipo di bombola.
- Mettere il tappo antipolvere sull' uscita della valvola della bombola quando la bombola non è utilizzata. Utilizzare solo il tipo di tappo antipolvere sull' uscita della valvola della bombola fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi od otturatori potrebbero causare perdite di gas propano.
- **Non collegare** mai una bombola di GPL non regolata alla griglia a gas.
- Questo apparecchio per cucinare in esterno è fornito di un gruppo regolatore/tubo ad alta capacità da collegare a una bombola standard da 5kg o 10kg. Bombola di gas propano liquido.
- È necessario far riempire la bombola di GPL da un rivenditore di gas propano di buona reputazione e ispezionarla visualmente e riclassificarla dopo ogni riempimento.
- Non riporre nessuna bombola di GPL di scorta sotto o vicino questo apparecchio.
- Tenere sempre le bombole di GPL in posizione verticale.
- Non riporre o usare benzina o altri liquidi e vapori infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Il deposito di un apparecchio a gas per cucinare in esterno al coperto è possibile solo se la bombola è disconnessa e rimossa dall' apparecchio.
- Quando la griglia a gas non è in uso il gas deve essere chiuso dalla bombola di GPL.

Corretto posizionamento e spaziatura della griglia

- Non usare mai la griglia a gas in garage, verande, capannoni, passaggi coperti o in qualunque altra area coperta. La griglia a gas deve essere usata solo all' aperto.
- **NON** usare questo apparecchio sotto superfici sopraelevate combustibili. Questo apparecchio a gas per cucinare in esterno non è stato fabbricato per essere installato su o all' interno di veicoli ricreativi e/o navi.

- Il gas deve essere chiuso dalla bombola di alimentazione quando l' apparecchio per cucinare in esterno non è in uso.
- La bombola di GPL deve essere riposta all' aperto in un' area ben ventilata e tenuta lontana dalla portata dei bambini. Le bombole di GPL non connesse non devono essere riposte all' interno di un edificio, di un garage o di qualunque altro spazio chiuso.
- Non ostruire il flusso di ventilazione attorno all' alloggiamento della griglia a gas. Usare solo il gruppo regolatore e tubo forniti insieme alla griglia a gas. I regolatori e i tubi di ricambio devono essere solo quelli specificati in questo manuale.
- Il gruppo regolatore e tubo deve essere controllato prima di ogni uso della griglia. Se c' è abrasione o logorio eccessivi o se il tubo è tagliato, deve essere sostituito prima di mettere in funzione la griglia. Il tubo di ricambio deve essere quello specificato dal fabbricante.
- Si devono usare il regolatore di pressione e il tubo forniti con l' apparecchio per cucinare in esterno. Non sostituire mai con altri tipi di regolatore. Contattare il servizio clienti per parti di ricambio specificate dal fabbricante.
- Questo apparecchio per cucinare in esterno è dotato di un regolatore di pressione conforme agli standard per le Valvole Regolatrici di Pressione per GPL EN 498:2012 ed EN 484:1997.
- Non usare nella griglia carbone, liquido infiammabile, rocce laviche, benzina, kerosene o alcol.
- La griglia è disegnata per ottenere prestazioni ottimali senza uso di carbone. Non mettere carbone sul radiatore in quanto esso bloccherebbe l' area di ventilazione dei fornelli della griglia. Aggiungere carbone può danneggiare le componenti di iniezione e le manopole, e invalidare la garanzia.
- Mantenere le parti posteriore e laterali del carrellino libere da residui. Mantenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e il cavo del motore del girarrosto lontani dalle zone calde della griglia.
- Non usare mai la griglia in condizioni di forte vento. Se la griglia è posizionata in una zona piuttosto ventosa (di fronte all' oceano, su una vetta, ecc.) sarà necessario utilizzare un frangivento. Mantenere sempre gli spazi specificati.
- Non usare mai una bombola di propano ammaccata o arrugginita.
- Mantenere tutti i cavi di alimentazione elettrica e i tubi di alimentazione di carburante lontani da tutte le superfici riscaldate.
- Durante l' accensione, mantenere il volto e le mani il più lontano possibile dalla griglia.
- Le regolazioni sul fornello devono essere effettuate solo dopo il suo raffreddamento.

ATTENZIONE

La tua griglia si riscalderà molto. Non sporgerti mai sulla zona di cottura quando stai usando la griglia. Non toccare le superfici di cottura, l' alloggiamento della griglia, il coperchio o altre parti della griglia mentre la griglia è accesa o fin quando la griglia a gas non si è raffreddata dopo il suo utilizzo.

Non attenersi a queste istruzioni potrebbe causare seri infortuni.



ATTENZIONE

Tenere uno spruzzatore di acqua saponata vicino alla valvola di alimentazione del gas e controllare i collegamenti prima di ogni uso.

NON USARE FOGLI DI ALLUMINIO PER FODERARE LE RASTRELLIERE DELLA GRIGLIA O IL FONDO DELLA GRIGLIA.

Questo può perturbare severamente il flusso d'aria durante la combustione o catturare calore in eccesso nell'area di controllo.

PRATICHE DI SICUREZZA PER EVITARE INFORTUNI PERSONALI

La tua griglia fornirà prestazioni sicure e affidabili se usata in maniera accurata. È comunque necessario usare attenzione estrema in quanto la griglia produce un calore intenso che può incrementare potenziali incidenti. Quando si usa questo apparecchio bisogna seguire pratiche di sicurezza basilari, incluse le seguenti:

Non riparare o sostituire alcuna parte della griglia se non specificamente raccomandato in questo manuale. Per tutti gli altri servizi bisogna rivolgersi a un tecnico qualificato. La griglia non è stata fabbricata per essere installata su o all'interno di veicoli ricreativi e/o navi.

I bambini non devono essere lasciati soli o senza sorveglianza in un'area in cui viene usata la griglia. Non permettere loro in nessun momento di sedere, stazionare o giocare attorno alla griglia. Non riporre nessun oggetto che possa interessare i bambini intorno o sotto la griglia.

Non fare entrare in contatto o avvicinare troppo vestiti, presine o altri materiali infiammabili con alcuna grata, fornello o altra superficie calda fino a quando non si sono raffreddati. Il tessuto può infiammarsi e causare infortuni personali.

Per la tua sicurezza personale, indossa abiti adeguati. Non devono mai essere indossati abiti o maniche larghi quando si usa questo apparecchio. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non dovrebbero essere indossati mentre si cucina.

Sono adatti per essere usati con la griglia solo utensili in certi tipi di vetro, vetro ceramico a prova di calore, terracotta o smaltati. Questi materiali potrebbero rompersi con cambi di temperatura improvvisi. Usali solo con regolazioni di calore basse o medie seguendo le linee guida dei fabbricanti.

Non riscaldare contenitori di cibo non aperti. Un aumento di pressione potrebbe causare lo scoppio dei contenitori.

Usare un guanto per aprire il coperchio della griglia. Non sporgersi mai sulla griglia aperta.

Quando accendi un fornello, presta attenzione a ciò che stai facendo. Assicurati di sapere con esattezza quale fornello stai accendendo e allontana il corpo e i vestiti da fiamme libere.

Quando usi la griglia, non toccare la rastrelliera della griglia, la grata del fornello o le zone immediatamente circostanti, in quanto queste zone diventano estremamente calde e possono causare ustioni. Usare solo presine asciutte. Presine bagnate o umide su superfici calde potrebbero causare ustioni da vapore. Non usare un panno o uno strofinaccio al posto delle presine. Non permettere alle presine di entrare in contatto con le parti più calde della rastrelliera della griglia.

Il grasso è infiammabile. Far raffreddare il grasso prima di provare a toccarlo. Non permettere che il grasso si depositi e si raccolga in eccesso nel vassoio raccogli grasso sotto la caldaia della griglia. Pulire spesso il vassoio raccogli grasso.

Non usare fogli di alluminio per foderare le rastrelliere della griglia o il fondo della griglia. Questo può perturbare severamente il flusso d'aria durante la combustione o catturare calore in eccesso nell'area di controllo. Per una corretta accensione ed efficienza dei fornelli, mantenere puliti gli ugelli dei fornelli. È necessario pulirli periodicamente per mantenere un'efficienza ottimale. I fornelli funzioneranno in una sola posizione e devono essere montati correttamente per un funzionamento sicuro.

Pulire la griglia con attenzione. Per evitare ustioni da vapore, non usare spugne o stracci bagnati per pulire la griglia quando è calda. Alcuni detergenti producono fumi tossici o possono prendere fuoco se applicati su una superficie calda.

Spegnere i controlli della griglia e accertarsi che la griglia si sia raffreddata prima di usare qualunque tipo di detergente ad aerosol su o intorno alla griglia. Le reazioni chimiche prodotte dall'azione dello spray potrebbero, in presenza di calore, generare fiammate o corrodere le parti metalliche.

Non usare la griglia per cucinare carni eccessivamente grasse o altri prodotti che possano infiammarsi.

Non utilizzare la griglia sotto materiali non protetti e combustibili. Usare solo in zone ben ventilate. Non usare all'interno di edifici, garage, verande, capannoni o in qualunque altra area coperta.

Mantenere l'area intorno alla griglia libera da materiali combustibili, inclusi fluidi, rifiuti e vapori come benzina o carbone o fluidi infiammabili. Non ostruire il flusso di combustione e di aria di ventilazione.



ATTENZIONE

Questo apparecchio a gas per cucinare in esterno non è stato fabbricato per essere installato su o all'interno di navi. E altri veicoli ricreativi.

NON COLLEGARE MAI ALL' APPARECCHIO UNALINEA

DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON REGOLATA. USA IL GRUPPO TUBO/REGOLATORE IN DOTAZIONE.

Questa è una griglia configurata per l' uso con liquido propano. Non tentare di usare un' alimentazione a gas naturale se la griglia non è stata riconfigurata per l' uso con gas naturale.

Consumo di gas totale (per ora) di questa griglia in acciaio inossidabile con tutti fornelli regolati sulla posizione "HIGH" :

Fornelli principali 3*4kW=12kW

Fornello laterale 2,5kW

Totale 14,5kW

REQUISITI PER BOMBOLA DI GPL

Una bombola di GPL ammaccata o arrugginita può

essere pericolosa e

dovrebbe essere controllata dal tuo fornitore di GPL. Non usare mai una bombola con una valvola danneggiata. La bombola deve avere un dispositivo di troppopieno (OPD) e di una connessione QCCI sulla valvola della bombola.

Il sistema di alimentazione della bombola deve essere dotata di un dispositivo per il rilascio di vapore. La bombola deve avere un colletto per proteggere la sua valvola. La bombola deve avere una valvola di chiusura in una valvola di uscita di una bombola di GPL specificata, dove applicabile, per connessioni di tipo QCC1 nello standard per connessioni ANSI/CGA-V-1 su valvole di uscita e di entrata per bombole di gas compresso.

Pressione del collettore: 11" (27,94cm) di colonna d' acqua (W.C.).

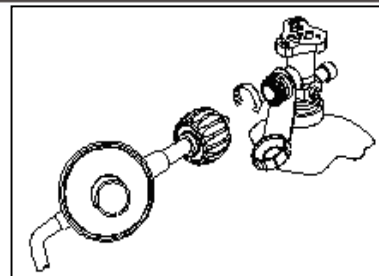
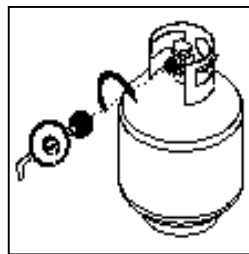
Allaccio al GPL.

Assicurarsi che gli occhielli di plastica nera sulla valvola della bombola di GPL siano al loro posto e che il tubo non entri in contatto con il vassoio raccogli grasso o la testata della griglia.

COLLEGAMENTO

La griglia è dotata di orifizi per l' alimentazione a gas solo per l' uso con gas propano liquido. È anche dotata di un gruppo regolatore/tubo ad alta capacità per collegamenti con bombole di GPL da 5kg or 10kg (22.44" (57cm) altezza, 12-1/4" (31cm) diametro). Per collegare la bombola di alimentazione a GPL, seguite i seguenti passi:

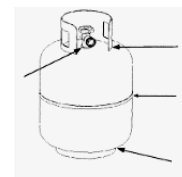
1. Assicurarsi che la valvola della bombola sia del tutto sulla posizione di spegnimento (girare in senso orario fino allo stop)
2. Controllare la valvola della bombola per assicurarsi che abbia l' opportuna filettatura maschio.



3. Assicurarsi che tutte le valvole dei fornelli siano nella loro posizione di spegnimento.
4. Controllare i collegamenti della valvola, gli ugelli e il gruppo regolatore. Controllare che non ci siano danni o residui. Rimuovere tutti i residui. Controllare se ci sono danni sul tubo. Non usare mai un apparecchio danneggiato od ostruito. Visita il tuo rivenditore di GPL se hai bisogno di riparazioni.
5. Quando colleghi un gruppo regolatore alla valvola, stringi con una mano il dado di raccordo rapido in senso orario fino a uno stop completo. Per stringere non usare una pinza. Usare una pinza potrebbe danneggiare il dado di raccordo rapido e causare una condizione di pericolo.
6. Aprire completamente la valvola della bombola (in senso antiorario). Applicare la soluzione saponata con una spazzola pulita a tutti i collegamenti del gas. Guarda sotto. Se appaiono delle bolle nella soluzione saponata, i collegamenti non sono stretti in maniera corretta. Controllare ogni raccordo e stringere o riparare se necessario.



7. Se ci sono perdite sui collegamenti che non puoi riparare, chiudi il gas sulla bombola di alimentazione, disconnetti la linea di alimentazione di carburante dalla griglia e chiama il tuo fornitore di gas per ricevere assistenza.
8. Applicare la soluzione saponata anche alle giunture della bombola. Guarda sotto. Se appaiono bolle, chiudere la bombola e non usarla, né spostarla! Contattare un fornitore di GPL o i vigili del fuoco per ottenere assistenza.



Per disconnettere la bombola di GPL:

1. Chiudere le valvole dei fornelli.
2. Chiudere completamente la valvola della bombola (girare in senso orario fino allo stop).
3. Staccare il gruppo regolatore dalla valvola della bombola girando il dado di raccordo rapido in senso antiorario.

Lista di controlli finale per l' installatore

- ✓ Mantenere la distanza minima tra le parti posteriore e laterali dell' unità e materiale combustibile, 36 pollici (91,4 cm) dai lati e 36 pollici (91,4 cm) dalla parte posteriore.
- ✓ Rimuovere tutto l' imballaggio interno.
- ✓ Le manopole devono potersi muovere liberamente.
- ✓ I fornelli devono essere ben fissati e devono essere alloggiati correttamente sugli orifizi.
- ✓ Connettere e impostare i regolatori. Connettere la griglia al gas utilizzando il tubo e il gruppo regolatore in dotazione (preimpostato a 11,0" di colonna d' acqua).
- ✓ Testare l' unità e controllare che non ci siano perdite.
- ✓ Informare l' utente della posizione della valvola di spegnimento dell' alimentazione del gas.

UTENTE, PER FAVORE CONSERVA QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE.

PRECAUZIONI RIGUARDANTI LA BOMBOLA DI PROPANO

- a) Non riporre una bombola di GPL di ricambio sotto o nei pressi di questo apparecchio.
- b) NON riempire MAI la bombola oltre l' 80%
- c) Se non ci si attiene esattamente alle informazioni contenute nei punti "a" e "b", potrebbero causarsi incendi o esplosioni che potrebbero causare morte o seri infortuni.

Test sulle perdite

GENERALE

Sebbene tutti i collegamenti al gas sulla griglia siano stati testati in fabbrica prima della spedizione, deve essere effettuato un controllo completo della tenuta dei collegamenti al gas nel luogo in cui l' apparecchio è installato per scongiurare che ci siano stati possibili maltrattamenti durante la spedizione o che sia stata involontariamente applicata all' unità una pressione eccessiva. Controllate l' intero sistema periodicamente per trovare eventuali perdite seguendo le procedure elencate sotto. Se in qualsiasi momento sentite odore di gas dovete controllare immediatamente l' intero sistema per cercare le perdite.

PRIMA DEL TEST

Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dalla griglia, incluse le cinghie.

NON FUMARE DURANTE IL TEST SULLE

PERDITE.

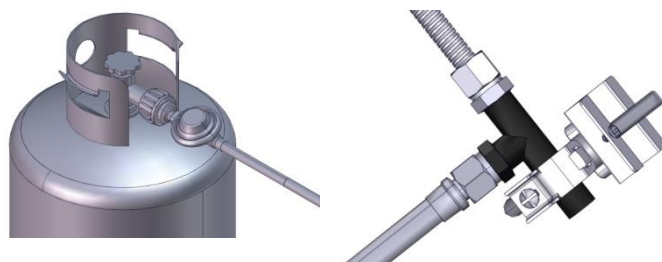
NON EFFETTUARE MAI IL TEST SULLE PERDITE CON

UNA FIAMMA LIBERA

Preparare una soluzione saponata di una parte di liquido detergente e una parte di acqua. Avrai bisogno di uno spruzzatore, una spazzola o un panno per applicare la soluzione ai raccordi. Per il test iniziale sulle perdite, assicurarsi che la bombola di GPL sia piena all' 80%.

TESTARE

1. Assicurarsi che le valvole di controllo siano in posizione di "OFF" e accendere l' alimentazione del gas.
2. Controllare tutti i collegamenti dal regolatore di GPL e dalla valvola di alimentazione fino a, e includendo i collegamenti al gruppo tubo collettore (il tubo che va verso i fornelli). Appariranno bolle di sapone dove ci sono perdite.
3. Se è presente una perdita, chiudete immediatamente l' alimentazione di gas e stringere i raccordi che perdono.
4. Riaprire il gas e controllare di nuovo.



Sulla griglia devono essere usate solo parti raccomandate dal fabbricante.

La loro sostituzione renderà nulla la garanzia. Non usare la griglia prima di aver testato tutte le connessioni senza aver trovato perdite.

CONTROLLO DEL FLUSSO DI GAS

Ogni fornello della griglia è stato testato e regolato in fabbrica prima della spedizione; nonostante ciò, è possibile che le variazioni locali nell' alimentazione del gas possano rendere necessaria un' ulteriore regolazione dei fornelli. Le fiamme dei fornelli devono essere controllate visivamente.

Le fiamme devono essere blu e stabili senza punte gialle, irregolarità eccessive o sollevamenti. Se hanno qualcuna di queste caratteristiche indesiderate, verificare che gli otturatori e gli ugelli dei fornelli non siano ostruiti da sporco, detriti, ragnatele, ecc. Se hai domande riguardanti la stabilità della fiamma, invia una mail al nostro servizio clienti: ServiceDK@nexgrill.com.

CONTROLLARE SEMPRE EVENTUALI PERDITE DOPO OGNI CAMBIO DI BOMBOLA DI GPL

Controllare la presenza di perdite su tutti i raccordi con l' alimentazione del gas prima di ogni uso. È utile tenere uno spruzzatore con acqua saponata vicino alla valvola di chiusura della linea di alimentazione del gas. Spruzzare tutti i collegamenti. Le bolle indicano le perdite.

USO GENERALE DELLA GRIGLIA E DEL GIRARROSTO

Ognuno dei fornelli principali è classificato a 13.500 BTU/ora (3,95 kW). I fornelli principali della griglia racchiudono interamente la zona di cottura e spostati lateralmente per minimizzare i blocchi causati dalla caduta di grasso e detriti. Le manopole dell' accenditore sono posizionate nella zona centrale inferiore del pannello della valvola. Ogni accenditore girevole è contrassegnato sul pannello di controllo.

USO DELLA GRIGLIA

Grigliare richiede alte temperature per scottare e rosolare correttamente. La maggior parte dei cibi vengono cucinati utilizzando la regolazione di calore "HIGH" ("ALTO") durante tutto il tempo di cottura. Nonostante ciò, quando grigliamo grandi pezzi di carne o pollame, potrebbe essere necessario regolare il calore a un' impostazione più bassa dopo la rosolatura iniziale. Questo farà cuocere la parte interna del cibo senza bruciare la parte esterna. Cibi cucinati per tempi lunghi o cibi marinati con marinature zuccherine potrebbero aver bisogno di regolazioni di calore più basse alla fine della loro cottura.

NOTA: La griglia è stata disegnata per grigliare in maniera efficace senza dover usare roccia lavica o carbone di alcun tipo. Il calore è irradiato dagli spargifiamma in acciaio inossidabile posizionati su ogni fornello.

NOTA: La griglia calda cuoce i cibi, non facendo uscire i succhi. Quanto più la griglia è preriscaldata, tanto più velocemente la carne si rosola e i segni della griglia diventano più scuri.

NON LASCIARE LA GRIGLIA INCUSTODITA DURANTE LA COTTURA.

ATTENZIONE: IMPORTANTE!

USO DEL FORNELLO LATERALE

Ispezionare il tubo del gas prima di accendere il gas. Se si notano tagli, usura o abrasioni evidenti, il tubo deve essere sostituito prima dell' uso. Non usare il fornello laterale se si sente odore di gas.

ATTENZIONE: IMPORTANTE! PRIMA DI ACCENDERE

Ispezionare il tubo del gas prima di accendere il gas. Se si notano tagli, usura o abrasioni evidenti, il tubo deve essere sostituito prima dell' uso. Non usare la griglia se si sente odore di gas. Devono essere usati solo il gruppo regolatore di pressione e tubo in dotazione con l' unità.

Non sostituire mai il gruppo regolatore e tubo in dotazione con la griglia. Se è necessaria una sostituzione, contattare il fabbricante per una corretta sostituzione. Le parti sostitutive devono essere quelle specificate nel manuale.

ATTENZIONE: Mantenere sempre il volto e il corpo il più lontano possibile dal fornello durante l' accensione.

ACCENDERE IL FORNELLO PRINCIPALE

Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF" quando aprite l' alimentazione del gas dalla bombola di liquido propano. Mantenere sempre il volto e il corpo il più lontano possibile dalla griglia durante l' accensione.

Per accendere il fornello principale, premere la manopola di controllo del fornello principale e ruotare verso  HIGH. Contemporaneamente tenere premuto il bottone di accensione per accendere il fornello. Una volta acceso il fornello, rilasciare il bottone di accensione elettronica e la manopola. Se il fornello non si accende, attendere 5 minuti per far dissipare il gas in eccesso e riprovare.

Istruzioni di accensione della griglia

ACCENDERE IL FORNELLO LATERALE

Per accendere il fornello laterale, rimuovere tutti gli utensili da cucina dalla graticola. Premere e girare la manopola verso "  /HIGH" e contemporaneamente tenere premuto il bottone di accensione elettronica per accendere il fornello. Una volta acceso il fornello, rilasciare il bottone di accensione elettronica e la manopola. Se il fornello non si accende, girare la manopola di controllo su "OFF". Se si sente odore di gas e il bottone di accensione non funziona, girare immediatamente la manopola di controllo su "OFF". Attendere 5 minuti in modo tale che il gas accumulato si dissipi. Se l' accenditore del fornello laterale non funziona, vedere la sezione seguente per l' accensione con un fiammifero.

ACCENDERE LA GRIGLIA CON UN FIAMMIFERO

Se il fornello non si accende dopo vari tentativi, si può accendere con un fiammifero.

L' asta di estensione per l' accensione con un fiammifero è posizionata nel pannello interno dello sportello.

Se hai appena provato ad accendere il fornello con l' accenditore, attendi 5 minuti per permettere al gas accumulato di dissiparsi. Mantenere il volto e le mani il più lontano possibile dalla griglia. Inserire il fiammifero acceso attaccato all' asta di accensione tra le grate di cottura in direzione del fornello. Premere la manopola di controllo e ruotare a sinistra verso  / HIGH. Continuare a premere la manopola fino a quando non si accende il fornello.

Il fornello dovrebbe accendersi immediatamente.

Se il fornello non si accende in 5 minuti, girare la manopola in posizione di spegnimento, attendere 5 minuti e riprovare.

Istruzioni di accensione della griglia

ACCENDERE IL FORNELLO LATERALE CON UN FIAMMIFERO

Tenere un fiammifero acceso vicino agli ugelli del fornello laterale, girare la manopola di controllo in senso antiorario verso “⚡ /HIGH”. Togliere la mano immediatamente dopo l’ accensione del fornello. Ruotare la manopola di controllo per regolare la fiamma al livello desiderato.

Tenere uno spruzzatore di acqua saponata vicino alla valvola di alimentazione del gas e controllare i collegamenti prima di ogni uso.

Non cercare di accendere la griglia se si sente odore di gas.

Ogni fornello è stato regolato prima della spedizione; nonostante ciò, è possibile che le variazioni locali nell’ alimentazione del gas possano rendere necessarie piccole regolazioni.

PRECAUZIONI

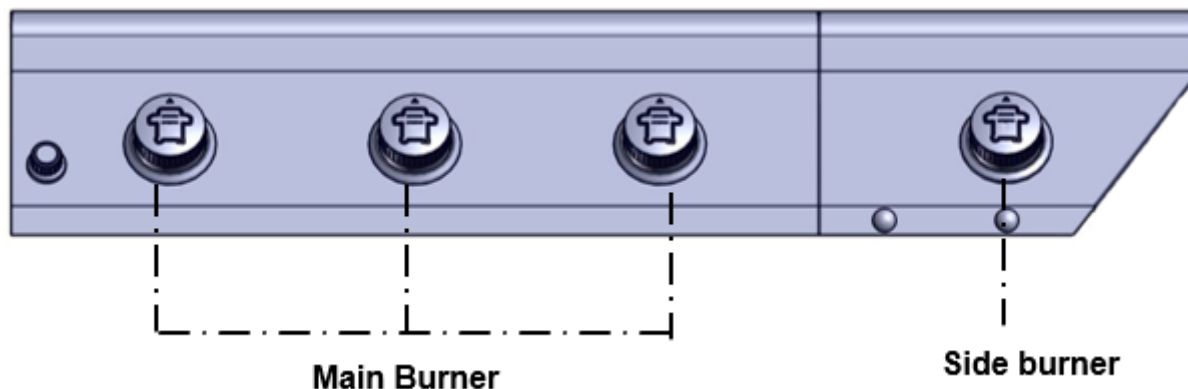
Mettere il tappo antipolvere sull’ uscita della valvola della bombola quando la bombola non è utilizzata. Utilizzare solo il tipo di tappo antipolvere sull’ uscita della valvola della bombola fornita con la valvola della bombola. Altri tipi di tappi od otturatori potrebbero causare perdite di gas propano.

Quando non si sta usando l’ unità deve essere chiuso il gas sulla bombola di alimentazione.

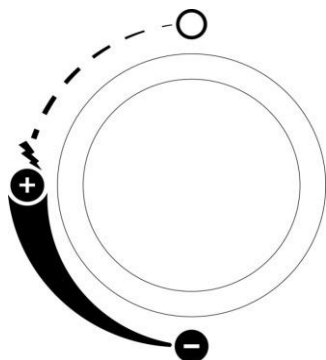
Se l’ apparecchio è riposto al coperto, la bombola deve essere disconnessa e rimossa dall’ apparecchio. Le bombole devono essere riposte all’ esterno in un’ area ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni di accensione

Nota: Rimuovere tutti gli imballaggi, incluse le cinghie, prima di usare la griglia.



ACCENDERE IL FORNELLO



- 1** Assicurarsi che il coperchio sia aperto.
- 2** Premere e girare la manopola di controllo verso “⚡ /HIGH” contemporaneamente per accendere il fornello. Una volta acceso il fornello, rilasciare la manopola.
- 3** Se il fornello non si accende in 5 secondi, girare la manopola verso OFF e ripetere le istruzioni di accensione.
- 4** Se il fornello non si accende dopo il passo numero 3, girare la manopola verso OFF, attendere 5 minuti e ripetere la procedura o accendere con un fiammifero.

ACCIAIO INOSSIDABILE

Sono disponibili diversi detergenti per acciaio inossidabile. Usare sempre all' inizio le procedure di pulizia più delicate, strofinando in direzione dei granuli. Non usare lana di vetro perché graffierebbe la superficie. Per ritoccare graffi evidenti sull' acciaio inossidabile, carteggiare molto delicatamente con carta smerigliata asciutta di grana 100 in direzione dei granuli. Macchie di grasso possono raccogliersi sulle superfici in acciaio inossidabile e seccarsi sulla superficie dando l' impressione che essa sia arrugginita. Per toglierle, usare una spugna abrasiva delicata insieme a un detergente per acciaio inossidabile.

GRATICOLA

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate quando la griglia è fredda e l' alimentatore del combustibile è disconnesso.

NON pulire alcuna parte della griglia in un forno autopulente. Il calore estremo danneggerà le rifiniture.

ASSICURARSI CHE L' ALIMENTAZIONE DI GAS E LE MANOPOLE SIANO SULLA POSIZIONE "OFF" . ASSICURARSI CHE L' ELEMENTO SUPERIORE DEL FORNELLO SI SIA RAFFREDDATO PRIMA DI RIMUOVERLO.

FORNELLI DELLA GRIGLIA

Bisogna fare estrema attenzione quando si sposta un fornello in quanto bisogna ricentrarlo correttamente nel suo orifizio prima di ogni tentativo di riaccendere la griglia. La frequenza di pulizia necessaria dipende da quanto spesso utilizzi la griglia.

PULIZIA DEL FORNELLO PRINCIPALE

Assicurarsi che l' alimentazione del gas sia chiusa e che le manopole siano in posizione "OFF" . Assicurarsi che la griglia si sia raffreddata. Pulire la parte esterna del fornello con una spazzola metallica. Pulire il calcare ostinato con un raschietto metallico. Pulire tutti gli ugelli otturati con una graffetta. Non usare mai uno stuzzicadenti in legno in quanto potrebbe rompersi e ostruire l' ugello. Nota bene: qualora insetti o altri elementi ostruttivi bloccassero il flusso di gas attraverso il fornello, sarebbe necessario inviare una mail al nostro servizio clienti: ServiceDK@nexgrill.com.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLI GRASSO

Il vassoio raccogli grasso deve essere svuotato e pulito periodicamente e lavato con una soluzione di detergente delicato e acqua calda. Una piccola quantità di sabbia dovrebbe essere posizionata sul fondo del vassoio raccogli grasso per assorbire il grasso. Controllare il vassoio raccogli grasso frequentemente, non fare accumulare grasso in eccesso e non farlo tracimare fuori dal vassoio.

Attenzione: In caso fosse necessario sostituire il fornello principale, si raccomanda vivamente che l' operazione sia effettuata da un tecnico specializzato. Si ricorda che noi non saremo responsabili in nessun modo di lesioni personali o danni a cose e proprietà causate da un fornello non montato in maniera corretta.

PULIZIA DEL FORNELLO

1. Chiudere l' alimentazione del gas e assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF" .
2. Attendere il raffreddamento della griglia.
3. Pulire la parte esterna del fornello con una spazzola metallica. Usare un raschietto metallico per le macchie più ostinate.
4. Pulire gli ugelli otturati con una graffetta. Non usare mai uno stuzzicadenti in legno in quanto potrebbe rompersi e ostruire l' ugello.
5. Qualora insetti o altri elementi ostruttivi bloccassero il flusso di gas attraverso il fornello, sarebbe necessario inviare una mail al nostro servizio clienti: ServiceDK@nexgrill.com.

ATTENZIONE AI RAGNI E AGLI INSETTI

Controllare e pulire dagli insetti e dai loro nidi i bruciatori e i tubi Venturi. Un tubo otturato può causare un incendio sotto la griglia.

Sebbene un bruciatore ostruito non sia l' unica causa del "RITORNO DI FIAMMA" , essa è la causa più comune.

Per ridurre la possibilità di "RITORNO DI FIAMMA" , è necessario pulire i bruciatori prima di montare la griglia e almeno una volta al mese alla fine dell' estate o all' inizio dell' autunno, quando i ragni sono più attivi. Pulire i bruciatori anche quando la griglia non è stata usata per un lungo periodo di tempo.

QUANDO FARE ATTENZIONE AI RAGNI

Dovresti controllare i fornelli almeno una volta all' anno o subito dopo l' insorgere di una delle seguenti condizioni:

1. Odore di gas e contemporanea presenza di fiamme di colore giallo dal fornello.
2. La griglia non raggiunge la temperatura.
3. La griglia si riscalda in maniera disomogenea.
4. I fornelli emettono rumori tipo crepitii.

PRIMA DI RICHIEDERE ASSISTENZA

Se la griglia non funziona correttamente, utilizzare la seguente lista di controllo prima di contattare il rivenditore per richiedere assistenza. Potresti risparmiare i soldi di una chiamata di assistenza.

PRERISCALDAMENTO: Il coperchio della griglia deve essere chiuso durante il periodo di preriscaldamento. È necessario preriscaldare la griglia prima di cuocere certi tipi di cibi, a seconda del tipo di cibo e della temperatura di cottura. Il cibo che richiede un' alta temperatura di cottura ha bisogno di un periodo di preriscaldamento di cinque minuti; il cibo che ha bisogno di una temperatura di cottura più bassa ha bisogno di un periodo di preriscaldamento di soli due o tre minuti.

TEMPERATURE DI COTTURA

Regolazione High (Alta) - Usare questa regolazione per un riscaldamento rapido, per bistecche scottate e braciole e per grigliare.

Regolazione Low (Bassa) - Usare questa regolazione per arrostitire, cuocere al forno e quando si cuociono carni magre come il pesce.

Queste temperature variano a seconda della temperatura esterna e del vento.

Cucinare con calore indiretto: Puoi cuocere lentamente pollame e grossi tagli di carne alla perfezione su un lato della griglia con il calore indiretto della griglia proveniente dall' altro lato. Il calore dal fornello acceso circola lentamente attraverso la griglia, cuocendo la carne o il pollame senza che nessuna fiamma diretta li tocchi. Questo metodo riduce di gran lunga le fiammate quando cuciniamo tagli di carne molto grassi, in quanto non c' è nessuna fiamma diretta che possa far accendere i grassi e i succhi che sgocciolano durante la cottura.

PRECAUZIONE: Se i fornelli si spengono durante l' uso, chiudere il gas alla sorgente e chiudere tutte le valvole. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di provare a riaccendere (questo fa sì che i fumi di gas accumulati si dissolvano).

PRECAUZIONE: Se il grasso prendesse fuoco, chiudere il gas alla sorgente, spegnere tutti i fornelli e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si è spento.

PRECAUZIONE: NON provare a disconnettere nessun attacco del gas mentre la griglia è accesa. Vale per tutti gli apparecchi: una cura e una manutenzione adeguata li manterranno al massimo delle loro funzionalità e prolungheranno la loro vita utile. La tua griglia a gas non fa eccezione.

PRECAUZIONE: Se usiamo il fornello laterale con il suo coperchio chiuso, il coperchio si riscalderà.

GARANZIA LIMITATA (Modello # 720-0905CA)

Il fabbricante garantisce al consumatore-acquirente originario solo che questo prodotto (Modello #720-0905CA) è esente da difetti di fabbricazione e di materiali dopo un corretto montaggio e sotto un normale e ragionevole uso domestico per i periodi indicati sotto, a partire dalla data di acquisto. Il fabbricante si riserva il diritto di richiedere prove fotografiche di danni, o che vengano rese le parti difettose, con spese di spedizione e/o trasporto a carico del cliente, per una revisione e un'analisi.

- **BRUCIATORI:** 2 anni di garanzia *LIMITATA* contro perforazione.
- **GRATICOLE e SPARGIFIAMMA:** 2 anni di garanzia *LIMITATA*; *non copre cadute, scheggiature, graffiature o danni alla superficie.*
- **PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE:** 2 anni di garanzia *LIMITATA* contro perforazione; *non copre problemi di natura estetica come corrosione della superficie, graffi e ruggine.*
- **TUTTE LE ALTRE PARTI:** 2 anni di garanzia *LIMITATA* (include, ma non si limita a valvole, telaio, alloggiamento, carrello, pannello di controllo, accenditore, regolatore, tubi) **Non copre scheggiature, graffiature, corrosione di superficie fessurata, graffi o ruggine.*
-

Qualora il cliente fornisca una prova di acquisto come quivi disposto, il Fabbricante riparerà o sostituirà quelle parti che saranno provate essere difettose durante il periodo di garanzia applicabile. Le parti necessarie a completare tali riparazioni o sostituzioni saranno fornite gratuitamente, tranne che per i costi di spedizione, qualora l'acquirente si trovi nel periodo di garanzia iniziato nel momento della data originaria di acquisto. Il cliente-acquirente originario dovrà fare fronte a tutte le spese di spedizione delle parti sostituite sotto i termini di questa garanzia limitata. Questa garanzia limitata è applicabile solo nel Regno Unito, è disponibile solo per il primo proprietario del prodotto e *non è trasferibile*. Il fabbricante richiede prove ragionevoli della data di acquisto. Per questo motivo devi conservare la ricevuta di acquisto e/o la fattura. Se l'unità è stata ricevuta in dono, ti preghiamo di chiedere alla persona che ha effettuato il regalo di inviare la ricevuta per tuo conto all'indirizzo qui sotto. Le parti difettose o mancanti soggette a questa garanzia limitata non saranno sostituite senza registrazione o prova di acquisto. Questa garanzia limitata si applica SOLO alle funzionalità del prodotto e non copre problemi estetici quali graffi, ammaccature, corrosioni, scolorimenti dovuti al calore, a detergenti abrasivi e chimici o a qualunque attrezzo usato durante il montaggio o l'installazione dell'apparecchio, ruggine superficiale, o scolorimento delle superfici in acciaio inossidabile. Ruggine superficiale, corrosioni, scheggiature della vernice a polvere sulle parti metalliche che non inficiano l'integrità strutturale del prodotto, non sono considerati difetti di fabbricazione o di materiali e non sono coperte da questa garanzia. Questa garanzia limitata non prevede rimborsi riguardanti il costo di nessun inconveniente, cibo, infortuni personali o danni alla proprietà. Se una parte di ricambio originale non fosse disponibile, sarà inviata una parte di ricambio comparabile. Secondo i termini di questa garanzia limitata, i costi di spedizione dei ricambi saranno a carico del cliente.

IL FABBRICANTE NON PAGHERÀ:

- Assistenza clienti domiciliare.
- Riparazioni se il prodotto è usato in condizioni altre rispetto all'uso domestico normale di una singola famiglia.
- Danni derivanti da incidenti, alterazioni, usi impropri, mancanza di manutenzione/pulizia, abusi, incendi, inondazioni, fatalità, installazioni improprie e installazioni non conformi alle normative elettriche e idrauliche o uso improprio del prodotto.
- Perdita di cibo derivante da un guasto al prodotto.
- Parti sostituite o costi di riparazione per unità lavorate.
- Ritiro e consegna del prodotto.
- Costi di spedizione, costi di processamento fotografico per le foto inviate nella documentazione.
- Riparazioni a parti o sistemi che risultano aver subito modifiche non autorizzate.
- Rimozione e/o reinstallazione del prodotto.
- Costi di spedizione, standard o accelerata, per i ricambi in garanzia e non.

CLAUSOLA DI NON RESPONSABILITÀ DI GARANZIA IMPLICITA; LIMITAZIONE DI MISURE CORRETTIVE

La riparazione o la sostituzione di parti difettose è la tua unica misura correttiva secondo i termini di questa garanzia limitata. Il fabbricante non sarà responsabile per alcuna conseguenza o danni accidentali che possano sorgere dalla violazione di questa garanzia limitata o di qualsiasi garanzia implicita applicabile, o per guasti o danni causati da calamità naturali, cura e manutenzione non adeguate, incendi causati da grasso, incidenti, alterazioni, sostituzioni di parti non effettuate dal fabbricante, usi impropri, spostamenti, usi commerciali, abusi, ambienti ostili (tempo inclemente, cause naturali, manomissioni ad opera di animali), installazioni improprie o installazioni non conformi alle normative locali o alle istruzioni stampate dal fabbricante.

QUESTA GARANZIA LIMITATA È L'UNICA GARANZIA ESPRESSA DATA DAL FABBRICANTE. IL FABBRICANTE NON GARANTISCE NESSUN'ALTRA SPECIFICA O DESCRIZIONE DI FUNZIONAMENTO OVUNQUE ESSE APPAIA, ECCETTO QUELLE DESCRITTE IN QUESTA GARANZIA LIMITATA. QUALUNQUE PROTEZIONE DI GARANZIA IMPLICITA CHE SORGA SOTTO LE LEGGI DI OGNI STATO, INCLUSA LA GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIALITÀ O DI ADEGUATEZZA PER UN PARTICOLARE SCOPO D'USO, È CON LA PRESENTE LIMITATA ALLA DURATA DI QUESTA GARANZIA LIMITATA.

Né i rivenditori, né i dettaglianti che vendono questo prodotto hanno l'autorità di dare ulteriori garanzie o di promettere ulteriori soluzioni in aggiunta a o inconsistenti con quanto stabilito sopra. La massima responsabilità del fabbricante, in ogni caso, non supererà mai il prezzo di acquisto documentato pagato dal cliente originario. Questa garanzia si applica solo alle unità acquistate da un dettagliante o un rivenditore autorizzato. **NOTA:** Alcuni stati non permettono esclusioni o limitazioni di danni incidentali o consequenziali, quindi alcune delle limitazioni o esclusioni descritte sopra potrebbero non essere applicabili nel tuo caso; questa garanzia limitata ti dà specifici diritti legali secondo i termini e le condizioni qui stabiliti. Potresti avere anche altri diritti che variano da stato a stato.

Se vuoi ottenere adempimento di uno qualunque degli obblighi stabiliti in questa garanzia limitata, scrivi a:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710, U.S.A.**

È possibile ottenere risposta a tutte le questioni riguardanti resi del cliente, ordini di componenti, domande generali, e assistenza per la risoluzione di problemi inviando una e-mail al nostro servizio clienti: ServiceDK@nexgrill.com, o contattare . +4562206336



OUTDOOR-GASGRILL

MODELL 720-0905CA

Helfen Sie uns, Sie kennenzulernen
Registrieren Sie Ihren Grill auf
nexgrill.com



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die ordnungsgemäße Montage und sichere Nutzung des Gerätes.

Lesen Sie und befolgen Sie vor dem Zusammenbau und der Nutzung des Gerätes alle Warnungen und Anweisungen.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.



SERIENNUMMER # _____

KAUFDATUM: _____

1008-17

0063CS7826

Rezepte? Tipps? Ideen? Wir teilen alles

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	2-5	Fehlerbehebung.....	11-12
Gas-Anschluss.....	6	Gewährleistung.....	12
Endgültige Checkliste für den Aufbau	7	Lieferumfang.....	109-111
Dichtheitsprüfung.....	7	Explosionszeichnung.....	112
Betriebsanweisungen.....	8	Teileliste.....	113
Zündanweisungen.....	8-9	Schritt für Schritt.....	114-131
Pflege und Wartung.....	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				 1008-17   Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			



GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie die Haube.
4. Sollte der Geruch weiterhin bestehen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr an.



WARNUNG

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
2. Stellen Sie die Gasflasche nicht auf die Bodenplatte. Gasflaschen dürfen nicht unter der Feuerschale oder im Grillwagen genutzt oder aufbewahrt werden.



GEFAHR

1. Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
2. Betreiben Sie das Gerät niemals näher als 3 m (10 ft) an jeglichen Bauwerken, brennbarem Material oder einer anderen Gasflasche.
3. Betreiben Sie niemals das Gerät näher als 7,5 m (25 ft) an jeglichen brennbaren Flüssigkeiten.
4. Die Markierung auf den Injektoren geben die Injektorgroße an. Zum Beispiel bedeutet "0,98" eine Injektorgroße von 0,98 mm.
5. Der größte Durchmesser für auf dem Seitenbrenner nutzbare Töpfe und Pfannen beträgt 220 mm.
6. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch als Heizung bestimmt und sollte nie als solche verwendet werden.
7. Sollte ein Feuer ausbrechen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr an. Versuchen Sie nicht, ein Öl- oder Fettfeuer mit Wasser zu löschen.



Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die schweren körperliche Verletzungen, Tod oder Sachschäden zur Folge haben können.



Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich niemals über den Garbereich Ihres Grills. Berühren Sie nicht die Garflächen, das Grillgehäuse, die Haube oder andere Teile des Grills, während der Grill in Benutzung ist, oder bevor der Grill nach Benutzung abgekühlt ist.

Achtung: Einige Teile des Gerätes können heiß sein. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Verändern Sie das Gerät nicht.

Zünden Sie die Brenner niemals bei geschlossener Haube!

WARNUNG

Versuchen Sie nicht, dieses Gerät ohne das Lesen des Abschnitts "Zündanweisungen" in diesem Handbuch zu zünden.

Grill-Installationsvorschriften

Überprüfen Sie Ihre örtlichen Bauvorschriften für die richtige Installationsmethode.

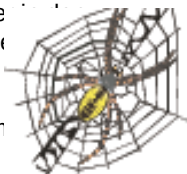
Korrekte Nutzung des Flüssiggastanks

Flüssiggas-Grill-Modelle sind für die Benutzung mit Standard-5 kg- oder 10 kg- Flüssigpropan-Gasflaschen entwickelt worden, die nicht im Lieferumfang enthalten sind. Verbinden Sie Ihren Grill **niemals** mit einer Flüssiggasflasche mit einer höheren Kapazität.

HINWEIS: Der normale Gasstrom durch Regler und Schlauchpaket kann ein summendes Geräusch erzeugen. Ein leises Rauschen ist normal und beeinträchtigt den Betrieb des Grills nicht. Ist das Summen laut und übermäßig, so kann es notwendig sein, die Gasleitung zu entlüften oder das Überdruckventil des Reglers zurückzusetzen. Bei jedem Anschluss einer neuen Flüssiggasflasche mit Ihrem Grill sollte eine Entlüftung durchgeführt werden.

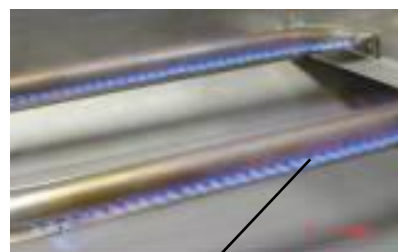
ACHTUNG: Spinnen und Insekten

spinnen gelegentlich Netze oder bauen Nester in Brennerrohren, während das Gerät transportiert oder im Geschäft steht. Diese Netze können den Gasstrom behindern, was zu einem Feuer in den Brennerrohren und umföhren kann. Diese Art des Feuers ist als "FLAMMENRÜCKSCHLAG" bekannt und kann schwere Schäden an Ihrem Grill verursachen, sowie für den Benutzer einen unsicheren Betriebszustand herbeiföhren.



Obwohl ein blockiertes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für einen "FLAMMRÜCKSCHLAG" ist, ist es die häufigste Ursache.

Um das Risiko eines "FLAMMRÜCKSCHLAGS" zu reduzieren, reinigen Sie die Brennerrohre vor der Montage Ihres Grills, sowie im Spätsommer, wenn die Spinnen am aktivsten sind, mindestens einmal im Monat. Reinigen Sie die Brennerrohre ebenfalls, wenn Ihr Grill für längere Zeit nicht benutzt wurde. Eine verstopfte Rohr kann ein Feuer unter dem Grill verursachen.



Nehmen Sie vor jeder Benutzung eine Sichtkontrolle der Brennerflammen vor. Die Flammen sollten aussehen wie auf diesem Bild. Ist dies nicht der Fall, lesen Sie bitte den Abschnitt zur Grundeinstellung der Brenner in diesem Handbuch.

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

Flüssiggas-Versorgungssystem



- Wenn die Informationen nicht genau befolgt werden, kann ein Feuer entstehen, welches zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.
- Dieses Gerät eignet sich nur für die Verwendung mit Niederdruck-Propan- oder Butangas oder Flüssiggasmischungen, die über einen flexiblen Schlauch mit dem passenden Niederdruckregler verbunden sind.
- Dieser Grill wird mit einem aufsteckbaren 27 mm Propan-Regler ausgeliefert, der mit 37 mbar arbeitet.
- Wenn Sie Butan verwenden möchten, benutzen Sie einen 28-30 mbar-Butanregler mit BS EN 16129-Zertifizierung. Sprechen Sie für Informationen bezüglich eines passenden Reglers für den Gasflaschentyp bitte mit Ihrem Flüssiggashändler.
- Verschieben Sie den Auslass des Flaschenventils mit der Staubkappe, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist. Verwenden Sie auf dem Auslass des Flaschenventils ausschließlich den Staubkappentyp, der mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Staubkappen oder Steckern können zu einem Austreten von Propan führen.

Schließen Sie **niemals** einen unregulierten Flüssiggastank an Ihren Gasgrill an.

- Dieser Outdoor-Gasgrill verfügt über eine Hochleistungskonstruktion aus Schlauch und Regler für den Anschluss an eine Standard-5 kg oder 10 kg-Gasflasche. Flüssigpropanflasche.
- Lassen Sie Ihren Flüssiggastank ausschließlich von einem seriösen Propangashändler füllen, lassen Sie diese bei jeder Füllung visuell überprüfen und requalifizieren.
- Lagern Sie keine Reserve-Flüssiggasflasche unter dem Gerät oder in dessen Nähe.
- Stellen Sie Flüssiggastanks stets aufrecht.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
- Die Lagerung eines Outdoor-Gaskochers in Gebäuden ist nur dann zulässig, wenn der Zylinder getrennt und aus dem Outdoor-Gaskocher entfernt wird.
- Wenn Ihr Gas-Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gaszufuhr am Flüssiggastank abgedreht werden.

Korrekte Positionierung und Abstandsmaße des Grills

- Verwenden Sie Ihren Gasgrill niemals in einer Garage, auf einer Veranda, in einem Schuppen, auf einem Laufgang oder anderen umschlossenen Flächen. Ihr Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden.
 - Verwenden Sie dieses Gerät nicht unterhalb brennbarer Deckenoberflächen. Dieser Outdoor-Gaskocher ist nicht für die Verwendung in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten konstruiert worden.

- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab, wenn der Outdoor-Gasgrill nicht genutzt wird.
- Der Flüssiggastank muss im Freien, an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Getrennte Flüssiggastanks dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- Behindern Sie nicht den Luftstrom um das Gehäuse des Gasgrills. Verwenden Sie nur den Regler und das Schlauchpaket, die mit Ihrem Gasgrill geliefert wurden. Ersatzregler und -schlauchpakete müssen den in diesem Handbuch festgelegten Teilen entsprechen.
- Regler und Schlauchpaket müssen vor jeder Benutzung des Grills überprüft werden. Wenn Sie übermäßige Abnutzung oder Undichtigkeiten im Schlauch entdecken, muss dieser vor der Inbetriebnahme des Grills ersetzt werden. Das Ersatz-Schlauchpaket muss dem vom Hersteller festgelegten Teil entsprechen.
- Es müssen der Druckregler und das Schlauchpaket verwendet werden, die mit dem Outdoor-Gasgrill geliefert wurden. Ersetzen Sie den Regler niemals durch einen anderen Reglertyp. Nehmen Sie für herstellerspezifische Ersatzteile Kontakt mit dem Kundendienst auf.
- Dieser Outdoor-Gasgrill ist mit einem Druckregler ausgestattet, der den Standards EN 498:2012 und EN 484:1997 für Druckregelventile für Flüssiggas entspricht.
- Verwenden Sie auf dem Grill keine Holzkohle, Feuerzeugbenzin, Lavasteine, Benzin, Kerosin oder Alkohol.
- Der Grill ist für optimale Leistung ohne den Einsatz von Holzkohle ausgelegt. Stellen Sie Holzkohle nicht auf den Strahler, da dies den Belüftungsbereich der Grillbrenner blockiert. Das Hinzufügen von Holzkohle kann Zündungskomponenten und Knöpfe beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Halten Sie die Rückseite und die Seiten des Wagens frei und sauber. Halten Sie Stromkabel oder die Stromversorgung des Drehspießes von den heißen Bereichen des Grills fern.
- Verwenden Sie den Grill niemals bei starkem Wind. Wenn in einer durchgehend windigen Gegend leben (direkt am Meer, Berggipfel, etc.), ist ein Windschutz erforderlich. Achten Sie stets auf die vorgegebenen Abstände.
- Verwenden Sie niemals einen verbeulten oder rostigen Propantank.
- Halten Sie Stromkabel und den Schlauch zur Brennstoffversorgung von heißen Flächen fern..
- Halten Sie während der Zündung Ihr Gesicht und ihre Hände möglichst weit vom Grill entfernt.
- Die Einstellung der Brenner sollte nur durchgeführt werden, nachdem der Brenner abgekühlt ist..



WARNUNG

Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich niemals über den Garbereich Ihres Grills. Berühren Sie nicht die Garflächen, das Grillgehäuse, die Haube oder andere Teile des Grills, während der Grill in Benutzung ist, oder bevor der Grill nach Benutzung abgekühlt ist.

Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.



WARNUNG

Halten Sie in der Nähe des Gasventils eine Sprühflasche mit Seifenlauge bereit, und überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Anschlüsse.

VERWENDEN SIE KEINE ALUMINIUMFOLIE, UM DEN GRILLROST ODER DEN GRILLBODEN ABZUDECKEN.

Diese kann den Luftstrom für die Verbrennung stark behindern oder zu einem Hitzestau im Steuerbereich führen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

Bei richtiger Pflege wird Ihr Grill Ihnen für viele Jahre sichere, zuverlässige Dienste leisten. Allerdings erfordert der Umgang äußerste Sorgfalt, da der Grill eine starke Hitze erzeugt, welche das Unfallrisiko erhöht. Befolgen Sie bei der Benutzung dieses Gerätes folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen:

Reparieren oder ersetzen Sie keinen Teil des Grills, sofern dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch empfohlen wurde. Fragen Sie für alle anderen Reparaturen einen qualifizierten Techniker.

Dieser Grill ist nicht dafür konstruiert, in oder auf Wohnmobilen oder Booten aufgestellt zu werden.

Kinder sollten in der Nähe des Grills nicht allein oder unbeaufsichtigt bleiben. Lassen Sie sie zu keinem Zeitpunkt vor dem Grill oder in dessen Nähe sitzen, stehen oder spielen.

Lagern Sie keine Produkte in der Nähe des Grills oder darunter, die für Kinder von besonderem Interesse sein könnten.

Lassen Sie keine Kleidung, Topflappen oder andere brennbare Materialien in die Nähe von Gittern, Brennern oder heißen Oberflächen oder in Kontakt mit diesen kommen, bis sie abgekühlt sind. Der Stoff konnte sich entzünden und zu Verletzungen führen.

Tragen Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit angemessene Kleidung. Locker sitzende Kleidungsstücke oder Ärmel sollten bei der Benutzung dieses Geräts niemals getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten während des Garens nicht getragen werden.

Nur bestimmte Arten von Glas, hitzebeständiger Glaskeramik, Steingut oder anderen verglasten Utensilien sind für die Benutzung auf dem Grill geeignet. Diese Materialien können bei plötzlichen Temperaturschwankungen brechen. Verwenden Sie diese nur auf geringer oder mittlerer Hitze und gemäß der Richtlinien des Herstellers.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Ein Druckaufbau kann die Container zum Platzen bringen.

Schützen Sie beim Öffnen der Haube Ihre Hände. Lehnen Sie sich nie über einen offenen Grill.

Seien Sie beim Zünden eines Brenners vorsichtig. Vergewissern Sie sich, welchen Brenner Sie zünden, und halten Sie Ihren Körper und Ihre Kleidung von offenen Flammen fern.

Berühren Sie bei der Benutzung des Grills nicht den Grillrost, das Gitter des Brenners oder angrenzende Teile, da diese Bereiche sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Nasse oder feuchte Topflappen können auf heißen Oberflächen Dampfverbrennungen verursachen. Verwenden Sie kein Handtuch und keine voluminösen Tücher anstelle von Topflappen. Lassen Sie Topflappen nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Grillrostes kommen.

Fett ist brennbar. Lassen Sie heißes Fett abkühlen, bevor Sie versuchen, damit zu arbeiten. Sorgen Sie dafür, dass sich in der Fettpfanne an der Unterseite der Feuerung des Grills keine Fettablagerungen bilden. Reinigen Sie die Fettpfanne regelmäßig.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, um den Grillrost oder den Grillboden abzudecken. Diese kann den Luftstrom für die Verbrennung stark behindern oder zu einem Hitzestau im Steuerbereich führen.

Halten Sie die Brenneröffnungen für eine einwandfreie Zündung und Leistung der Brenner sauber. Für eine optimale Leistung ist es notwendig, diese in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Die Brenner funktionieren nur in einer Position und müssen für einen sicheren Betrieb korrekt montiert werden.

Seien Sie bei der Reinigung des Grills vorsichtig. Um Dampfverbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung des Grills keinen nassen Schwamm oder Tuch, solange dieser heiß ist. Einige Reinigungsmittel produzieren giftige Dämpfe oder können sich entzünden, wenn sie auf einer heißen Oberfläche angewendet werden.

Stellen Sie die Grillregler die Aus-Position und stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist, bevor Sie Sprühreiniger auf dem Grill oder in dessen Nähe verwenden. Die Chemikalie, die als Treibmittel dient, kann sich bei Hitze entzünden oder zur Korrosion von Metallteilen führen.

Verwenden Sie den Grill nicht, um übermäßig fettes Fleisch oder andere Produkte zu garen, die ein Aufflammen verursachen können.

Betreiben Sie den Grill nicht unter ungeschützten, brennbaren Konstruktionen. Nur in gut belüfteten Räumen verwenden. Nicht in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Laufgängen oder anderen umschlossenen Flächen verwenden.

Halten Sie den Bereich rund um den Grill frei von brennbaren Stoffen, einschließlich Flüssigkeiten, Müll und Dämpfen wie Benzin oder Grillanzünder. Behindern Sie den Luftstrom der Verbrennungs- und Kühlluft nicht.



WARNUNG

Dieser Outdoor-Gasgrill wurde nicht zur Verwendung in oder auf Schiffen konstruiert. Und anderen Freizeitfahrzeugen.

VERBINDEN SIE NIEMALS EINE UNREGULIERTE GASZULEITUNG MIT DEM GERÄT. BENUTZEN SIE DEN REGLER UND DAS SCHLAUCHPAKET, WELCHE IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN SIND.

Dies ist ein Grill, der für Flüssigpropan konfiguriert wurde. Versuchen Sie nicht eine Erdgasversorgung zu nutzen, bevor der Grill für die Nutzung von Erdgas rekonfiguriert wurde.

Gesamter Gasverbrauch (pro Stunde) dieses Edelstahl-Gasgrills, bei allen Brennern auf „HIGH“:

Hauptbrenner 3 * 4 kW = 12kW

Seitenbrenner 2,5 kW

Insgesamt 14,5 kW

ANFORDERUNGEN AN FLÜSSIGGASTANKS

Ein verbeulter oder rostiger Flüssiggastank kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Flüssiggasanbieter überprüft werden. Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil. An der Verbindung des Flaschenventils zur Flasche und zum QCC1-Adapter muss eine Überfüllsicherung angebracht sein.

Das Zufuhrsystem der Flasche muss für die Gasentnahme eingerichtet sein. Der Zylinder muss zum Schutz des Flaschenventils über einen Kragen verfügen. Der Zylinder muss mit einem Absperrventil ausgerüstet sein, das, falls zutreffend auf dem für den Anschlusstyp QCC1 vorgesehenen Ventilauslass der Flüssiggasflasche sitzt, gemäß des ANSI/CGA-V-1-Standards für Ventilein- und auslässe bei Druckgasflaschen.

Ladedruck: 27,4 mbar.

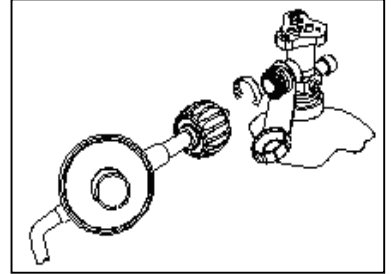
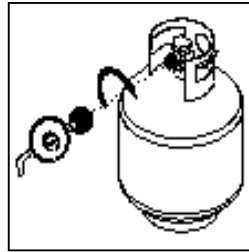
FLÜSSIGGASANSCHLUSS

Sorgen Sie dafür, dass die schwarzen Kunststoffösen auf der Flüssiggasflasche an ihrem Platz sind, und dass der Schlauch nicht mit der Fettpfanne oder dem Grillkopf in Berührung kommt.

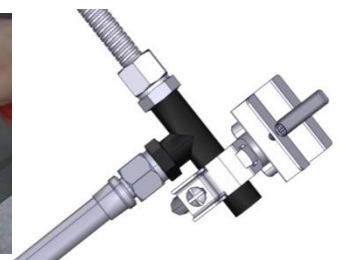
VERBINDUNG

Der Grill ist mit Gasversorgungsdüsen ausgestattet, die ausschließlich für die Benutzung mit Flüssigpropan gas geeignet sind. Er ist auch mit einer Hochleistungskonstruktion aus Schlauch und Regler für den Anschluss an eine Standard-5 kg- oder 10 kg-Gasflasche ausgestattet. Höhe der Flüssiggasflasche 57 cm (22,44"), Durchmesser 31 cm (12 1/4"). Folgen Sie zum Anschluss der Flüssiggasflasche den folgenden Schritten:

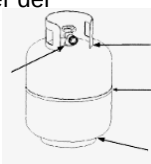
1. Sorgen Sie dafür, dass das Flaschenventil vollständig abgesperrt ist (zum Absperrn im Uhrzeigersinn drehen)
2. Überprüfen Sie, ob das Flaschenventil ein intaktes Außengewinde hat.



3. Versichern Sie sich, dass sich alle Brennerventile in Aus-Stellung befinden.
4. Überprüfen Sie die Ventilverbindungen, die Anschlüsse und den Einbau des Reglers. Prüfen Sie diese auf Beschädigungen oder Verschmutzungen. Entfernen Sie sämtliche Verschmutzungen. Prüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals, beschädigtes oder verstopftes Zubehör zu verwenden. Sprechen Sie für eine Reparatur mit ihrem örtlichen Flüssiggashändler.
5. Ziehen Sie bei der Montage des Reglers die Mutter der Schnellkupplung handfest im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an. Verwenden Sie zum Festziehen keinen Schraubenschlüssel. Die Verwendung eines Schraubenschlüssels kann die Mutter der Schnellkupplung beschädigen, was zu einer Gefährdung im Betrieb führt.
6. Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig (gegen den Uhrzeigersinn). Tragen Sie die Seifenlauge mit einem sauberen Pinsel auf alle Gasanschlüsse auf. Siehe unten. Wenn in der Lauge Blasen entstehen, sind die Verbindungen nicht korrekt abgedichtet. Überprüfen Sie alle Anschlussstücke. Ziehen Sie diese bei Bedarf fest oder reparieren sie diese.



7. Sollten Sie eine Undichtigkeit am Gasanschluss nicht reparieren können, sperren Sie das Gas im Vorratstank ab, trennen Sie Zufuhrleitung zu Ihrem Grill nehmen Sie zur Unterstützung bei der Reparatur Kontakt mit Ihrem Gasversorger auf.
8. Tragen Sie die Seifenlauge auch auf die Tanknähte auf. Siehe unten. Sollten Blasen entstehen, sperren Sie den Tank ab, und benutzen oder bewegen Sie ihn nicht! Sprechen Sie mit einem Flüssiggasanbieter oder der lokalen Feuerwehr, um Hilfe zu erhalten.



Um die Verbindung mit einer Flüssiggasflasche zu trennen:

1. Sperren Sie die Brennerventile ab.
2. Sperren Sie das Flaschenventil komplett ab (zum Absperrn im Uhrzeigersinn drehen).
3. Lösen Sie den Regler durch Drehen der Mutter der Schnellkupplung gegen den Uhrzeigersinn vom Tankventil.

Endgültige Checkliste für den Aufbau

- ✓ Mindestabstand der Seiten und der Rückseite des Gerätes zu brennbaren Konstruktionen, 91,4 cm (36 Zoll) an den Seiten und 91,4 cm (36 Zoll) an der Rückseite
- ✓ Alle internen Verpackungsmaterialien entfernt.
- ✓ Knöpfe drehen frei.
- ✓ Brenner sind dicht und sitzen korrekt auf den Düsen.
- ✓ Druckregler angeschlossen und eingestellt. Gasanschlüsse zum Grill über mitgelieferten Schlauch und Regler (voreingestellt für 27,4 mbar).
- ✓ Einheit geprüft und frei von Undichtigkeiten.
- ✓ Benutzer über die Lage des Gasabsperrventils informiert

BENUTZER, BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF. SICHERHEITSHINWEISE FÜR PROPANGASFLASCHE

- a) Lagern Sie keine Reserve-Flüssiggasflasche unter dem Gerät oder in dessen Nähe.
- b) Füllen Sie den Zylinder NIEMALS über 80 Prozent seiner Kapazität.
- c) Wenn die Informationen in "a" und "b" nicht genau befolgt werden, kann dies zu einem Brand oder einer Explosion führen, die den Tod oder schwere Verletzungen verursachen kann.

Dichtheitsprüfung

ALLGEMEINES

Obwohl alle Gasanschlüsse auf dem Grill vor dem Versand in der Fabrik auf Undichtigkeiten überprüft worden sind, muss wegen möglicher Transportschäden, oder wegen übermäßigem Druck, der unwissentlich auf das Produkt ausgeübt wurde, am Installationsstandort eine Dichtheitsprüfung durchgeführt werden. Überprüfen Sie regelmäßig das gesamte System nach der unten beschriebenen Vorgehensweise auf Undichtigkeiten. Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt ein Gasgeruch festgestellt wird, prüfen Sie sofort das gesamte System auf Undichtigkeiten.

VOR DER PRÜFUNG

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

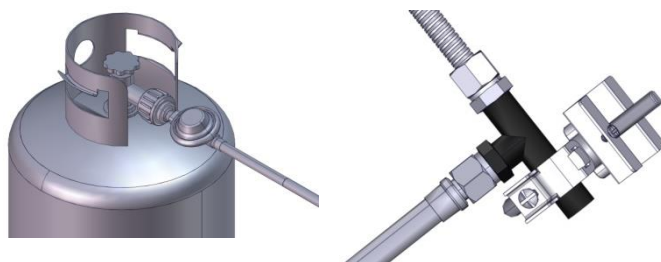
RAUCHEN SIE NICHT WÄHREND DER DICHTHEITSPRÜFUNG.

FÜHREN SIE NIEMALS EINE DICHTHEITSPRÜFUNG MIT EINER OFFENEN FLAMME DURCH.

Mischen Sie eine Seifenlauge aus einem Teil Flüssigspülmittel und einem Teil Wasser. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lauge auf die Anschlussstücke aufzutragen. Sorgen Sie für die erste Dichtigkeitsprüfung dafür, dass die Flüssiggasflasche zu 80% gefüllt ist.

FÜR DIE PRÜFUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Steuerventile auf Position "OFF" stehen, und öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Flüssiggasregler und dem Zufuhrventil bis einschließlich zur Verbindung mit den Rohrleitungen (das Rohr, das zu den Brennern führt). An undichten Stellen entstehen Seifenblasen.
3. Wenn ein Leck vorhanden ist, sperren Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr wieder und prüfen Sie nochmals.



Nur die vom Hersteller empfohlenen Teile sollten mit dem Grill verwendet werden.

Bei einem Austausch erlischt die Garantie. Verwenden Sie den Grill nicht, bevor alle Verbindungen überprüft wurden und dicht sind.

PRÜFUNG DER GASZUFUHR

Jeder Brenner des Grills ist vor der Auslieferung werksseitig eingestellt und getestet worden; Unterschiede in der lokalen Gasversorgung können jedoch eine Einstellung der Brenner erforderlich machen. Die Flammen der Brenner sollten visuell überprüft werden.

Die Flammen sollten blau und stabil sein, ohne gelbe Spitzen, übermäßige Geräusche oder Hebungen. Wenn Sie einen der folgenden Zustände beobachten können, überprüfen Sie, ob die Luftjalousie oder die Brenneranschlüsse durch Schmutz, Ablagerungen, Spinnweben etc. blockiert werden. Schreiben Sie bei Fragen zu Flammenstabilität, bitte eine E-Mail an unseren Kundenservice: ServiceDK@nexgrill.com.

NACH JEDEM TAUSCH DES FLÜSSIGGASTANKS AUF DICHTHEIT PRÜFEN

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Anschlüsse zur Gasversorgung auf Dichtheit. Es ist praktisch, eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Absperrventils der Gasversorgungsleitung zu halten. Sprühen Sie alle Anschlussstücke ein. Blasen zeigen Undichtigkeiten.

ALLGEMEINE VERWENDUNG VON GRILL UND DREHSPIESS

Jeder der Hauptbrenner ist für 13.500 BTU/h ausgelegt. Die Hauptbrenner des Grills decken den gesamten Garbereich ab und sind an die Seite verlegt, um Verstopfungen durch heruntertropfendes Fett und Schmutz zu minimieren. Die Zündknöpfe befinden sich auf dem unteren Mittelteil der Ventilkonsole. Jeder drehbare Zünder ist auf dem Bedienfeld gekennzeichnet.

NUTZUNG DES GRILLS

Grillen erfordert zum Anbraten und zur richtigen Bräunung große Hitze. Die meisten Lebensmittel werden während der gesamten Garzeit bei Hitzeeinstellung „HIGH“ zubereitet. Allerdings kann es beim Grillen von großen Stücken von Fleisch oder Geflügel notwendig sein, die Hitze nach der ersten Bräunung auf die niedrigere Stufe zu stellen. Dies gart die Speisen, ohne die Außenseite zu verbrennen. Lebensmittel, die lange gegart werden, oder Lebensmittel, die mit einer süßen Marinade überzogen sind, benötigen eventuell am Ende der Garzeit die niedrigere Leistungsstufe.

HINWEIS: Dieser Grill wurde entwickelt, um effizient und ohne den Einsatz von Lavasteinen oder Holzkohle jeglicher Art zu grillen. Die Wärme wird durch die Edelstahl-Flammenverteiler oberhalb der Brenner ausgestrahlt.

HINWEIS: Der heiße Grill brät die Speisen an und schließt die Säfte im Inneren ein. Je gründlicher die Grill vorgewärmt ist, desto schneller das Fleisch braun und desto dunkler werden die Grillstreifen.

LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GARENS NICHT UNBEAUF SICHTIGT.

WARNUNG: WICHTIG!

NUTZUNG DER SEITENBRENNER

Überprüfen Sie vor dem Öffnen der Gaszufuhr den Schlauch für die Gaszufuhr. Bei Hinweisen auf Einschnitte, Abnutzung oder Verschleiß muss dieser vor Gebrauch ersetzt werden. Verwenden Sie den Seitenbrenner nicht bei Gasgeruch.

Zündanweisungen

WARNUNG: WICHTIG! VOR DER ZÜNDUNG...

Überprüfen Sie vor dem Öffnen der Gaszufuhr den Schlauch für die Gaszufuhr. Bei Hinweisen auf Einschnitte, Abnutzung oder Verschleiß muss dieser vor Gebrauch ersetzt werden. Verwenden Sie den Grill nicht bei Gasgeruch. Nur die im Lieferumfang enthaltenen Druckregler und Schlauchleitungen sollten verwendet werden.

Nutzen Sie niemals andere Regler und Schlauchleitungen als die im Lieferumfang enthaltenen. Wenn ein Austausch erforderlich ist, sprechen Sie den Hersteller für passende Ersatzteile an. Das Ersatzteil muss das im Handbuch angegebene Teil sein.

WARNUNG: Halten Sie bei der Zündung Gesicht und Körper immer möglichst weit entfernt vom Brenner.

ZUR ZÜNDUNG DES HAUPTBRENNERS

Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in Position "OFF" befinden, dann öffnen Sie die Gaszufuhr aus dem Flüssiggas- (Flüssigpropan-) Tank. Halten Sie bei der Zündung Gesicht und Körper immer möglichst weit entfernt vom Brenner.

Drücken und drehen Sie zum Zünden des Hauptbrenners den Regler auf „ HIGH“, und drücken Sie gleichzeitig die Taste für die elektronische Zündung, um den Brenner zu zünden. Sobald der Brenner gezündet ist, lassen Sie den Knopf für die elektronische Zündung und den Regler los. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie 5 Minuten, um das angesammelte Gas abziehen zu lassen.

ZUR ZÜNDUNG DER SEITENBRENNER

Entfernen Sie zur Zündung der Seitenbrenner alle Kochutensilien vom Gitter des Brenners. Drücken Sie und drehen Sie den Regler auf „ HIGH“, und drücken Sie gleichzeitig die Taste für die elektronische Zündung, um den Brenner zu zünden. Sobald der Brenner gezündet ist, lassen Sie den Knopf für die elektronische Zündung und den Regler los. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Regler auf "OFF". Sollten Sie Gasgeruch feststellen und der Zünder nicht funktionieren, stellen Sie den Regler sofort auf "OFF". Lassen Sie das angesammelte Gas für 5 Minuten abziehen. Wenn die Zünder des Seitenbrenners nicht funktioniert, lesen Sie den folgenden Abschnitt zur Zündung mit einem Streichholz.

ZUR ZÜNDUNG DES GRILLS MIT EINEM STREICHHOLZ

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, kann er mit einem Streichholz gezündet werden.

Die Verlängerungsstange für Streichhölzer befindet sich am Innenblech der Tür.

Wenn Sie gerade versucht haben, den Brenner mit der Zünder zu zünden, lassen Sie das angesammelte Gas zunächst für 5 Minuten abziehen. Halten Sie Ihr Gesicht und ihre Hände möglichst weit vom Grill entfernt.

Führen Sie ein an der Verlängerungsstange befestigtes, brennendes Streichholz durch das Grillrost zum Brenner. Drücken Sie den Drehregler und drehen Sie ihn nach links auf die Einstellung „ HIGH“. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis der Brenner zündet.

Brenner sollte sofort zünden.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Knopf in Position „OFF“, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es erneut.

Zündanweisungen

ZUR ZÜNDUNG DER SEITENBRENNER MIT EINEM STREICHHOLZ

Halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe der Anschlüsse für die Seitenbrenner und drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf „ HIGH“. Ziehen Sie Ihre Hand sofort nach dem Zünden des Brenners vom Brenner. Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Einstellung.

Halten Sie in der Nähe des Gasventils eine Sprühflasche mit Seifenlauge bereit, und überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Anschlüsse.

Versuchen Sie nicht, den Grill bei Gasgeruch zu zünden.

Jeder Brenner wird vor dem Versand eingestellt; Abweichungen bei der lokalen Gasversorgung können jedoch kleinere Anpassungen erforderlich machen.

VORSICHTSHINWEISE

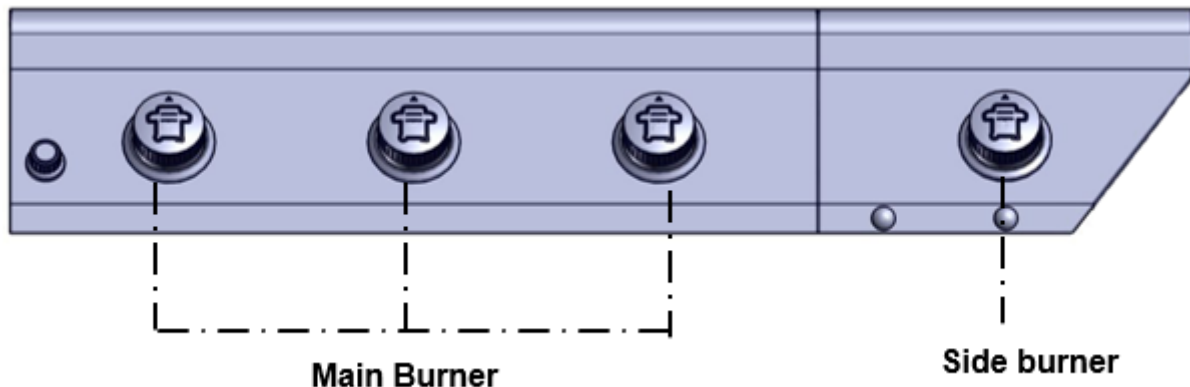
Verschließen Sie den Auslass des Flaschenventils mit der Staubkappe, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist. Verwenden Sie auf dem Auslass des Flaschenventils ausschließlich den Staubkappentyp, der mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Staubkappen oder Steckern können zu einem Austreten von Propan führen.

Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab, wenn das Gerät nicht genutzt wird.

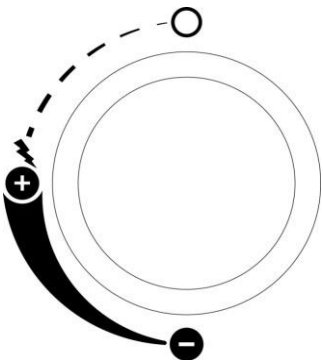
Wenn das Gerät im Haus gelagert wird, muss der Zylinder getrennt und aus dem Gerät entfernt werden. Gasflaschen müssen im Freien, an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

Zündanweisungen

Hinweis: Entfernen Sie vor der Benutzung des Grills alle Verpackungsmaterialien, einschließlich der Spanngurte.



ZUR ZÜNDUNG DES BRENNERS



- 1 Sorgen Sie dafür, dass die Haube geöffnet ist.
- 2 Drücken und drehen Sie den Regler auf „ HIGH“, um den Brenner zu zünden. Sobald der Brenner gezündet ist, lassen Sie den Knopf los.
- 3 Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Regler auf OFF und wiederholen Sie die Zündanweisungen.
- 4 Wenn der Brenner nach Schritt 3 nicht zündet, drehen Sie den Regler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang, oder zünden Sie mit einem Streichholz.

EDELSTAHL

Es gibt viele verschiedene Edelstahlreiniger auf dem Markt. Verwenden Sie immer zunächst das mildeste Reinigungsverfahren und schrubben in Richtung der Rillen. Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Oberfläche verkratzt. Um spürbare Kratzer im Edelstahl auszubessern, schleifen Sie sehr leicht mit trockenem Schleifpapier, Körnung 100, in Richtung der Rillen. Auf der Oberfläche des rostfreien Stahls können sich Fettflecken sammeln und auf der Oberfläche einbrennen, was im Aussehen Roststellen ähnelt. Benutzen Sie für die Entfernung einen sanften Scheuerschwamm in Verbindung mit einem Edelstahlreiniger.

GRILLROST

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten bei kaltem Grill und getrennter Gaszufuhr erfolgen.

Reinigen Sie KEIN Teil des Grills in einem Pyrolyse-Ofen. Die extreme Hitze wird die Oberfläche beschädigen.

STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE GASVERSORGUNG UND DIE REGLER IN DER POSITION "OFF" BEFINDEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DER BRENNER IM OBEREN BEREICH VOR DER ENTFERNUNG KÜHL IST.

GRILLBRENNER

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie einen Brenner bewegen, da er vor jedem Versuch, den Grill wieder zu zünden, korrekt auf der Düse zentriert werden muss. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft Sie den Grill benutzen.

REINIGUNG DES GRILL-HAUPTBRENNERS

Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr abgesperrt ist und die Regler sich in der Position „OFF“ befinden. Stellen Sie sicher, dass der Grill kalt ist. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Beseitigen Sie hartnäckige Ablagerungen mit einem Metallspachtel. Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einer aufgebogenen Büroklammer. Verwenden Sie niemals einen hölzernen Zahnstocher, da dieser abbrechen und den Anschluss verstopfen kann. Bitte beachten Sie, ob Insekten oder andere Hindernisse den Gasstrom durch den Brenner blockieren. Ist dies der Fall, schreiben Sie E-Mail an unseren Kundenservice: ServiceDK@nexgrill.com.

FETTPFANNE REINIGEN

Die Fettpfanne sollte regelmäßig geleert und gereinigt werden. Nutzen Sie hierfür eine Lösung aus warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Um das Fett aufzunehmen, kann der Boden der Fettpfanne mit ein wenig Sand gefüllt werden. Prüfen Sie die Fettpfanne regelmäßig, lassen Sie nicht zu viel Fett ansammeln und die Fettpfanne überlaufen.

REINIGUNG DER BRENNER

1. Sperren Sie die Gaszufuhr ab und stellen Sie sicher, dass sich alle Regler in der Position „OFF“ befinden.
2. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Verwenden Sie einen Metallspachtel, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
4. Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einer aufgebogenen Büroklammer. Verwenden Sie niemals einen hölzernen Zahnstocher, da dieser abbrechen und den Anschluss verstopfen kann.
5. Wenn Insekten oder andere Hindernisse den Gasstrom durch den Brenner blockieren schreiben Sie E-Mail an unseren Kundenservice: ServiceDK@nexgrill.com.

Warnung: Wenn Sie den Hauptbrenner ersetzen möchten, empfehlen wir Ihnen dringend, diese Arbeit von einem professionell geschulten Techniker durchführen zu lassen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Haftungs-, Personen- und Sachschäden durch nicht korrekt montierte Brenner keine Verantwortung übernehmen.

WARNUNG VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Überprüfung und Reinigung der Brenner / Venturidüsen auf Insekten und Insektennester. Ein verstopftes Rohr kann ein Feuer unter dem Grill auslösen.

Obwohl ein blockiertes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für einen "FLAMMRÜCKSCHLAG" ist, ist es die häufigste Ursache.

Um das Risiko eines "FLAMMRÜCKSCHLAGS" zu reduzieren, reinigen Sie die Brennerrohre vor der Montage Ihres Grills, sowie im Spätsommer, wenn die Spinnen am aktivsten sind, mindestens einmal im Monat. Reinigen Sie die Brennerrohre ebenfalls, wenn Ihr Grill für längere Zeit nicht benutzt wurde.

WANN NACH SPINNEN SUCHE

Sie sollten die Brenner mindestens einmal im Jahr kontrollieren, oder unmittelbar nachdem eine der folgenden Bedingungen aufgetreten ist:

1. Gasgeruch in Verbindung mit gelben Flammen.
2. Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur.
3. Der Grill heizt ungleichmäßig.
4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn der Grill nicht richtig funktioniert, verwenden Sie die folgende Checkliste, bevor Sie sich für den Kundendienst an Ihren Händler wenden. Sie können die Kosten für einen Service-Anruf sparen.

VORHEIZEN: Die Haube des Grills sollte während des Vorheizens geschlossen sein. Es ist notwendig, den Grill für die Zubereitung bestimmter Speisen vorzuheizen, je nach der Art der Speisen und der Gartemperatur. Für Speisen, die eine hohe Gartemperatur erfordern, muss der Grill für einen Zeitraum von fünf Minuten vorgeheizt werden; Speisen, die eine niedrigere Temperatur erfordern, benötigen zum Vorheizen nur einen Zeitraum von zwei bis drei Minuten.

GARTEMPERATUREN

Einstellung „HIGH“ - Nutzen Sie diese Einstellung zum schnellen Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts sowie zum Grillen.

Einstellung „LOW“ - Nutzen Sie diese Einstellung zum Braten, Backen, und beim Garen von sehr dünnen Scheiben wie Fisch.

Diese Temperaturen variieren mit der Außentemperatur und der Windstärke.

Garen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills durch indirekte Hitze des Brenners auf der anderen Seite langsam bis zur Perfektion garen. Die Hitze aus den gezündeten Brennern zirkuliert sanft durch den gesamten Grill und gart das Fleisch oder Geflügel ohne direkten Kontakt mit der Flamme. Diese Methode reduziert ein Auflodern beim Garen besonders fettiger Scheiben, da es keine direkte Flamme gibt, welche die Fette und die Säfte, die während des Grillens nach unten tropfen, zu entzünden.

ACHTUNG: Wenn die Brenner im Betrieb erlöschen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und sperren Sie alle Gasventile ab. Öffnen Sie die Haube und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, die Brenner wieder zu zünden (so können angesammelte Gasdämpfe abziehen).

ACHTUNG: Sollte ein Fettbrand entstehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, löschen Sie alle Brenner und lassen Sie die Haube geschlossen, bis das Feuer erstickt ist.

ACHTUNG: Versuchen Sie NICHT, einen Gasanschluss zu trennen, während Ihr Grill in Betrieb ist. Richtige Pflege und Wartung hält alle Geräte in erstklassigem Betriebszustand und verlängert ihre Lebensdauer. Ihr Gasgrill ist keine Ausnahme.

ACHTUNG: Die Haube des Seitenbrenners wird heiß, wenn diese bei geschlossener Haube verwendet werden.

GEWÄHRLEISTUNG (Modell # 720-0905CA)

Der Hersteller garantiert nur für den ursprünglichen Verbraucher-Käufer, dass dieses Produkt (Modell #720-0905CA) nach korrektem Zusammenbau und bei normalem und sachgemäßem Heimgebrauch für die unten angegebenen Zeiträume ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, fotografische Beweise für Schäden oder die Rücksendung defekter Teile für die Bewertung und Prüfung zu verlangen, wobei Porto und/oder Versand vorab durch den Verbraucher getragen werden.

- **ROHRBRENNER:** 2 Jahre GEWÄHRLEISTUNG gegen Durchbrennen.
- **GARROSTE und FLAMMENVERTEILER:** 2 Jahre GEWÄHRLEISTUNG; *nicht eingeschlossen fallenlassen, splintern, verkratzen oder Beschädigungen der Oberfläche.*
- **EDELSTAHLTEILE:** 2 Jahre GEWÄHRLEISTUNG gegen Durchbrennen; *nicht eingeschlossen kosmetische Fehler wie Oberflächenkorrosion, Kratzer und Rost.*
- **ALLE ANDEREN TEILE:** 2 Jahre GEWÄHRLEISTUNG (einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Ventile, Rahmen, Gehäuse, Wagen, Bedienfeld, Zünder, Regler, Schläuche) * *gilt nicht für splintern, verkratzen, Rissbildung, Flächenkorrosion, Kratzer oder Rost.*

Wenn der Verbraucher den Kauf wie hierin aufgeführt nachweist, wird der Hersteller die während der entsprechenden Garantiezeit nachweislich defekten Teile reparieren oder ersetzen. Teile die für eine erfolgreiche Reparatur benötigt werden oder Ersatzteile sind kostenfrei, für Sie fallen lediglich die Versandkosten an, solange der Käufer sich innerhalb der Gewährleistungsfrist ab dem ursprünglichen Kaufdatum befindet. Der ursprüngliche Verbraucher / Käufer ist für alle Versandkosten für Teile verantwortlich, die unter den Bedingungen dieser Gewährleistung ersetzt werden. Diese beschränkte Garantie gilt nur in Großbritannien, sie gilt nur für den Erstbesitzer des Produktes und ist *nicht übertragbar*. Der Hersteller fordert einen angemessenen Nachweis für Ihr Kaufdatum. Daher sollten Sie Ihren Kaufbeleg und/oder Rechnung aufbewahren. Wenn das Gerät als Geschenk empfangen wurde, bitten Sie den Geschenkgeber, die Rechnung in Ihrem Namen an die untenstehende Adresse zu senden. Defekte oder fehlende Teile die unter diese Gewährleistung fallen, werden nicht ohne Registrierung oder Kaufnachweis ersetzt. Diese beschränkte Garantie gilt AUSSCHLIESSLICH für die Funktionalität des Produktes und deckt keine kosmetischen Fehler wie z. B. Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, abrasive und chemische Reinigern sowie bei der Montage oder Installation des Gerätes verwendete Werkzeuge, Flugrost oder die Verfärbung von Edelstahloberflächen ab. Flugrost, Korrosion oder Abblättern der Pulverbeschichtung von Metallteilen, die die strukturelle Integrität des Produkts nicht beeinträchtigen, gelten nicht als Verarbeitungs- oder Materialfehler und fallen nicht unter diese Garantie. Diese Gewährleistung erstattet Ihnen nicht die Kosten für Unannehmlichkeiten, Nahrung, Personen- oder Sachschäden. Wenn ein Original-Ersatzteil nicht verfügbar ist, wird Ihnen ein vergleichbares Ersatzteil zugeschickt. Der ursprüngliche Verbraucher / Käufer trägt alle Versandkosten für Teile, die unter den Bedingungen dieser Gewährleistung ersetzt werden.

DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

- Service-Anrufe zu Ihnen nach Hause.
- Reparaturen, wenn Ihr Produkt nicht für einen Einfamilienhaushalt oder zum Heimgebrauch üblich verwendet wurde.
- Schäden durch Unfall, Veränderung, Missbrauch, mangelhafte Wartung/Reinigung, Missbrauch, Feuer, Überschwemmung, höhere Gewalt, unsachgemäße Installation und Montage unter Missachtung der elektrischen oder Sanitär-Codes, sowie Missbrauch des Produkts.
- Jegliche Verluste von Speisen aufgrund von Produktausfällen.
- Ersatzteile oder Reparatur-Lohnkosten für die betriebenen Geräte.
- Abholung und Lieferung Ihres Produktes.
- Versandkosten oder Fotobearbeitungsgebühren für zu Dokumentationszwecken geschickte Fotos.
- Reparaturen an Teilen oder Systemen, die durch nicht autorisierte Änderungen an dem Produkt verursacht wurden.
- Die Entfernung und/oder Neuinstallation des Produkts.
- Versandkosten, Standard oder Express, für Gewährleistungsteile, nicht von der Gewährleistung abgedeckte Teile und Ersatzteile.

GEWÄHRLEISTUNGS AUSSCHLUSS; EINSCHRÄNKUNG DER RECHTSMITTEL

Sie haben ausschließlich den Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der defekten Teile unter den Bedingungen dieser Gewährleistung. Der Hersteller haftet nicht für Folgeschäden oder zufälligen Schäden aus der Verletzung entweder dieser Gewährleistung oder jeder anderen anwendbaren stillschweigenden Gewährleistungen, oder für Fehler oder Schäden, die durch höhere Gewalt, unsachgemäße Pflege und Wartung, Fettfeuer, Unfall, Änderung, Ersatz von Teilen durch jemand anderen als den Hersteller, Missbrauch, Transport, gewerbliche Nutzung, Missbrauch, feindliche Umgebungen (schlechtes Wetter, Naturgewalten, Tierquälerei), unsachgemäße Installation oder Montage unter Missachtung der örtlichen Vorschriften oder der gedruckten Herstelleranweisungen.

DIESE GEWÄHRLEISTUNG IST DIE EINZIGE AUSDRÜCKLICHE DURCH DEN HERSTELLER GEWÄHRTE GARANTIE. KEINE PRODUKTLEISTUNGSSPEZIFIKATION ODER WO IMMER ERSCHIENENE BESCHREIBUNG IST VOM HERSTELLER VOM HERSTELLER GARANTIERT, AUSSER IM UMFANG, DER IN DIESER GEWÄHRLEISTUNG BESCHRIEBEN WURDE. JEDER IMPLIZIERTE GARANTIESCHUTZ, DER DURCH DIE GESETZE EINES STAATES ENTSTEHT, EINSCHLIESSLICH DER IMPLIZITEN GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER GEBRAUCH, WIRD HIERMIT ZEITLICH AUF DIE DAUER DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE BEGRENZT.

Weder Händler noch Einzelhandelsunternehmen, die dieses Produkt verkaufen, sind befugt, jegliche zusätzliche Garantien oder Rechtsmittel als Ergänzung oder abweichend von den oben aufgeführten Zusagen zu gewähren. Die maximale Haftung des Herstellers übersteigt in keinem Fall den dokumentierten Kaufpreis des Produkts, der durch den ursprünglichen Verbraucher bezahlt wurde. Diese Garantie gilt nur für Geräte, die von einem autorisierten Händler oder Wiederverkäufer erworben wurden. HINWEIS: Einige Staaten erlauben keinen Ausschluss oder keine Begrenzung von neben- oder Folgeschäden, so dass einige der oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse nicht auf Sie zutreffen; diese Gewährleistung gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, die hierin festgelegt wurden. Sie haben auch weitere Rechte, die von Staat zu Staat variieren.

Wenn Sie eine die Erbringung einer Leistung aufgrund einer in dieser Gewährleistung enthaltenen Verpflichtung einfordern möchten, schreiben

Sie bitte an:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

Alle Rücksendungen, Ersatzteilbestellungen, allgemeine Fragen und Hilfe bei der Fehlerbehebung können durch eine E-Mail an unseren Kundendienst bearbeitet werden: ServiceDK@nexgrill.com, oder telefonisch . +4562206336



UTENDØRS GASS GRILL

MODELL # 720-0905CA

Hjelp oss bli kjent med deg
Registrer grillen på nexgrill.com



Instruksjonshåndboken inneholder viktig informasjon som er nødvendig for riktig montering og sikker bruk av produktet.

**Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
Oppbevar denne håndboken for fremtidig referanse.**



SERIE # _____

KJØPSDATO: _____



1008-17

0063CS7826

Oppskrifter? Tips? Inspirasjon? Vi deler alt sammen

f / nexgrill | @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Sikkerhetsinstruksjoner.....	2-5	Feilsøking.....	11-12
Gasskrok opp.....	6	Begrenset garanti.....	12
Installatør siste sjekklister.....	7	Pakkeleliste.....	109-111
Lekkasjetesting.....	7	Eksplodert visning	112
Driftsinstruksjoner.....	8	Deleliste.....	113
Lysinstruksjoner.....	9	Trinn for trinn.....	114-131
Stell og vedlikehold.....	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				CE 1008-17 Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.  
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Sikkerhetsinstruksjoner



FARE

Hvis det lukter gass:

1. Slå av gass til produktet.
2. Slukk alle åpne flammer.
3. Åpne lokket.
4. Hvis lukten fortsetter, må du holde deg unna apparatet og umiddelbart ringe gassleverandøren eller brannvesenet.



ADVARSEL

1. Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av dette eller noe annet utstyr.
2. Ikke plasser gassflasken på det nedre panelet. Gassflasker skal ikke brukes eller lagres under brannbollen eller i grillkabinettet.



FARE

1. Bruk aldri apparatet uovervåket.
2. Bruk aldri apparatet innen 3 m av en struktur, brennbare stoffer eller annen gassflaske.
3. Bruk aldri apparatet innen 7,5 m av en brennbar væske.
4. Merkingen på injektorene angir injektorstørrelsen. "0,98" betyr for eksempel at injektorstørrelsen er 0,98 mm".
5. Den største aktuelle kjelen/pannen for sidebrenneren er 220 mm i diameter.
6. Dette apparatet er ikke ment for og skal aldri brukes som en varmeovn.
7. Hvis en brann skulle inntreffe, må du holde deg unna apparatet og umiddelbart ringe brannvesenet. Ikke forsøk å slukke en olje eller smøre brann med vann.



Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan resultere i brann eller eksplosjon som kan forårsake alvorlig legemsskade, død eller eiendomsskade.



Grillen blir veldig varm. Aldri len deg over matlagingsområdet mens du bruker grillen. Ikke berør matlagingsoverflater, grillhus, lokk eller noen andre grilldeler mens grillen er i drift, eller til gassgrillen har kjølt seg ned etter bruk.

Advarsel: enkelte deler av apparatet kan være varmt. Det anbefales at du bruker vernehansker.

Ikke flytt apparatet under bruk.

Ikke endre apparatet.

Aldri tenn brennerne med dekselet lukket!



ADVARSEL

Ikke prøv å lyse opp dette apparatet uten å lese "LYSINSTRUKSJONER"-delen av denne bruksanvisningen.

Grillinstallasjonskoder

Sjekk lokale byggforskrifter for passende installasjonsmetode.

Riktig bruk av LP-gasstank

LP-gassgrillmodeller er utformet for bruk med en standard 5 kg eller 10 kg. Flytende propangasstank, ikke inkludert med grill. **Aldri** koble gassgrillen til en LP-gasstank som overskrider denne kapasiteten.

MERK: Den normale gasstrømmen gjennom regulator og slange kan lage en summelyd. Et lavt volum støy er helt normalt og vil ikke forstyrre driften av grillen. Hvis summelyden er høy og overdreven, må du tømme luft fra gassledningen eller tilbake stille regulatorens overflødig gasstrømmenhet. Denne renseprosedyren bør gjøres hver gang en ny LP-gasstank er koblet til grillen.

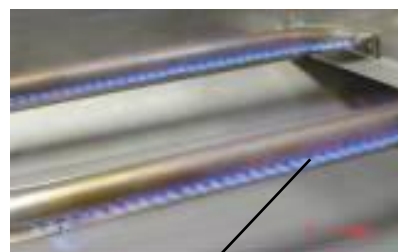
FORSIKTIG: Vær obs på flammertilbakeslag

FORSIKTIG: Edderkopper og små insekter spinner ganger spinner noen ganger nett eller lager rede i brennerrør under transport og lagring. Disse nettene kan føre til gassflytobstruksjon, som kan resultere i en brann i og rundt brennerrør. Denne typen brann kalles "FLAMMETILBAKESLAG" og kan forårsake alvorlig skade på grillen og føre til en usikker driftstilstand for brukeren.



Selv om et hindret brennerrør ikke er den eneste årsaken til "FLAMMETILBAKESLAG", er det den vanligste årsaken.

For å redusere sjansen for "FLAMMETILBAKESLAG" må du rengjøre brennerrør før du monterer grillen, og minst en gang i måneden på sensommeren eller tidlig på høsten når edderkopper er mest aktive. Utfør også denne rengjøringsprosessen av brennerrøret hvis grillen ikke har vært i bruk over lengre tid. Et tett rør kan føre til brann under grillen.



Kontroller brennerflammene visuelt før bruk. Flammene bør se ut som på dette bildet. Hvis de ikke gjør det, se brennerdelen i denne håndboken.

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

LP-gasstilførselsystem



- Hvis informasjonen ikke følges nøyaktig, kan brann som fører til død eller alvorlige skader oppstå.
- Dette apparatet er bare egnet for bruk med propan med lavt trykk, butangass- eller LPG-blandinger, utstyrt med passende lavtrykksregulator via en fleksibel slange
- Denne grillen er utstyrt med en 27 mm klemme på propanregulatoren som opererer på 37 mbar.
- Hvis du ønsker å bruke butan, bør du bruke en egnet 28-30 mbar butanregulator sertifisert til BS EN 16129. Kontakt din LPG-forhandler for informasjon om en passende regulator for din gassflaske.
- Sett støvdekselet på sylinderventilens utløp når sylinderen ikke er i bruk. Installer kun type støvdeksel på flaskeventilutløp som følger med sylinderventilen. Andre typer deksel eller pluggen kan resultere i lekkasje av propan.
- **Aldri** koble en uregulert LP-gas tank til gassgrillen.
- Utendørs matlagingsgassapparat er utstyrt med en slange/regulatorforbindelse med høy kapasitet for tilkobling til en standard 5 kg eller 10 kg. Flytende propansylinder.
- Få LP-gasstanken fylt av en anerkjent propangassforhandler og visuelt inspisert og kvalifisert på nytt for hver fylling.
- Ikke lagre en ekstra LP-gassflaske under eller i nærheten av apparatet.
- Hold alltid LP-gasstanken oppreist.
- Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av dette eller noe annet utstyr.
- Lagring av en utendørs matlagingsgassenhet innendørs er tillatt bare hvis flaske er koblet fra og fjernet fra det utendørs matlagingsgassapparatet.
- Når gassgrillen ikke er i bruk, må gassen slås av på LP-gasstanken.

Riktig plassering og rydding av grill

- Bruk aldri gassgrill i en garasje, veranda, skur, overdekket gang eller annet inngjerdet område. Gassgrillen skal bare brukes utendørs.
 - **Bruk ikke** apparatet under brennbare overflater. Dette utendørs matlagingsgassapparatet er ikke tenkt å bli installert i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.

- Gassen må slås av på forsyningssylinderen når det utendørs matlagingsgassapparatet ikke er i bruk.
- LP-gasstanken må lagres utendørs i et godt ventilert område og utilgjengelig for barn. Frakoblede LP-gasstanker må ikke oppbevares i en bygning, garasje eller annet inngjerdet område.
- Ikke hindre strømmen av ventilasjonsluft rundt gassgrillhuset. Bare bruk regulator- og slangeforbindelsen som følger med gassgrillen. Erstatningsregulatorer og slangeforbindelser må være de som er angitt i denne håndboken.
- Regulator- og slangeforbindelsen må undersøkes før bruk av grillen. Hvis det er overdreven slitasje eller hvis slangen er kuttet, må den erstattes før grillen blir satt i drift. Den nye slangeforbindelsen skal være den som er angitt av produsenten.
- Trykkregulator og slangeforbindelse levert med utendørs matlagingsgassapparat må brukes. Aldri erstatt andre typer regulator. Kontakt kundeservice for produsentangitte reservedeler.
- Matlagingsgassapparatet for utendørs bruk er utstyrt med en trykkregulerende ventiler for LP-gass EN 498:2012 og EN 484:1997.
- Ikke bruk kull, lettere væske, lavasteiner, bensin, parafin eller alkohol på grillen.
- Grillen er designet for optimal ytelse uten brek av kull. Ikke plasser kull på strålingsbrenner ettersom dette vil blokkere av området for grillbrennerne å ventilere. Å tilføre kull kan skade tenningskomponentene og knottene, og bryte garantibestemmelsene.
- Hold baksiden og sidevognen fri for rusk. Hold alle elektriske strømledninger eller stekespidledningen unna de oppvarmede områdene av grillen.
- Bruk aldri grillen i ekstremt sterk vind. Hvis grillen befinner seg på et sted med mye vind (ved kysten, fjellet, etc.) vil en vindskjerm være nødvendig. Følg alltid den angitte avstanden.
- Bruk aldri en bulkete eller rusten propantank.
- Hold alle elektriske strømledninger og gasstilførselsslangen unna alle oppvarmede overflater.
- Mens du tenner på må du holde ansikt og hender så langt unna grillen som mulig.
- Brennerjustering bør bare utføres etter at brenneren er avkjølt.



ADVARSEL

Grillen din var svært varm. Aldri len deg over matlagingsområdet mens du bruker grillen. Ikke berør matlagingsoverflater, grillhus, lokk eller noen andre grilldeleer mens grillen er i drift, eller til gassgrillen har kjølt seg ned etter bruk.

Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan resultere i alvorlig personskade.

ADVARSEL

Hold en sprayflaske med såpevann nær gasstilførselsventilen og sjekk tilkoblinger før bruk.

IKKE BRUK ALUMINIUMSFOLIE TIL Å FYLLE GRILLSTATIVENE ELLER GRILLBUNNEN.

Dette kan sterkt opprøre forbrenningens luftstrøm eller fange overdreven varme i kontrollområdet.

SIKKERHETSPRAKSISER FOR Å UNNGÅ PERSONSKADE

Når den blir riktig tatt vare på, gir grillen sikker, pålitelig service i mange år. Men man må utvise ekstrem forsiktighet, etter som grillen produserer intens varme som kan øke ulykkespotensialet. Når du bruker apparatet, må grunnleggende sikkerhetspraksiser følges, inkludert følgende:

Ikke reparer eller erstatt noen del av grillen med mindre det er spesielt anbefalt i denne håndboken. Alle annen service bør henvises til en kvalifisert tekniker.

Denne grillen er ikke ment å bli installert i eller på fritidskjøretøy eller båter.

Barn bør ikke stå alene eller uovervåket i et område der grillen brukes. Ikke la dem sitte, stå eller leke i eller rundt grillen på noe tidspunkt.

Ikke oppbevar elementer av interesse for barn rundt eller under grillen.

Ikke la klær, grytekluter eller andre brennbare materialer komme i kontakt med eller for nær gitter, brenner eller varm overflate før den er avkjølt. Stoffet kan antennes og forårsake personskade.

For personlig sikkerhet, bør du ha på passende klær. Løstsittende klær eller ermer bør aldri brukes så lenge man bruker dette apparatet. Noen syntetiske stoffer er meget brannfarlige og bør ikke brukes mens man lager mat.

Bare visse typer glass, varmebestandig glasskeramikk, steingods eller andre glassredskaper er egnet for grillbruk. Disse materialene kan ødelegges med plutselige temperaturendringer. Bruk kun på lave eller medium varmeinnstillinger i samsvar med produsentens retningslinjer.

Ikke varme uåpnede matbeholdere. Oppbygging av trykk kan føre til at beholdere bryter sammen.

Bruk en dekket hånd når du åpner grilllokket. Aldri len deg over en åpen grill.

Når du tenner en brenner, må du være oppmerksom på hva du gjør. Vær sikker på at du er klar over hvilken brenner du tenner, så kroppen din og klærne dine er fri for åpen flamme.

Når du bruker grillen, må du ikke berøre grillstativet, brennerist eller omgivelsene, ettersom disse områdene blir ekstremt varme og kan forårsake brannskader. Bruk bare tørre grytekluter. Fuktige grytekluter på varme flater kan forårsake brannskader. Ikke bruk et håndkle eller tykk klut i stedet for grytekluter. Ikke la grytekluter berøre varme deler av grillstativet.

Fett er brannfarlig. La varmt fett kjøles ned før du prøver å håndtere det. Ikke la fettavleiringer samles i fettskuffen nederst på grillens brennkammer. Rengjør fettskuffen ofte.

Ikke bruk aluminiumsfolie til å fylle grillstativene eller grillbunnen. Dette kan sterkt opprøre forbrenningens luftstrøm eller fange overdreven varme i kontrollområdet. For riktig belysning og ytelse av brennerne, må du holde brennerportene rene. Det er nødvendig å rengjøre dem med jevne mellomrom for optimal ytelse. Brennerne fungerer bare på ett sted og må monteres riktig for sikker drift.

Rengjør grillen forsiktig. For å unngå brannskader må du ikke bruke en våt svamp eller klut til å rengjøre grillen mens den er varm. Noen rengjøringsmidler produserer giftig røyk eller kan antennes hvis de brukes på en varm overflate.

Slå av grillkontroller og sørg for at grillen er kald før du bruker noen form for aerosolrengjøringsmidler på eller rundt grillen. Kjemikaliet som produserer sprøytehandlingen kan, i nærvær av varme, antennes eller forårsake at metalleder rustet.

Bruk ikke grillen til å tilberede overdrevent fett kjøtt eller andre produkter som fremmer oppblussing.

Ikke bruk grillen under ubeskyttede brennbare konstruksjoner. Bruk bare på godt ventilerte steder. Ikke bruk i bygninger, garasjer, skur, overdekke ganger eller andre slike lukkede områder.

Hold området rundt grillen fri fra brennbare stoffer inkludert væsker, søppel og damper som bensin eller tennvæske. Ikke hindre luftstrømmen til forbrenning og ventilasjon.

ADVARSEL

Dette utendørs matlagingsgassapparatet er ikke ment å bli installert i eller på båter. Og andre fritidskjøretøy.

IKKE KOBLE TIL EN UREGULERT GASSFORSYNINGSLEDNING TIL APPARATET. BRUK REGULATOR/SLANGEFORBINDELSE SOM FØLGER MED.

Dette er en flytende propankonfigurert grill. Ikke prøv å bruke en gassforsyning med mindre grillen har blitt konfigurert for naturgassbruk.

Totalt forbruk (per time) av denne grillen i rustfritt stål med alle brennere på "Høy":

Hovedbrenner 3 * 4 kW = 12 kW

Sidebrenner 2.5 kW

Total 14,5 kW

L.P.-TANKKRAV

En bulkete eller rusten L.P.-tank kan være farlig og bør sjekkes av din L.P.-leverandør. Bruk aldri en sylinder med en skadet ventil. Enhet for forebygging av Overfylling (OPD) skal leveres på sylinder & QCCI-Tilkobling på sylinderventilen.

Sylinderforsyningssystemet må ordnes for damputtak. Sylindere må inkludere en krave for å beskytte sylinderventilen. Sylindere må være utstyrt med en avstengningsventilterminal i et L.P. gassforsyningssylinderventilutløp, der det er aktuelt, for tilkoblingstype QCC1 i standarden for komprimert gasssylinderventilutløp og innløpstilkobling ANSI/CGA-V-1.

Manifoldtrykk: 11"(27,94 cm) vannsøyle (W.C.).

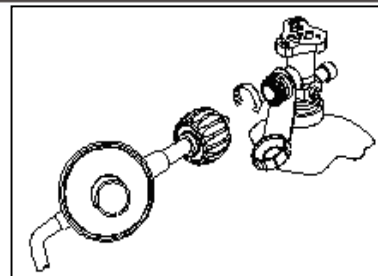
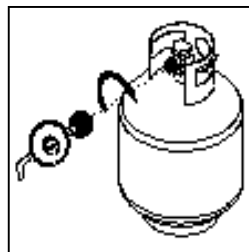
L.P. GASSNÅL

Sørg for at de svarte plaststroppene på LPs sylinderventil er på plass og at slangen ikke kommer i kontakt med fettskuffen eller grillhodet.

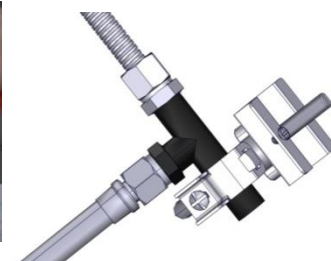
TILKOBLING

Grillen er utstyrt med gassforsyningsåpninger kun for bruk med flytende propangass. Den er også utstyrt med en slange/regulatorforbindelse med høy kapasitet for tilkobling til en standard 5 kg eller 10 kg. L.P.-sylinder (22,44"(57 cm) høy, 12-1/4"(31 cm) diameter). For å koble til L.P.-gassforsyningsflasken følger du trinnene nedenfor:

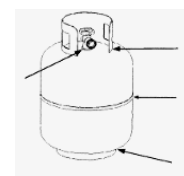
1. Sørg for at tankventilen er i full av-posisjon (drei med klokken for å stoppe)
2. Kontroller tankventilen for å sikre at den har riktige utvendige gjenger.



3. Kontroller at alle brennerventiler er i av-posisjon.
4. Kontroller ventiltilkoblinger, port og regulatorforbindelse. Se etter skade eller rusk. Fjern rusk. Undersøk slangen for skade. Forsøk aldri å bruke skadet eller hindret utstyr. Kontakt din lokale L.P.-gassforhandler for reparasjon.
5. Når du kobler regulatorforbindelsen til ventilen, må du stramme hurtigkoblingsmutteren for hånd med klokken til et fullstendig stopp. Ikke bruk en skiftenøkkel for å stramme. Bruk av en skiftenøkkel kan skade hurtigkoblingsmutteren og føre til en farlig situasjon.
6. Åpne tankventilen helt (mot klokken). Bruk såpeløsningen med en ren børste på alle gasstilkoblinger. Se nedenfor. Hvis voksende bobler vises i løsningen, er tilkoblingene ikke ordentlig lukket. Sjekk hver montering og stram eller reparer om nødvendig.



7. Hvis du har en gasstilkoblingslekkasje du ikke kan reparere, slår du AV gass på forsyningstanken, kobler brennstoffledningen fra grillen og ringer gassleverandøren for reparasjonshjelp.
8. Bruk også såpeløsning på tanksømmene. Se nedenfor. Hvis voksende bobler vises, må du stenge tanken og ikke bruke eller flytte den! Kontakt en LP-gassleverandør eller brannvesenet for hjelp.



For å koble fra L.P.-gassflaske:

1. Deaktiver brennerventilene.
2. Deaktiver tankventilen fullstendig (drei med klokken for å stoppe).
3. Koble regulatorforbindelsen fra tankventilen ved å dreie hurtigkoblingsmutteren mot klokken.

Installatør siste sjekkliste

- ✓ Minimum klaring fra side og bakside av enhet til brennbar konstruksjon, 36 tommer (91,4 cm) fra sider og 36 tommer (91,4 cm) fra bakside
- ✓ All innvendig emballasje fjernet.
- ✓ Knotter dreier fritt.
- ✓ Brennere er stramme og sitter riktig på åpninger
- ✓ Trykkregulator koblet til og stilt inn.
Gasstilkoblinger til grill ved hjelp av slange- og regulatorforbindelse levert (forhåndsinnstilt for 11,0" vannsøyle).
- ✓ Enheten testet og fri for lekkasjer.
- ✓ Brukeren informert om gassforsyningsens avstengningsventilplassering

BRUKER, VENNLIGST OPPBEVAR DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

FORHOLDSREGLER FOR PROPANSYLINDER

- a) Ikke lagre en ekstra LP-gassflaske under eller i nærheten av apparatet.
- b) **ALDRI** fyll sylindren utover 80 prosent full.
- c) Hvis informasjonen i "a" og "b" ikke følges nøyaktig, kan brann eller eksplosjon som forårsaker død eller alvorlig skade oppstå.

Lekkasjetesting

GENERELT

Selv om alle gasstilkoblinger på grillen er lekkasjetestet på fabrikken før forsendelse, må en komplett gasstetthetskontroll utføres på installasjonsstedet på grunn av mulig feilhåndtering i forsendelse eller fordi overdrevent trykk utilsiktet har blitt brukt på enheten. Kontroller jevnlig hele systemet for lekkasjer med fremgangsmåten oppført nedenfor. Hvis lukten av gass oppdages på noe tidspunkt, bør du umiddelbart kontrollere hele systemet for lekkasje.

FØR TESTING

Kontroller at all emballasje fjernes fra grillen inkludert festestopper.

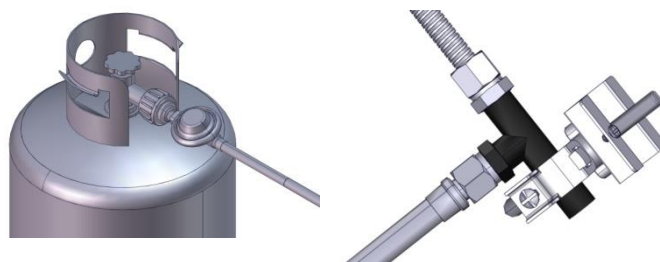
IKKE RØYK MENS DU UTFØRER LEKKASJETESTING.

UTFØR ALDRI LEKKASJETEST MED EN ÅPEN FLAMME.

Lag en såpeløsning av en del flytende rengjøringsmiddel og en del vann. Du trenger en sprayflaske, børste eller klut for å påføre løsningen på utstyret. For den første lekkasjetest, må du sørge for at L.P.-sylindren er 80 % full.

FOR Å TESTE

1. Sørg for at kontrollventilene er i "AV" posisjon, og slå på gassforsyningen.
2. Kontroller alle tilkoblinger fra L.P.-gassregulator og forsyningsventil opptil og inkludert tilkobling til manifoldrørforbindelse (røret som går til brennerne). Såpebobler vises hvor en lekkasje er til stede.
3. Hvis det finnes en lekkasje, må du umiddelbart slå av gassforsyningen og stram lekkende utstyr.
4. Slå på gassen igjen og sjekk på nytt.



Bare de delene som er anbefalt av produsenten bør brukes på grillen.

Substitusjon vil oppheve garantien. Bruk ikke grillen før alle tilkoblinger er kontrollert og ikke lekker.

GASSTRØMKONTROLL

Hver grillbrenner testes og justeres på fabrikken før forsendelsen. Imidlertid kan variasjoner i lokal gassforsyning gjøre det nødvendig å justere brennerne. Flammene i brennerne bør kontrolleres visuelt.

Flammene skal være blå og stabile uten gule spisser, overdrevent støy eller løfting. Hvis noen av disse forholdene finnes, kontrollerer du om luftlukker- eller brennerportene er blokkert av skitt, rusk, spindellev, etc. Hvis du har spørsmål angående flammestabilitet, kan du sende e-post til vår kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com.

SE ALLTID ETTER LEKKASJER ETTER HVERT L.P.-TANKSKIFTE

Kontroller alle gassforsyningsbeslag for lekkasjer før bruk. Det er praktisk å ha en sprayflaske med såpevann nær avstengningsventilen til gassforsyningsledningen. Spray alle beslag. Bobler indikerer lekkasjer.

Driftsinstruksjoner

GENERELL BRUK AV GRILL OG STEKESPIDD

Hver viktigste brenner er klassifisert til 13 500 BTU/T. Hovedgrillbrennerne omfatter hele matlagingsområdet og er sideåpnet for å minimere blokkering fra fallende fett og rusk. Tennerknottene ligger på den nedre midtre delen av ventilpanelet. Hver roterende tenner er merket på kontrollpanelet.

BRUKE GRILLEN

Grilling krever høy varme for brenning og riktig bruning. De fleste matvarer stekes på "HØY" varmeinnstilling gjennom hele steketiden. Men når man griller store biter av kjøtt- og fjørfe, kan det være nødvendig å skru varmen til en lavere innstilling etter den første bruningen. Dette gjør at maten stekes grundig uten å brenne utsiden. Mat som stekes for lenge, eller mat som dryppes med en sukkerholdig marinade kan trenge en lavere varmeinnstilling mot slutten av steketiden.

MERK: Denne grillen er utformet for å grille effektivt uten bruk av lavasteiner eller kull av noe slag. Varme stråles av flammestemmerne plassert av over hver brenner.

MERK: Den varme grillen steker maten, og beholder saftene. Jo mer grundig grillen er forvarmet, desto raskere brunes kjøttet og grillmerkene blir mørkere.

IKKE LA GRILLEN VÆRE UOVERVÅKET MENS DU LAGER MAT.

ADVARSEL: VIKTIG!

BRUKE SIDEBRENNEREN

Undersøk gassforsyningsslangen før du slår gassen til «PÅ». Hvis det er bevis på kutt, eller slitasje, må den erstattes før bruk. Ikke bruk sidebrenneren hvis lukt av gass er til stede.

Grillysinstruksjoner

ADVARSEL: VIKTIG! FØR TENNING

Undersøk gassforsyningsslangen før du slår gassen til «PÅ». Hvis det er bevis på kutt, eller slitasje, må den erstattes før bruk. Ikke bruk grillen hvis lukt av gass er til stede. Bare trykkregulator -og slangeforbindelse som leveres med enheten skal brukes.

Aldri erstatt regulator- og slangeforbindelse med de som følger med grillen. Hvis et bytte er nødvendig, kontakter du produsenten for riktig erstatning. Erstatningen må være angitt i håndboken.

ADVARSEL: Hold alltid ansiktet og kroppen så langt borte fra brenneren som mulig når du tenner.

FOR Å TENNE HOVEDBRENNEREN

Kontroller at alle bryterne er "AV" og aktiver deretter gassforsyning fra LP-tanken (flytende propan). Hold alltid ansiktet og kroppen så langt fra grillen som mulig når du tenner.

For å tenne hovedbrenneren trykker og dreier du kontrollknappen til "  HØY", samtidig, trykk og hold inne den elektroniske tenningsknappen for å tenne brenneren. Når brenneren lyser, slipper du elektronisk tenningsknapp og knott. Hvis brenneren ikke lyser, venter du 5 minutter for at overflødig gass skal spres og prøv deretter på nytt.

FOR Å TENNE SIDEBRENNEREN

For å tenne sidebrenneren må du fjerne alt kjøkkenutstyr fra brennerristen. Trykk og dreie kontrollknappen til "  HØY", samtidig, trykk og hold inne den elektroniske tenningsknappen for å tenne brenneren. Når brenneren lyser, slipper du elektronisk tenningsknapp og knott. Hvis brenneren ikke lyser, dreier du kontrollknappen til "AV". Hvis lukten av gass oppdages og tenneren ikke fungerer, må du umiddelbart dreie kontrollknappen til "AV". La det gå 5 minutter slik at eventuelt akkumulert gass forsvinner. Hvis sidebrennertenneren ikke fungerer, kan du se delen nedenfor for fyrstikklys.

FOR Å TENNE GRILLEN MED FYRSTIKKER

Hvis brenneren ikke vil lyse etter flere forsøk, kan man forsøke å tenne brenneren med fyrstikker.

Fyrstikklysforlengeren er plassert på innsidepanelet av døren.

Hvis du bare prøver å tenne brenneren med tenneren, må du vente 5 minutter på at eventuelt akkumulert gass forsvinner. Hold ansikt og hender så langt unna grillen som mulig.

Sett inn en tent fyrstikk festet til lysstangen gjennom stekeristene til brenneren.

Trykk på kontrollknappen og roter venstre til  HØY-innstillingen og fortsett å trykke knotten til brenneren tennes.

Brenner bør tennes umiddelbart.

Hvis brenneren ikke tennes på 5 sekunder, slår du knotten av, venter 5 minutter og prøver igjen.

Grillysinstruksjoner

FOR Å TENNE SIDEBRENNEREN MED FYRSTIKK

Hold en opplyst forlenget fyrstikk nær sidebrennerportene, dreii kontrollknappen mot klokken til "HØY". Beveg hånden straks brenneren lyser. Dreii kontrollknappen til ønsket innstilling.

Hold en sprayflaske med såpevann nær gasstilførselsventilen og sjekk tilkoblinger før bruk.

Ikke forsøk å tenne grillen hvis lukt av gass er til stede.

Hver brenner justeres før forsendelse. Variasjoner i lokal gassforsyning kan imidlertid gjøre mindre justeringer nødvendig.

ADVARSLER

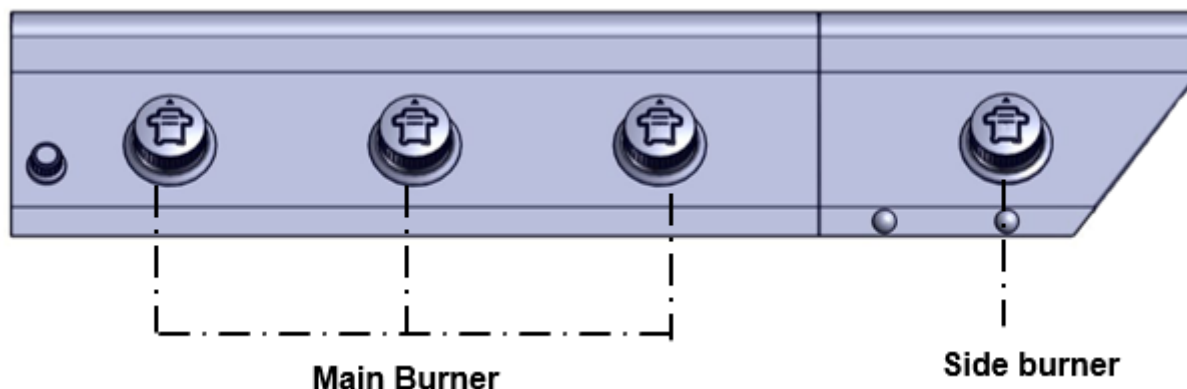
Sett støvdekselet på sylinderventilens utløp når sylinderen ikke er i bruk. Installer kun type støvdeksel på flaskeventilutløp som følger med sylinderventilen. Andre typer deksler eller plugger kan resultere i lekkasje av propan.

Gassen må slås av på forsyningssylinderen når enheten ikke er i bruk.

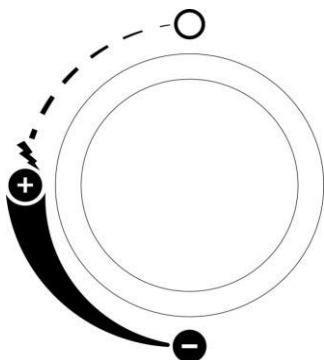
Hvis apparatet oppbevares inne, må sylinderen kobles fra og fjernes fra enheten. Flasker må lagres utendørs i et godt ventilert område og utilgjengelig for barn.

Lysinstruksjoner

Merk: Fjern all emballasje, inkludert stropper, før du bruker grillen



FOR Å TENNE BRENNEREN



- 1 Kontroller at lokket er åpent.
- 2 Trykk og dreii kontrollknappen til " ⚡ / HØY", samtidig for å tenne brenneren. Når brenneren lyser, slipp knotten.
- 3 Hvis brenner ikke lyser innen 5 sekunder, slå på bryteren til AV og gjentar lysinstruksjonen.
- 4 Hvis brenneren ikke lyser etter trinn 3, dreii knotten til AV, vent 5 minutter og gjenta lysprosedyren eller tenn med fyrstikk.

RUSTFRITT STÅL

Det finnes mange forskjellige rengjøringsmidler i rustfritt stål. Bruk alltid den mildeste rengjøringsprosedyren først skrubbe i kornretningen. Bruk ikke stålull, ettersom det vil lage riper i overflaten. For å fiske merkbare riper i det rustfrie stålet sand veldig lett med tørr 100 korn sandpapir i kornretningen. Prikker av fett kan samles på overflater av rustfritt stål og tørke på overflaten og gi inntrykk av rust. For fjerning bruk en mild slipende pute sammen med et rengjøringsmiddel i rustfritt stål.

GRILLGITTER

Alt rengjøring og vedlikehold bør gjøres når grillen er kald og drivstofforsyningen frakoblet.

IKKE rengjør grilldele i en selvrensende ovn. Ekstrem varme vil skade overflaten.

KONTROLLER AT GASSFORSYNING OG KNOTTER ER I "AV"-POSISJON. KONTROLLER AT OMRÅDET ØVERST PÅ BRENNEREN ER KALDT FØR FJERNING.

GRILL-BRENNERE

Ekstrem forsiktighet bør utvises når man flytter en brenner, ettersom den må være riktig sentrert på munnstykket før man forsøker å tenne grillen. Rengjøringshyppigheten avhenger av hvor ofte du bruker grillen.

RENGJØRING AV HOVEDGRILLBRENNER

Kontroller at gassforsyningen er av og at knottene er i «AV»-posisjon. Pass på at grillen er kald. Rengjør utsiden av brenneren med en stålborste. Fjern gjenstridige skitt med en metallskraper. Fjern eventuelle tette porter med en utbrettet binders. Bruk aldri en tretannpirker som kan bryte av og tette porten. Merk at hvis insekter eller andre hindringer blokkerer flyten av gass gjennom brenneren må du sende e-post til vår kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com.

FETTSKUFFERENGJØRING

Fettskuffen skal tømmes og tørkes ned med jevne mellomrom og vaskes med vaskemiddel og varmt vann. En liten mengde sand kan plasseres i bunnen av fettskuffen for å absorbere fett. Sjekk fettskuffen ofte, ikke la overflødig fett samle seg opp og flyte ut av fettskuffen.

RENGJØRING AV BRENNER

1. Slå av gassforsyningen og sørg for at alle knotter er i «AV»-posisjon.
2. Vent til grillen avkjøles.
3. Rengjør utsiden av brenneren med en stålborste. Bruk en metallskraper på gjenstridige flekker.
4. Fjern tett port med en utbrettet binders. Bruk aldri en tretannpirker som kan bryte av og tette porten.
5. Hvis insekter eller andre hindringer blokkerer flyten av gass gjennom brenneren, må du sende e-post til vår kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com.

Advarsel: Hvis du vil erstatte hovedbrenneren, anbefaler vi sterkt at du leier en profesjonell tekniker for å erstatte den. Vær oppmerksom på at vi ikke vil være ansvarlig for ansvar, personskade eller skade på eiendom som følge av en feil montert brenner.

EDDERKOPP- OG INSEKTSADVARSEL

Kontroller og rengjør brenner/venturirør for insekter og insektreder. Et tett rør kan føre til brann under grillen.

Selv om et hindret brennerrør ikke er den eneste årsaken til "FLAMMETILBAKESLAG", er det den vanligste årsaken.

For å redusere sjansen for "FLAMMETILBAKESLAG" må du rengjøre brennerrør før du monterer grillen, og minst en gang i måneden på sensommeren eller tidlig på høsten når edderkopper er mest aktive. Utfør også denne rengjøringsprosessen av brennerrøret hvis grillen ikke har vært i bruk over lengre tid.

NÅR DU SKAL SE ETTER EDDERKOPPER

Du bør undersøke brennerne minst en gang i året eller umiddelbart etter ett av følgende oppstår:

1. Lukten av gass i sammen med brenne flammer viser seg med en gulfarge.
2. Grillen når ikke temperaturen.
3. Grillen varmes ujevnt.
4. Brennerne lager smellende lyder.

FØR DU TILKALLER SERVICE

Hvis grillen ikke fungerer riktig, kan du bruke følgende sjekkliste før du kontakter forhandleren for service. Du kan spare kostnadene ved en servicehenvendelse.

FORVARMING: Grillokket skal være i en lukket stilling under forvarmingsperioden. Det er nødvendig å forvarme grillen før steking av visse matvarer, avhengig av typen mat og matlagingstemperatur. Mat som krever høy matlagingstemperatur trenger en forvarmeperiode på fem minutter; mat som trenger lavere tilberedningstemperatur trenger bare en periode på to til tre minutter.

MATLAGINGSTEMPERATURER

Høy innstilling Bruk denne innstillingen for rask oppvarmingstid, for å steke biffer og koteletter, og grilling.

Lav innstilling Bruk denne innstillingen for all steking, baking, og når du tilbereder svært magre stykker som fisk.

Disse temperaturene varierer med utetemperaturen og hvor mye vind det er.

Tilberedning med indirekte varme: Du kan tilberede fjørfe og store kjøttstykker sakte til perfeksjon på den ene siden av grillen med indirekte varme fra brenneren på den andre siden. Varmen fra den tente brenneren sirkulerer forsiktig gjennom grillen, og steker kjøtt eller fjørfe uten noen direkte flamme som berører den. Denne metoden reduserer oppblussing når man tilbereder ekstra fete stykker, fordi det ikke er noen direkte flamme for å antenne fett og saft som dryppe ned under matlagingen.

FORSIKTIG: Hvis brennere går av under drift, lukker du gassforsyningen ved kilden og deaktiverer alle gassventiler. Åpne lokket og vent i fem minutter før ny tenning (dette gjør at akkumulert gassdamp forsvinner)..

FORSIKTIG: Skulle en fettbrann oppstå, lukker du gassforsyningen ved kilden, slår av alle brennere og lar lokket være lukket til brannen er slukket.

FORSIKTIG: IKKE forsøk å koble fra noe gassutstyr mens grillen er i drift. Som med alle apparater, vil riktig stell og vedlikehold holde dem i topp driftstilstand og forlenge levetiden. Din gassgrill er intet unntak.

FORSIKTIG: Sidebrennerlokket blir varmt hvis brukes når lokket er stengt.

BEGRENSET GARANTI (modell # 720-0905CA)

Produsenten garanterer til opprinnelig forbruker-kjøper bare at dette produktet (modell #720-0905CA) skal være uten defekter i utførelse og materialer etter riktig montering og under vanlig og rimelig hjemmebruk for periodene som er angitt nedenfor med start fra kjøpsdatoen. Produsenten forbeholder seg retten til å kreve bildebevis på skade, eller at defekte deler returneres, porto og/eller frakt forhåndsbetalt av forbrukeren, for gjennomgang og undersøkelse.

- **RØRBRENNERE:** 2 års *BEGRENSET* garanti mot perforering.
- **STEKEGITRE og FLAMMETEMMERE:** 2 års begrenset garanti; dekker ikke dekseldropping, skaving, skraping eller overflateskader.
- **DELER AV RUSTFRITT STÅL:** 2 års begrenset garanti mot perforering; dekker ikke kosmetiske problemer som overflatekorrosjon, riper og rust.
- **ALLE ANDRE DELER:** 2 års begrenset garanti (inkluderer, men ikke begrenset til, ventiler, ramme, hus, vogn, kontrollpanel, tenner, regulator, slanger) * dekker ikke skaving, skraping, sprekke overflatekorrosjon, riper eller rust.

Når forbruker leverer kjøpsbevis som erklæres heri, vil produsent reparere eller erstatte deler som er påvist defekt i løpet av garantiperioden. Deler som kreves for å fullføre slik reparasjon eller erstatning skal være gratis for deg unntatt fraktkostnader, så lenge kjøperen er innenfor garantiperioden fra den opprinnelige datoen for kjøpet. Den opprinnelige forbruker-kjøperen vil være ansvarlig for alle fraktutgifter for deler erstattet under betingelsene i denne begrensede garantien. Denne begrensede garantien gjelder bare i Storbritannia, er kun tilgjengelig for den opprinnelige eieren av produktet og er ikke overførbart. Produsenten krever rimelig bevis på din kjøpsdato. Derfor bør du beholde din salgskvittering og/eller faktura. Hvis enheten ble mottatt som en gave, kan du be gavegiveren om å sende kvitteringen på dine vegne, til den adressen under. Defekte eller manglende deler gjenstand for denne begrensede garantien vil ikke bli erstattet uten registrering eller kjøpsbevis. Denne begrensede garantien gjelder BARE funksjonaliteten til produktet bare og dekker ikke kosmetiske problemer som riper, bulker, korrosjoner eller misfarging av varme, slipende og kjemiske rengjøringsmidler eller verktøy som brukes i montering eller installasjon av enheten, overflaterust, eller misfarging av rustfritt stål. Overflaterust, korrosjon eller pulverlakk som skaver på metalleder som ikke påvirker den strukturelle integriteten av produktet anses ikke som feil utførelse eller materiale og dekkes ikke av garantien. Denne begrensede garantien vil ikke refundere deg for kostnadene ved eventuelle problemer, skade på mat, personskade eller skade på eiendom. Hvis en opprinnelig reservedel ikke er tilgjengelig, sendes en sammenlignbar reservedel. Du vil være ansvarlig for alle fraktutgifter for deler erstattet under betingelsene i denne begrensede garantien.

PRODUSENTEN VIL IKKE BETALE FOR:

- Serviceanrop hjem.
- Reparasjoner når produktet brukes til annet enn normal, enkeltfamiliehusholdnings- eller boligbruk.
- Skade som skyldes uhell, endring, misbruk, mangel på vedlikehold/rengjøring, misbruk, brann, flom, naturkatastrofer, installasjon og installasjon ikke i samsvar med forskrifter for elektrisk eller rørleggerarbeid eller misbruk av produkt.
- Mattap på grunn av produktfeil.
- Reservedeler eller reparasjonsarbeidskostnader for enheter operert.
- Henting og levering av produktet.
- Portogebyrer eller bildebehandlingsgebyrer for bilder sendt inn som dokumentasjon.
- Reparasjoner på deler eller systemer som følge av uautoriserte endringer produktet.
- Fjerning og/eller ny installasjon av produktet.
- Fraktkostnader, standard eller rask, for garanti/ikke garanti og reservedeler.

FRASKRIVELSE AV GARANTIER; BEGRENSNING AV RETTSMIDLER

Reparasjon eller utskifting av defekte deler er ditt eneste rettsmiddel i henhold til denne begrensede garantien. Produsenten vil ikke være ansvarlig for følgeskader eller tilfeldige skader som oppstår fra brudd på enten denne begrensede garantien eller gjeldende underforstått garanti eller feil eller skade som følge av naturkatastrofer, uriktig stell og vedlikehold, fettbrann, ulykker, endring, utskifting av deler av andre enn produsenten, misbruk, transport, kommersiell bruk, misbruk, fiendtlige miljøer (dårlig vær, naturhandlinger, dyreinngrep), upassende installasjon eller installasjon som ikke samsvarer med lokale forskrifter eller trykte produsentinstruksjoner.

DENNE BEGRENSEDE GARANTIE ER DEN ENESTE GARANTIE GITT AV PRODUSENTEN. INGEN PRODUKTYTELSESSPESIFIKASJON ELLER BESKRIVELSE ER GARANTERT AV PRODUSENTEN UNNTATT I DEN UTSTREKNING SOM ER ANGITT I DENNE BEGRENSEDE GARANTIE. ENHVER GARANTIBESKYTTELSE SOM OPPSTÅR UNDER LOVENE I NOEN STAT, INKLUDERT UNDERFORSTÅTTE GARANTIER OM SALGBARHET ELLER EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL ELLER BRUK ER HERVED BEGRENSET I VARIGHET TIL VARIGHETEN FOR DENNE BEGRENSEDE GARANTIE.

Verken forhandlere eller salgsetablisement som selger dette produktet har noen myndighet til å gi noen ytterligere garantier eller love rettsmidler i tillegg til eller uforenlig med de nevnt ovenfor. Produsentens maksimale ansvar skal uansett ikke overstige den dokumenterte innkjøpsprisen på produktet betalt av originalforbrukeren. Denne garantien gjelder kun for enheter kjøpt fra en autorisert forhandler og eller videreforhandler. MERK: Noen stater tillater ikke en fraskrivelse eller begrensning av tilfeldige eller følgeskader, slik at noen av begrensningene eller fraskrivelsene ovenfor kanskje ikke gjelder for deg; denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter som fremlagt i dette dokumentet. Du kan også ha andre rettigheter som varierer fra stat til stat.

Hvis du ønsker å oppnå resultat på noen forpliktelse under denne begrensede garantien, skal du skrive til:

Nexgrill kundebehandling
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

Alle forbrukerreturer, deleordre, generelle spørsmål og feilsøkingshjelp
kan skaffes ved å sende e-post til vår kundeservice: ServiceDK@nexgrill.com, eller kontakt . +4562206336



OUTDOOR-GASGRILL

MODELL NR 720-0905CA

Hjälp oss lära känna dig
Registrera din grill på nexgrill.com



Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av produkten.

Läs och följ alla varningar och anvisningar innan montering och användning av produkten.

Förvara bruksanvisningen för framtida bruk.



SERIE NR _____

KÖP DATUM: _____



1008-17

0063CS7826

Recept? Tips? Inspiration? Vi delar allt

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Säkerhetsanvisningar	2-5	Felsökning	11
Inkoppling av gasolen	6	Begränsad garanti	12
Användarens installationschecklista.....	7	Förpackningens innehåll	109-111
Läckagetest.....	7	Explosionsritning	112
Driftinstruktioner	8	Lista över delar	113
Instruktioner för grilltändning.....	8-9	Steg efter steg	114-131
Tändningsinstruktioner.....	9		
Skötsel och underhåll.....	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				CE 1008-17 Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance.  
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Säkerhetsanvisningar



FARA

Om du känner lukten av gas:

1. Stäng av gastillförseln till produkten.
2. Släck alla öppna lågor.
3. Öppna locket.
4. Om lukten består, håll dig borta från produkten och kontakta genast din gasleverantör eller brandkåren.



VARNING

1. Förvara inte eller använd bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan produkt.
2. Placera inte gasflaskan på bottenpanelen. Gasflaskor ska inte användas eller lagras under eldskålen eller i grillskåpet.



FARA

1. Använd aldrig produkten obehållad.
2. Använd aldrig produkten inom ett avstånd på 10 ft (3 m) från någon struktur, brännbart material eller andra gasflaskor.
3. Använd aldrig produkten inom ett avstånd på 25 ft (7,5 m) från brandfarliga vätskor.
4. Märkningen på injektorerna anger injektorn storlek. Exempelvis betyder " 0,98" att injektorns storlek är " 0,98 mm" .
5. Den största grytan / pannan som kan användas med sidobrännaren ska ha 220 mm i diameter.
6. Denna produkt är inte avsedd för och bör aldrig användas som en värmare.
7. Om du känner lukten av brand, håll dig borta från produkten och kontakta omedelbart brandkåren. Försök inte att släcka brinnande olja eller fett med vatten.



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller explosion som kan orsaka allvarliga personskador, dödsfall, eller materiella skador.



Din grill kommer att vara mycket varm. Luta dig aldrig över matlagingsområdet medan du använder grillen. Rör inte vid matlagingsytan, grillhöljet, locket eller andra grillens delar medan grillen används, eller tills gasolgrillen har svalnat efter användning.

Varning: vissa delar av produkten kan vara väldigt varma. Det rekommenderas att du använder skyddshandskar.

Flytta inte produkten under användning.

Modifiera inte produkten.

Tänd aldrig brännarna när locket är stängt!

⚠ VARNING

Försök inte tända denna produkt utan att läsa avsnittet "TÄNDNINGSSINSTRUKTIONER" i denna bruksanvisning.

Villkor för grillinstallation

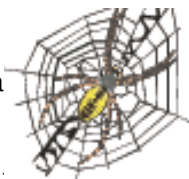
Läs i lokala villkor för din byggnad om korrekt installationsmetod.

Korrekt användning av LP-gasbehållare
LP-gasolmodeller är utformade för användning med standard 5kg eller 10kg behållare med flytande propangas som inte medföljer grillen. Anslut **aldrig** din gasolgrill till en LP-gasbehållare som överskrider denna kapacitet.

OBS: Det normala gasflödet genom regulatorn och slangarna kan orsaka ett surrljud. En låg bullervolym är helt normalt och stör inte grillens drift. Om surrljudet låter högt och överdrivet behöver du rengöra avluftsflödet från gasledningen eller återställa regulatorns anordning för överflödigt gasflöde. Denna avluftsprocess bör göras varje gång en ny LP-gasbehållare ansluts till grillen.

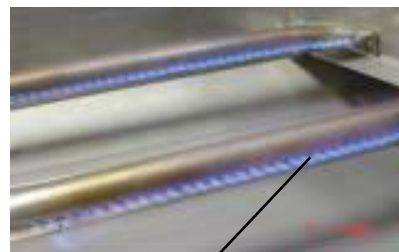
lågor

FÖRSIKTIGHET: Spindlar och små insekter kan ibland göra spindelväv eller bygga bo i grillens brännarrören under transport och lagerhållning. Dessa spindelväv kan orsaka att gasflödet hindras, vilken kan resultera i en brand i och runt brännarrören. Denna typ av brand kallas för "FLASH-BACK" och kan orsaka allvarliga skador på din grill och utsätta grillens användare för faror.



Även om ett hindrat brännarrör inte är den enda orsaken till "FLASH-BACK", är det den vanligaste orsaken.

För att minska risken för "FLASH-BACK" måste du rengöra brännarrören innan du monterar ihop din grill och minst en gång i månaden under sensommaren eller under tidig höst när spindlar är som mest aktiva. Rengör också brännarrören om din grill inte har använts under en längre tid. Ett igensatt rör kan orsaka brand under grillen.



Kontrollera visuellt brännarens lågor före varje användning. Lågorna ska se ut som på denna bild. Om de inte gör det, läs avsnittet om brännare i denna bruksanvisning.

Produktkategorier	Countries of destination
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

LP-gasförsörjningssystem



- Om informationen inte följs exakt, kan det leda till en brand som kan orsaka dödsfall eller allvarliga personskador.
- Denna produkt är avsedd för användning med lågtryckspropan- eller butangas eller LPG-blandningar, försedda med lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang
- Denna grill är försedd med en 27mm klämma på propanregulatorn som fungerar vid 37 mbar.
- Om du vill använda butan ska du använda en lämplig 28-30 mbar butanregulator som är certifierad enligt BS EN 16129. Kontakta din LPG-återförsäljare för information om en lämplig regulator för gasbehållaren.
- Placera dammskyddet på behållarens utloppsventil när behållaren inte används. Använd endast den typ av dammskydd på behållarens utloppsventil som är försett med behållarventil. Andra typer av dammskydd eller pluggar kan orsaka propanläckage.

Anslut **aldrig** en oreglerad LP-gasbehållare till gasgrillen.

- Denna produkt för utomhusmatlagning med gas är utrustad med ett högkapacitets slang/regulatorpaket för anslutning till en standard 5kg eller 10kg propanbehållare.
- Se till att din LP-gasbehållare fylls på av en erkänd återförsäljare av propangas och att den kontrolleras visuellt och godkänns igen vid varje påfyllning.
- Förvara inte LP-reservgasbehållare nära denna produkt.
- Håll alltid LP-gasbehållare i upprätt ställning.
- Förvara inte eller använd bensen eller andra brandfarliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan produkt.
- Förvaring av en produkt för utomhusmatlagning med gas är tillåten endast om behållaren är fränkopplad och avlägsnat från grillen.
- När din gasolgrill inte används, måste gasen stängas av på LP-gasbehållaren.

Lämplig placering och spelrum för grillen

- Använd aldrig din gasolgrill i ett garage, på en veranda, i en bod, passage eller andra slutna områden och utrymmen. Gasolgrillen får endast användas utomhus.
 - **ANVÄND INTE** produkten under eller ovanför brännbara ytor. Denna produkt för utomhusmatlagning med gas är inte avsedd att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

- Gasen måste stängas av vid gasbehållaren när produkten för utomhusmatlagning med gas inte används.
- LP-gasbehållaren måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och oåtkomligt för barn. Bortkopplad LP-gasbehållaren får inte förvaras i en byggnad, garage eller andra stängda utrymmen.
- Blockera inte luftflödet runt gasolgrillens hölje. Använd endast den regulator och det slangpaketet som levererades tillsammans med gasolgrillen. Reservregulatorer- och slangpaketet måste motsvara de som anges i denna bruksanvisning.
- Regulatorn och slangpaketet måste kontrolleras före varje användning av grillen. Om det finns kraftig nötning eller slitage eller om slangen är bruten, måste den bytas innan grillen används. Reservslangpaketet som motsvara det som anges av tillverkaren.
- Tryckregulatorn och slangpaketet som levereras med gasolgrillen måste användas. Använd aldrig andra typer av regulator. Kontakta kundservice för information om de reservdelar som tillverkaren anger.
- Denna gasolgrill är utrustad med en tryckregulator som följer normen för tryckreglerventiler för LP-gas EN 498:2012 och EN 484:1997.
- Använd inte träkol, tändvätska, lavastenar, bensen, fotogen eller alkohol i grillen.
- Grillen är designad för optimal prestanda utan användning av kol. Placera inte träkol på strålpunkten, eftersom detta kommer att blockera grillbrännarnas ventilationsområde. Att använda träkol kan skada tändningskomponenter- och knappar och orsaka att garantin slutar gälla.
- Håll grillvagnens baksida och sidor rena. Håll alla elektriska sladdar eller rotisserimotorns sladd borta från de uppvärmda områdena på grillen.
- Använd aldrig grillen i extremt blåsig förhållanden. Om grillen alltid används i ett blåst väder (vid oceanen, i fjällen o.s.v.) kommer det att krävas ett vindskydd. Följ alltid det angivna spelrummet.
- Använd aldrig en bucklig eller rostig gasolbehållare.
- Håll alla elektriska sladdar och bränsleförsörjningsslangar borta från uppvärmda ytor.
- Medan du tänder grillen, håll ansiktet och händerna så långt borta från grillen som möjligt.
- Brännaren får endast justeras när brännaren har svalnat.



VARNING

Din grill kommer att bli mycket varm. Luta dig aldrig över matlagningsområdet medan du använder grillen. Rör inte vid matlagningsytor, grillhöljet, locket eller andra grillens delar medan grillen används, eller tills gasolgrillen har svalnat efter användning.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga personskador.

VARNING

Ha en sprayflaska med tvålatten nära gasförsörjningsventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

ANVÄND INTE ALUMINIUMFOLIE FÖR ATT LINDA IN GRILLGALLRET ELLER GRILLENS BOTTEN.

Detta kan allvarligt hindra luftflödet från lågan eller orsaka att detta område blir för varmt.

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ATT FÖREBYGGA PERSONSKADOR

Om du sköter din grill rätt, kommer du kunna använda den säkert och pålitligt i många år. Du måste dock vara väldigt försiktig, eftersom grillen genererar mycket värme som kan öka risken för olyckor. När du använder produkten måste grundläggande säkerhetsrutiner följas, inklusive följande: Reparera inte eller byt inte någon del av grillen om det inte tydligt rekommenderas i denna bruksanvisning. All annan service bör överlämnas till en kvalificerad tekniker. Denna grill är inte avsedd till att installeras i eller på fritidsfordon och båtar.

Barn bör inte lämnas ensamma eller oövervakade i ett område där grillen används. Låt aldrig barnen inte sitta, stå eller spela i eller runt grillen. Förvara inget som är av barnens intresse runt eller under grillen.

Tillåt inte att kläder, grytlappar eller annat brandfarligt material kommer i kontakt med eller kommer alltför nära grillgallret, brännare eller heta yta tills grillen har svalnat. Tyget kan antändas och orsaka personskador.

För personlig säkerhet, bär rätt kläder. Löst sittande kläder eller ärmar bör aldrig bäras vid användning av denna produkt. Vissa syntetiska tyg är mycket brandfarliga och bör inte bäras under matlagningen.

Endast vissa typer av glas, eldfast glaskeramik, lergods eller andra glaserade redskap är lämpliga för användning med grillen. Dessa material kan bryta vid plötsliga temperaturförändringar. Använd endast låg eller medelstor värme enligt tillverkarens anvisningar.

Värm inte oöppnade matförpackningar. Om det byggs upp tryck, kan det orsaka att förpackningarna brister.

Använd en handske när du öppnar grillens lock. Luta dig aldrig över en öppen grill.

När du tänder brännaren, ägna stor uppmärksamhet åt vad du gör. Försäkra dig att du vet vilken brännare du tänder, för att inte sätta eld på din kropp och kläder.

När du använder grillen ska du inte röra vid grillgallret, brännargallret eller deras omedelbara omgivning, eftersom dessa områden kan bli väldigt varma och orsaka brännskador. Använd endast torra grytlappar. Fuktiga grytlappar kan på heta ytor kan orsaka brännskador på grund av ånga. Använd inte en handduk eller skrymmande kläder istället för grytlappar. Vidrör inte heta delar av grillgallret med grytlappar.

Fett är brandfarlig. Låt varmt fett svalna innan du försöker hantera det. Tillåt inte att fettrester ansamlas i fettfacket i botten av på grillens eldstad. Rengör fettfacket ofta

Använd inte aluminiumfolie för att linda in grillgallret eller grillens botten. Detta kan allvarligt hindra luftflödet från lågan eller orsaka att området blir för varmt. För att brännarna ska kunna tändas bra och ha bra prestanda, håll brännardelarna rena. Det är nödvändigt att regelbundet rengöra dem för optimal prestanda. Brännarna fungerar bara i en position och måste monteras korrekt för säker drift.

Rengör grillen med försiktighet. För att undvika ångbrännskador, använd inte en våt svamp eller trasa för att rengöra grillen när den är varm. Vissa rengöringsmedel producerar giftiga ångor eller kan antändas om de används på en het yta.

Stäng av grillknapparna och se till att grillen är kall innan du använder någon typ av rengöringsmedel med aerosol på eller runt grillen. Kemikalien som sprayas skulle kunna vid värme tändas eller orsaka att metalldelar korroderar.

Använd inte grillen för att laga väldigt fett kött eller andra produkter som kan antändas.

Använd inte grillen under oskyddade brännbara konstruktioner. Använd grillen endast på väl ventilerade platser. Använd inte grillen i byggnader, garage, skjul, passager eller andra slutna områden.

Håll området runt grillen fritt från brännbart material inklusive vätskor, avfall och ångor som bensin eller tändvätska för träkol. Blockera inte luftflödet från lågan och ventilationsluften.

VARNING

Denna produkt för utomhusmatlagning med gas är inte avsedd till att installeras i eller på båtar. Samt andra fritidsfordon.

**ANSLUT ALDRIG OREGLERAD
GASFÖRSÖRJNINGSLEDNING
TILL PRODUKTEN. ANVÄND
REGULATOR/SLANGPAKET SOM MEDFÖLJER.**

Detta är en gasolgrill. Försök inte att använda naturgas såvida grillen inte har omkonfigurerats för användning av naturgas. Den totala gasförbrukningen (per timme) av denna gasolgrill av rostfritt stål med alla brännare inställda till "HIGH" :

Huvudbrännare	3 * 4kW = 12kW
Sidobrännare	2,5kW
Totalt	14,5kW

KRAV PÅ LP-BEHÅLLARE

En bucklig eller rostig LP-behållare kan vara farlig och bör kontrolleras av din LP-återförsäljare. Använd aldrig en gasbehållare med en skadad ventil. Anordning för förebyggande av överpåfyllning (OPD, overfilling prevention device) ska användas med behållaren och QCCI-nslutningen på behållarventilen.

Behållarens försörjningssystem måste utrustas med utgång för ånga. Behållaren måste ha hylsa för att skydda behållarventilen. Behållaren måste vara utrustad med en avstängningsventil i utloppet för LP-gasförsörjning som anges, om tillämpligt, i normen för anslutningstyp QCC1 för utloppsventiler för komprimerat gas och inloppsanslutning ANSI/CGA-V-1. Insugstryck: 11"(27,94 cm) vattenpelare (W.C.).

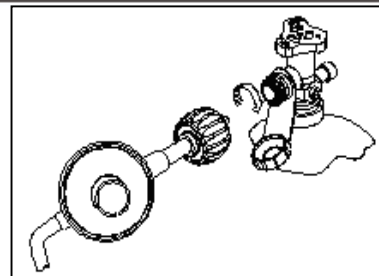
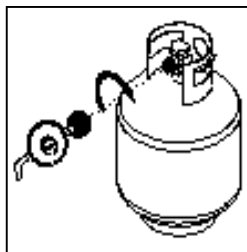
INKOPPLING AV LP-GASEN

Se till att de svarta plastgenomföringarna på LP-behållarventilen är på plats och att slangen inte kommer i kontakt med fettfacket eller grillhuvudet.

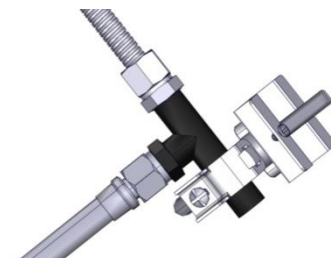
ANSLUTNING

Grillen är utrustad med gasförsörjningsöppningar för användning endast med gasol. Den är också utrustad med högkapacitets slangpaket/regulator för anslutning till en standard 5kg eller 10kg. LP-behållare (22.44 " (57 cm) hög, 12-1/4"(31 cm) i diameter). För att ansluta LP-gasbehållaren, följ följande steg nedan:

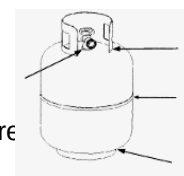
1. Kontrollera behållarventilen är helt stängd (vrid medurs tills det tar stopp)
2. Kontrollera behållarventilen för att försäkra dig att den korrekt yttergånga.



3. Kontrollera att alla brännarventiler är helt stängda.
4. Kontrollera ventilanslutningar, portar och regulatorn. Kontrollera efter skador eller smuts. Ta bort eventuellt smuts. Kontrollera slangen efter skador. Försök aldrig att använda skadad eller blockerad utrustning. Kontakta din lokala L.P.-gasåterförsäljare för reparation.
5. När du ansluter regulatorn till ventilen, dra åt snabbkopplingen för hand tills det tar stopp. Använd inte en skiftnyckel för att dra åt. Om du använder en skiftnyckel kan snabbkopplingen skadas och leda till farliga situationer.
6. Öppna behållarventilen helt (moturs). Applicera tvållösningen med en ren borste på alla gasanslutningar. Se nedan. Om det uppkommer bubblor i lösningen, är anslutningarna inte förseglade ordentligt. Kontrollera varje packning och dra åt eller reparera vid behov.



7. Om det finns en gasläcka som du inte kan reparera, stäng av gasförsörjningen på gasbehållaren, koppla bort gasledningen från grillen och ring din gasleverantör hjälp med reparation.
8. Applicera tvållösningen också på behållarens fogar. Se nedan. Om det uppstår bubblor, stäng AV behållaren och använd eller flytta den inte! Kontakta en LP-gasleverantör eller brandkåren.



Så här kopplar du bort L.P.-gasbehållare

1. Stäng av brännarventilerna.
2. Stäng behållarventilen helt (vrid medurs tills det tar stopp).
3. Koppla bort regulatorn från behållarventilen genom att vrida med snabbkopplingens muttern moturs.

Användarens installationschecklista

- ✓ Minsta avstånd från produktens sidor och baksida till brännbar konstruktion är 36 tum (91,4 cm) från sidorna och 36 tum (91,4 cm) från baksidan
- ✓ Ta bort all emballage inuti grillen.
- ✓ Knapparna ska kunna vridas fritt.
- ✓ Brännare är åtdragna och sitter ordentligt på öppningarna.
- ✓ Tryckregulatorn är ansluten och inställd. Gasanslutningar till grillen med slangar och regulator som medföljer (förinställt för 11.0 tum vattenpelare).
- ✓ Produkten testades och läcker inte.
- ✓ Användaren informerades om placering av avstängningsventiler för gasförsörjning

**BÄSTA KUND, FÖRVARA DENNA
BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK.**

FÖRSIKTIGHET MED GASOLBEHÅLLARE

- a) Förvara inte en LP-reservgasbehållare under eller nära denna produkt.
- b) Fyll **ALDRIG** behållaren till mer än 80 procent.
- c) Om informationen i ” a ” och ” b ” inte följs exakt, kan brand eller explosion som orsakar dödsfall eller allvarliga personskador uppstå.

Läckagetest

ALLMÄNT

Även om alla gasförbindelser på grillen har testats efter läckage i fabriken före leverans, måste en komplett kontroll av gastäthet utföras på installationsplatsen på grund av möjlig misskötsel vid transport, eller för högt tryck som omedvetet applicerades på produkten. Kontrollera regelbundet hela systemet efter läckage enligt procedurerna som anges nedan. Om lukten av gas upptäcks, måste du omedelbart kontrollera hela systemet efter läckage.

FÖRE TESTNING

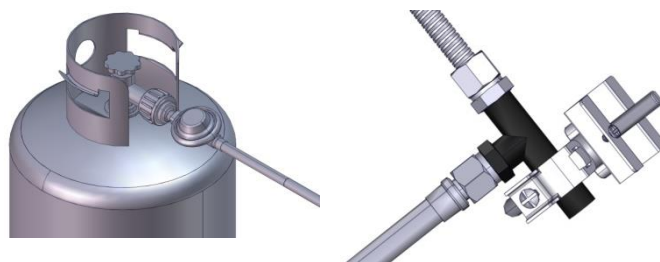
Se till att allt förpackningsmaterial avlägsnas från grillen inklusive emballagebanden.

RÖK INTE UNDER LÄCKAGETESTNINGEN. UTFÖR ALDRIG ETT LÄCKAGETEST MED ÖPPEN LÅGA.

Gör en tvållösning bestående av flytande rengöringsmedel och vatten. Du behöver en sprayflaska, borste, eller trasa för att applicera lösningen på packningarna. För inledande läckagetest, kontrollera L.P.-behållaren är till 80 % full.

ATT TESTA

1. Försäkra dig att styrventilerna är i läget ” OFF ” och slå på gastillförseln.
2. Kontrollera alla anslutningar från L.P.-gasregulator och försörjningsventilen upp till och inklusive anslutningen till den ingångsröret (röret som går till brännarna). Tvålbubblor visas där det finns en läcka.
3. Om en läcka är närvarande, stäng omedelbart av gastillförseln och dra åt de läckande kopplingarna.
4. Slå på gasen igen och kontrollera igen.



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

Om andra delar används upphör garantin att gälla. Använd inte grillen förrän alla anslutningar har kontrollerats och inte läcker.

KONTROLL AV GASFLÖDET

Varje grillbrännaren är testad och justerad på fabriken före leverans; variationer i den lokala gasförsörjningen kan dock göra det nödvändigt att justera brännarna. Brännarnas lågor bör kontrolleras visuellt.

Lågorna ska vara blå och stabila med inga gula ljusspetsar, buller eller lyft. Om något av dessa tillstånd förekommer, kontrollera om de luftspjället eller brännarportarna blockeras av smuts, skräp, spindelnät, o.s.v. Om du har några frågor angående lågans stabilitet, vänligen skicka ett e-postmeddelande till vår kundtjänst: ServiceDK@nexgrill.com.

UTFÖR ALLTID EN LÄCKAGEKONTROLL EFTER ATT DU BYTT L.P.-BEHÅLLAREN

Kontrollera all gaskopplingar efter läckor före varje användning. Det är praktiskt att hålla en sprayflaska med såpvatten nära avstängningsventilen på gasmatarledningen. Spraya alla beslag. Bubblor indikerar läckage.

ALLMÄN ANVÄNDNING AV GRILL OCH ROTISSERI

Varje huvudbrännare är klassad till 13,500 BTU/tim. Grillens huvudbrännare omfattar hela matlagingsområde och har robusta sidor för att minimera blockering från fallande fett och skräp. Tändknapparna finns på den nedre mitt delen av ventilpanelen. Varje roterande tändknapp är märkt på kontrollpanelen.

ANVÄNDA GRILLEN

Grillning kräver hög värme för glödning och brunstekning. De flesta livsmedel tillagas på värmeinställningen ” HIGH ” under hela tillagningstiden. Dock vid grillning stora bitar kött eller fågel kan det vara nödvändigt att använda lägre värme efter den inledande brunstekningen. Detta gör att maten tillagas genomgående utan att bränna utsidan. Livsmedel tillagas under lång tid eller marinerade livsmedel måste tillagas på lägre värme i slutet av tillagningstiden.

OBS: Denna grill är utformad för att grilla effektivt utan användning av lavastenar eller träkol av något slag. Värme utstrålas av flametamers av rostfritt stål som är placerade ovanför varje brännare.

OBS: Den heta grillen grillar maten och håller i saften. Ju mer noggrant grillen är förvärmd, desto snabbare brunsteks köttet och desto mörkare blir grillmärkena.

LÄMNA INTE GRILLEN UTAN UPPSIKT MEDAN MATLAGNING.

VARNING: VIKTIGT!

ANVÄNDA SIDOBRÄNNAREN

Kontrollera gasslangen innan du sätter gasen till ” ON ” . Om det finns spår av sprickor, slitage eller nötning, måste slangen bytas före användning. Använd inte sidobrännaren om lukten av gas är närvarande.

Instruktioner för grilltändning

VARNING: VIKTIGT! FÖRE TÄNDNING...

Kontrollera gasslangen innan du sätter gasen till ” ON ” . Om det finns spår av sprickor, slitage eller nötning, måste slangen bytas före användning. Använd inte grillen om lukten av gas är närvarande. Använd endast tryckregulatorn och slangpaket som levererades med produkten.

Byt aldrig regulatorn och slangpaketet. Använd endast de som medföljde grillen. Om ett byte är nödvändigt, kontakta tillverkaren för korrekt byte. Reservdelen måste vara den som anges i denna bruksanvisning.

VARNING: Håll alltid ditt ansikte och kropp så långt bort från brännaren som möjligt när du tänder den.

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN

Kontrollera att alla vred är inställda till ” OFF ” och sätt sedan på gasförsörjningen från LP-behållaren (flytande propan). Håll alltid ditt ansikte och kropp så långt bort från brännaren som möjligt när du tänder den.

För att tända huvudbrännaren, tryck på och vrid med vredet för huvudbrännaren till ”  / HIGH ” samtidigt, tryck och håll ned den elektroniska tändknappen för att tända brännaren. När brännaren tänds, släpp den elektroniska tändknappen och vredet. Om brännaren inte tänds, vänta i 5 minuter till all gas som ansamlats försvinner och försök sedan igen.

TÄNDA SIDOBRÄNNAREN

För att tända sidobrännaren, ta bort alla köksredskap från brännargallret. Tryck på och vrid med vredet till ”  / HIGH ” samtidigt, tryck och håll ned den elektroniska tändknappen för att tända brännaren. När brännaren tänds, släpp den elektroniska tändknappen och vredet. Om brännaren inte tänds, vrid med vredet till ” OFF ” . Om lukten av gas upptäcks och tändaren inte fungerar, vrid omedelbart vredet till ” OFF ” . Vänta i 5 minuter för att gas som ansamlats ska försvinna. Om tändknappen för sidobrännaren inte fungerar, se följande avsnitt för information om hur du tänder brännaren med tändstickor.

TÄNDA GRILLEN MED TÄNDSTICKOR

Om brännaren inte tänds efter flera försök, kan brännaren tändas med tändstickor.

Förlängningsskaf för tändstickor finns på insidan av dörren.

Om du har bara försökt att tända brännaren med tändknappen, vänta i 5 minuter, så att all gas som ansamlats ska försvinna. Håll ansiktet och händerna så långt borta från grillen som möjligt.

För en tänd tändsticka som du håller i med förlängningsskafet brännargallren.

Tryck på vredet och vrid åt vänster till inställningen ”  / HIGH ” och fortsätt att trycka på vredet tills brännaren tänds. Brännaren borde tändas omedelbart.

Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, stäng av vredet, vänta i 5 minuter och försök igen.

Instruktioner för grilltändning

TÄNDA SIDOBRÄNNAREN MED TÄNDSTICKOR

Håll en tänd tändsticka nära sidobrännarens portar, vrid med vredet moturs till "⚡ / HIGH". Ta omedelbart bort handen när brännaren tänds. Vrid med vredet till önskad inställning.

Ha en sprayflaska med tvålatten nära gasförsörjningsventilen och kontrollera anslutningarna före varje användning.

Försök inte att tända grillen om lukten av gas är närvarande.

Varje brännare justeras före transport; dock kan variationer i den lokala gasförsörjningen kräva mindre justeringar.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

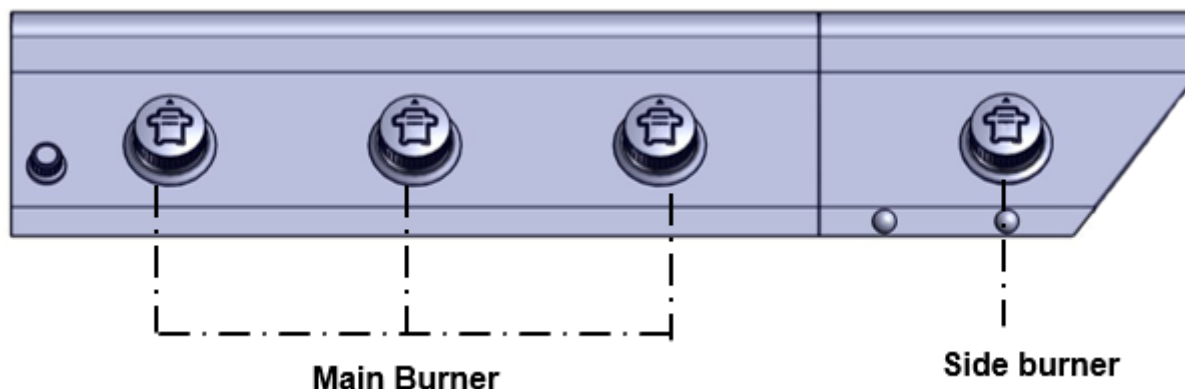
Placera dammskyddet på behållarens utloppsventil när behållaren inte används. Använd endast den typ av dammskydd på behållarens utloppsventil som är försett med behållarventil. Andra typer av dammskydd eller pluggar kan orsaka propanläckage.

Gasen måste stängas av vid gasbehållaren när produkten inte används.

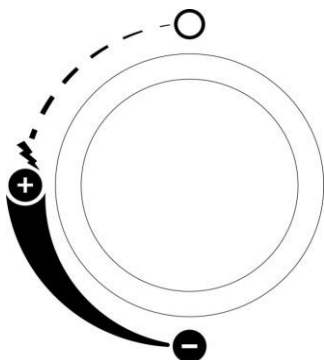
Om produkten förvaras inomhus måste behållaren vara fränkopplad och avlägsnad från produkten. Behållaren måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme och oåtkomligt för barn.

Tändningsinstruktioner

OBS: Ta bort allt emballage, inklusive emballageband, innan du använder grillen



TÄNDA BRÄNNAREN



- 1 Kontrollera att locket är öppet.
- 2 Tryck på och vrid med vredet till "⚡ / HIGH" samtidigt för att tända brännaren. När brännaren tänds, släpp vredet.
- 3 Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, vrid vredet till OFF och upprepa tändningsinstruktionen.
- 4 Om brännaren inte tänds efter steg 3, vrid vredet till OFF, vänta i 5 minuter och upprepa tändningsprocessen eller tänd med tändstickor.

ROSTFRITT STÅL

Det finns många olika rengöringsmedel för rostfritt stål. Använd alltid det mildaste rengöringsmedlet först, skura i riktning mot granuleringen. Använd aldrig stålull eftersom det kommer att repa ytan. För att reparera märkbara repor i rostfritt stål, slipa mycket lätt med ett torrt sandpapper (100-kornigt) i riktning mot granuleringen. Fettfläckar kan samlas på rostfria ytor och brännas in i ytan och ge ett intryck av rost. Använd mild slipkloss tillsammans med rengöringsmedel för rostfritt stål för borttagning.

Varning: Om du vill byta huvudbrännaren, rekommenderar vi att du anlitar en professionellt utbildad tekniker för bytet. Ha förståelse för att vi inte ansvarar för eventuella ansvarsskyldighet, personskador eller materiella skador som orsakats av en felaktigt monterad brännare.

GRILLGALLER

All rengöring och underhåll bör göras när grillen är kall och gastillförseln bortkopplad.

Rengör INTE en grilldel i en självrengörande ugn. Den extrema värmen kommer att skada ytskiktet.

SE TILL ATT GASTILLFÖRSELN OCH VREDEN ÄR I LÄGET ” OFF ” . SE TILL ATT BRÄNNARENS ÖVERDEL ÄR KALL FÖRE BORTTAGNING.

GRILLBRÄNNARE

Extrem försiktighet bör användas när man ska flytta en brännare, eftersom den måste vara korrekt centrerad på öppningen innan man försöker att tända grillen igen. Rengöringsintervallet beror på hur ofta du använder grillen.

RENGÖRING AV GRILLENS HUVUDBRÄNNARE

Se till att gastillförseln och vreden är i läget ” OFF ” . Kontrollera att grillen är kall. Rengör utsidan av brännaren med en stålborste. Tydlig envist smuts med en metallskrapa. Rensa alla igensatta portar med ett uträtat gem. Använd aldrig en tandpetare, eftersom den kan bryta av och täppa till porten. Observera att om insekter eller andra hinder blockerar gasflödet genom brännaren, ska du skicka ett e-postmeddelande till vår kundtjänst: Service@nexgrill.com.

RENGÖRING AV FETTFACKET

Fettfacket bör tömmas och torkas av regelbundet och rengöras med ett mildt rengöringsmedel och varm vattenlösning. En liten mängd sand kan placeras i botten av fettfacket för att absorbera fett. Kontrollera fettfacket ofta, tillåt inte att överflödigt fett ackumuleras och tränger ut ur fettfacket.

RENGÖRING AV BRÄNNAREN

1. Stäng av gastillförseln och kontrollera att vreden är i läget ” OFF ” .
2. Vänta tills grillen svalnar.
3. Rengör utsidan av brännaren med en stålborste. Använd en metallskrapa för att ta bort envisa fläckar.
4. Rensa alla igensatta portar med ett uträtat gem. Använd aldrig en tandpetare, eftersom den kan bryta av och täppa till porten.
5. Om insekter eller andra hinder blockerar gasflödet genom brännaren, ska du skicka ett e-postmeddelande till vår kundtjänst: Service@nexgrill.com.

VARNING FÖR SPINDLAR OCH INSEKTER

Kontroll och rengöring av brännaren / venturirör från insekter och insektväv. Ett igensatt rör kan orsaka ett brand under grillen.

Även om ett hindrat brännarrör inte är den enda orsaken till ” FLASH-BACK ” , är det den vanligaste orsaken.

För att minska risken för ” FLASH-BACK ” måste du rengöra brännarrören innan du monterar ihop din grill och minst en gång i månaden under sensommaren eller under tidig höst när spindlar är som mest aktiva. Rengör också brännarrören om din grill inte har använts under en längre tid.

NÄR DU SKA LETA EFTER SPINDLAR

Du bör inspektera brännarna minst en gång om året eller omedelbart efter att något av följande inträffat:

1. Lukten av gas i samband med att brännarens lågor lyser gult.
2. Grillen når inte temperaturen.
3. Grillen värmer ojämnt.
4. Brännarna utsöndrar pip ljud.

INNAN DU RINGER EFTER SERVICE

Om grillen inte fungerar ordentligt, använd följande checklista innan du kontaktar din återförsäljare för service. Du kan spara kostnaden för ett servicebesök.

FÖRVÄRMNING: Grillocket måste vara stängt under förvärmningen. Det är nödvändigt att förvärma grillen innan tillagning av vissa livsmedel, beroende på vilken typ av mat som ska tillagas och matlagningstemperaturen. Mat som kräver en hög tillagningstemperatur behöver en förvärmning på fem minuter; mat som kräver en lägre tillagningstemperatur behöver endast en förvärmning på två till tre minuter.

MATLAGNINGSTEMPERATURER

Hög inställning: använd denna inställning för snabb uppvärmning, för att bryna biffar, kotletter, och för grillning.

Låg inställning: använd denna inställning för all stekning, bakning, och när du grillar mycket magert kött som fisk.

Dessa temperaturer varierar med utomhustemperaturen och vindstyrkan.

Matlagning med indirekt värme: Du kan laga fågel och stora köttbitar långsamt till perfektion på ena sidan av grillen med indirekt värme från brännaren på andra sidan. Värmen från den tända brännaren cirkulerar försiktigt i hela grillen, tillagar köttet eller fågeln utan att en direkt låga vidrör maten. Denna metod minskar perfekt risken för att maten tar eld om den är för fet, eftersom det inte finns en direkt låga att tända fett och saften med som droppa ner under tillagningen.

FÖRSIKTIGHET: Om brännare släcks under drift, stäng av gastillförseln vid källan, och stäng av alla gasventiler. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända brännarna igen (detta gör att gasen som ansamlats kan försvinna).

FÖRSIKTIGHET: Om fett börjar brinna, stäng av gastillförseln vid källan, stäng av alla brännare och lämna locket stängt tills branden släcks.

FÖRSIKTIGHET: FÖRSÖK INTE koppla bort gasbeslag medan grillen är i drift. Som med alla produkter: rätt skötsel och underhåll kommer att hålla produkten i gott skick och förlänga produktens livslängd. Din gasolgrill är inget undantag.

FÖRSIKTIGHET: Sidobrännarens lock blir väldigt varmt om sidobrännarens används när locket är stängt.

BEGRÄNSAD GARANTI (modell nr 720-0905CA)

Tillverkaren garanterar den ursprungliga kunden-köparen att endast denna produkt (modell nr 720-0905CA) skall vara fri från tillverkningsdefekter och materialskador efter rätt montering och under normalt och rimligt hemmabruk under de perioderna som anges nedan med början på inköpsdagen. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva fotobevis på skador eller att defekta delar skickas tillbaka för granskning och undersökning. Porto och/eller fraktkostnader betalar konsumenten.

- **RÖRBRÄNNARE:** 2 års *BEGRÄNSAD* garanti mot perforering.
- **GRILLGALLER och FLAME TAMERS:** 2 års *BEGRÄNSAD* garanti; *täcker inte temperaturfall, beläggning, repor eller ytskador.*
- **DELAR AV ROSTFRITT STÅL:** 2 års *BEGRÄNSAD* garanti mot perforering; *täcker inte kosmetiska problem som ytkorrosion, repor och rost.*
- **ALLA ANDRA DELAR:** 2 års *BEGRÄNSAD* garanti (inkluderar, men är inte begränsat till, ventiler, ram, hölje, vagn, kontrollpanel, tändare, regulator, slangar) **Täcker inte beläggning, repor, sprickor, ytkorrosion eller rost.*

När konsumenten uppvisar inköpsbevis som det anges häri, kommer att tillverkaren reparera eller byta de delar som blivit defekta under den tillämpliga garantiperioden. Delar som krävs för att slutföra sådana reparationer eller byten ska ingå förutom fraktkostnader, så länge köparens garanti är inom garantitiden från det ursprungliga köpdatumet. Den ursprungliga kunden-köparen kommer ansvara för alla fraktkostnader för delar som byts enligt villkoren i denna begränsade garanti. Denna begränsade garanti gäller endast i Storbritannien, är endast tillgänglig för den ursprungliga ägaren av produkten och *kan inte överlåtas*. Tillverkaren kräver rimliga bevis på ditt inköpsdatum. Därför bör du behålla ditt kvitto eller faktura. Om produkten togs emot som en gåva, be den du fick produkten av att skicka in kvittot på dina vägnar till adressen nedan. Skadade delar eller delar som saknas som omfattas av denna begränsade garanti ersätts inte utan registrering eller inköpsbevis. Denna begränsade garanti gäller endast för produktens funktionalitet och omfattar inte kosmetiska problem såsom repor, bucklor, rost eller missfärgningar på grund av värme, slipande och kemiska rengöringsmedel eller verktyg som används vid montering eller installation av produkten, ytrost eller missfärgning av rostfria ytor. Ytrost, korrosion eller pulverlackbeläggningar på metalldelar som inte påverkar den strukturella integriteten av produkten anses inte vara tillverkningsdefekter eller materialskador och omfattas inte av denna garanti. Denna begränsade garanti ersätter inte dig med kostnader för eventuella besvär, mat, personskador eller materiella skador. Om det inte finns en original reservdel tillgänglig, skickas en jämförbar reservdel. Du kommer att ansvara för alla fraktkostnader för delar som byts enligt villkoren i denna begränsade garanti.

TILLVERKAREN KOMMER INTE ATT BETALA FÖR:

- Servicesamtal från ditt hem.
- Reparationer om din produkt används på ett annat sätt än för enfamiljshushåll eller bostadsanvändning.
- Skador som orsakats av olyckor, ändringar, missbruk, brist på underhåll/rengöring, missförhållanden, brand, översvämning, force majeure, felaktig installation och installation som inte utförts enligt elektriska eller VVS-regler eller missbruk av produkten.
- All mat som förlorats på grund av brister i produkten.
- Reservdelar eller reparationskostnader för anordningar som drivs.
- Upphämtning och leverans av din produkt.
- Fraktkostnader eller kostnader för bildbearbetning som skickas i som dokumentation.
- Reparationer av delar eller system som orsakats av obehöriga ändringar på produkten.
- Avlägsnande och/eller ominstallation av din produkt.
- Fraktkostnader för standard- eller expressleverans, för reservdelar som ingår/ingår inte i garantin.

ANSVARSFRIKRIVNING FRÅN UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER; BEGRÄNSNING AV KOMPENSATION

Reparation eller byte av defekta delar är din enda kompensation enligt villkoren i denna begränsade garanti. Tillverkaren ansvarar inte för eventuella följdskador eller indirekta skador som härrör från brott mot antingen denna begränsade garanti eller eventuella tillämpade underförstådda garantier, eller för fel eller skador till följd av force majeure, felaktig skötsel och underhåll, fettbrand, olyckshändelse, ändring, byte av delar av någon annan än tillverkaren, missbruk, transport, kommersiell användning, missförhållanden, fientliga miljöer (dåligt väder, naturhändelser, djur som skadar produkten), felaktig installation eller installation som inte överensstämmer med lokala föreskrifter eller tillverkarens skriftliga anvisningar.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DEN ENDA UTTRYCKLIGA GARANTIN SOM TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN. INGEN SPECIFIKATION AV PRODUKTENS PRESTANDA ELLER PRODUKTBESKRIVNING SOM FÖREKOMMER VAR SOM HELST GARANTERAS AV TILLVERKAREN UTOM I DEN UTSTRÄCKNING SOM ANGES I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTISKYDD SOM UPPSTÅR ENLIGT LAGSTIFTNINGEN I ALLA STATER, INKLUSIVE UNDERFÖRSTÅDD GARANTI FÖR SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT SÄRSKILT ÄNDAMÅL ELLER ANVÄNDNING, ÄR HÄRMEDE BEGRÄNSADE TILL VARAKTIGHETEN AV DENNA BEGRÄNSADE GARANTI.

Varken återförsäljare eller detaljhandlare som säljer denna produkt har rätt till att tillhandahålla ytterligare garantier eller lova kompensation som tillägg till eller som är oförenligt med de som anges ovan. Tillverkarens maximala ansvar får aldrig överstiga det dokumenterade inköpspriset för produkten som den ursprungliga kunden betalade. Denna garanti gäller endast för produkter som köptes från en auktoriserad återförsäljare och/eller detaljhandlare. OBS: Vissa stater tillåter inte ett undantag eller begränsning av oavsiktliga skador eller följdskador, så vissa av de ovanstående begränsningarna eller undantagen kanske inte gäller för dig; denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter som fastställs i den. Du kan också ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

Om du utnyttja dina rättigheter som framgår av denna begränsade garanti, ska du skriva till:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

Alla kundreturer, beställning av delar, allmänna frågor och hjälp med felsökning kan fås genom att skicka ett e-postmeddelande till vår kundtjänst: Service@nexgrill.com, eller ring +4562206336



OUTDOOR-GASGRILL

MODEL No 720-0905CA

Ayúdanos a saber más sobre ti
Registra tu barbacoa en nexgrill.com



Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para poder montar este aparato de forma adecuada y utilizarlo con seguridad.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de proceder al montaje y uso del aparato.

Guarde este manual para futuras consultas.



Nº DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA: _____

1008-17

0063CS7826

¿Recetas? ¿Consejos? ¿Inspiración? Compartimos todo

f / nexgrill | @ - @nexgrill | - @nexgrill_ind | #Nexgrill

Instrucciones de seguridad	2-5	Resolución de problemas	11-12
Conexión del gas	6	Garantía limitada	12
Lista de verificación final de la instalación . .	7	Lista de piezas del paquete	109-111
Prueba de fugas	7	Vista detallada	112
Instrucciones de funcionamiento	8	Lista de piezas	113
Instrucciones de encendido.	9	Paso a paso	114-131
Cuidado y mantenimiento	10		

Keesung Manufacturing Co., Ltd ADD: No. 88 Yu Wo Tou Rd., Dong Chong, Pan Yu, Guang Zhou, Guang Dong, China				 1008-17 Pin n°: 0063CS7826 The electrical supply is 1.5V battery. Use outdoors only. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instructions before using the appliance. 
Model	720-0905CA			
Destination	Sweden,Czech republic,Germany			
Gas Category	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane and their mixtures			
Gas Pressure	30	37	50	
Injector size(mm)	MB: 0.98*3 SB: 0.78	MB: 0.9*3 SB: 0.73	MB: 0.83*3 SB: 0.69	
Power (kW)	total: 3*4kW+2.5kW=14.5kW			
Flow Rate (g/h)	Butane:1055 Propane:1036			

Instrucciones de seguridad



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el gas del aparato.
2. Apague cualquier fuego que esté abierto.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos local.



ADVERTENCIA

1. No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro electrodoméstico.
2. No coloque el Cilindro de Gas en el panel trasero. Los Cilindros de Gas no deben utilizarse ni guardarse debajo del cuenco del fuego ni en el armario de la barbacoa.



PELIGRO

1. Nunca ponga en funcionamiento este aparato sin supervisarlo.
2. Nunca ponga en funcionamiento este aparato a menos de 3 m (10 pies) de ninguna estructura, material combustible ni otro cilindro de gas.
3. Nunca ponga en funcionamiento este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
4. Las marcas de los inyectores indican el tamaño de inyector. Por ejemplo: "0,98" quiere decir que el inyector tiene un tamaño de 0,98 mm".
5. El mayor tamaño apto de sartén/cazo para el quemador lateral es de 220 mm de diámetro.
6. Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado como estufa, así que no lo utilice como tal.
7. En el caso de que se produjese un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente al cuerpo local de bomberos. No intente apagar un fuego de aceite ni grasa con agua.



Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que desencadenaría heridas físicas graves, la muerte, o daños a la propiedad.



Su barbacoa estará muy caliente. Nunca se incline sobre la zona de cocinado mientras utiliza su barbacoa. No toque las superficies de cocinado, la cubierta de la barbacoa, la tapa ni otras partes de la barbacoa mientras esté utilizándola, o espere hasta que la barbacoa de gas se haya enfriado después de su uso.

Advertencia: puede que algunas partes de este aparato estén calientes. Le recomendamos que lleve guantes protectores.

No mueva el aparato durante su uso.

No modifique el aparato.

¡No encienda jamás los quemadores con la cubierta cerrada!

⚠ ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin antes leer la sección «INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO» de este manual.

Códigos de Instalación de la Barbacoa

Consulte los códigos locales de construcción para utilizar el método de instalación adecuado.

Uso correcto de la bombona de gas

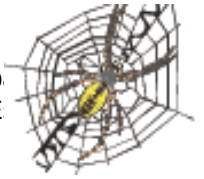
Los modelos de barbacoas que funcionan con bombonas de gas están diseñados para utilizarlos con una de 5 kg o 10 kg. La bombona de gas propano no va incluida con la barbacoa. **Jamás** conecte su barbacoa de gas a una bombona de gas que supere esta capacidad.

NOTA: El flujo normal de gas que pasa por el regulador y el latiguillo puede crear un zumbido. Es perfectamente normal tener un volumen de ruido bajo, y además este no interferirá en el funcionamiento de la barbacoa. Si el zumbido se oye demasiado alto y excesivo, tal vez tenga que purgar aire del conducto de gas o reajustar el dispositivo regulador del exceso del flujo de gas. El procedimiento de purga debe realizarse cada vez que conecte una nueva bombona a la barbacoa.

PRECAUCIÓN: Cuidado con el retroceso

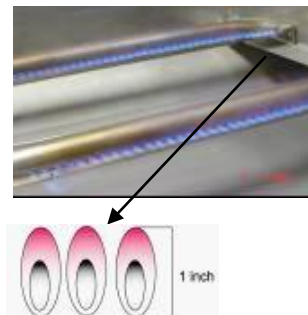
PRECAUCIÓN: Las arañas y otros insectos pequeños en ocasiones

forman telarañas o construyen nidos en los conductos de los quemadores de la b durante su traslado y almacenamiento. E pueden provocar una obstrucción del flujo del gas, la cual podría provocar ocasionar fuegos en los quemadores y en sus conductos. Este tipo de fuego se conoce como «RETROCESO», y puede provocar daños graves a su barbacoa y motivar unas condiciones de funcionamiento inseguras para el usuario.



No obstante, aunque una obstrucción en el conducto del quemador no sea la única causa del «RETROCESO», se trata de la más común.

Para reducir las posibilidades de aparición de un «RETROCESO», debe limpiar los conductos de los quemadores antes de montar su barbacoa, y al menos una vez al mes a finales de verano o a principios de otoño, cuando las arañas están más activas. También debe realizar la limpieza de los conductos de los quemadores si no ha utilizado la barbacoa durante un largo periodo de tiempo. Un conducto taponado podría provocar un fuego en la barbacoa.



Examine visualmente las llamas de los quemadores antes de cada uso. Las llamas deben tener el aspecto de esta ilustración. Si no se parecen, consulte la sección de alquiler del quemador principal de este manual.

Categorías del aparato	Países de destino
I ₃₊ (28-30 / 37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
I _{3B/P} (37)	PL
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

Sistema de suministro de gas licuado



- Si no sigue paso a paso esta información, podría provocar un fuego que causase la muerte o heridas graves.
- Este aparato solo es adecuado para su uso con mezclas de propano, gas butano o GLP a baja presión, con un regulador de baja presión adecuado y una manguera flexible
- Esta barbacoa lleva una pinza de 27 mm en el regulador de propano que funciona a 37 mbar.
- Si desea utilizar gas butano, use un regulador de butano adecuado de 28-30 mbar que cumpla la certificación BS EN 16129. Consulte con su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para cada tipo de bombona de gas.
- Coloque el guardapolvo en la salida de la válvula de la bombona cuando no esté siendo utilizada. En la salida de la válvula la bombona solo debe colocar el tipo de guardapolvo que vino con la válvula de la bombona. Si utilice otros tipos de tapas o tapones, podría provocar una fuga de propano.
- **Nunca** conecte a su barbacoa una bombona de gas no reglamentaria.
- Este aparato de gas para cocinar al aire libre está equipado con un conjunto de manguera/regulador de gran capacidad para conectar a 5 kg o 10 kg estándar. Bombona de propano líquido.
- Haga que un distribuidor acreditado de gas propano llene su bombona de gas y la inspeccione visualmente y vuelva a calificar con cada llenado.
- No guarde una bombona de gas de repuesto bajo el aparato o cerca de él.
- Mantenga siempre las bombonas de gas en posición vertical.
- No guarde ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.
- Se puede guardar un aparato de gas para cocinar al aire libre en interiores solo desconecta y retira la bombona del aparato de gas para cocinar al aire libre.
- Cuando no esté utilizando la barbacoa de gas, cierre la bombona de gas.

Colocación y limpieza adecuada de la barbacoa

- Nunca utilice su barbacoa de gas en un garaje, porche, cobertizo, pasillo techado ni ninguna otra zona cerrada. Su barbacoa solo se puede utilizar al aire libre.
 - **NO** use este aparato bajo superficies combustibles. Este aparato de cocina a gas al aire libre no ha sido diseñado para instalarse en ni sobre vehículos recreativos y/o barcos.

- El gas de la bombona de suministro debe apagarse cuando no se esté utilizando el aparato de cocina a gas.
- La bombona de gas debe guardarse en el exterior, en una zona con buena ventilación y fuera del alcance de los niños. Las bombonas de gas no deben guardarse en un edificio, garaje ni ninguna otra zona cerrada.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación de la cubierta de la barbacoa de gas. Utilice solamente el regulador y el latiguillo que vienen con su barbacoa de gas. Para sustituir los reguladores y los latiguillos, debe utilizar las piezas que vienen especificadas en este manual.
- Debe inspeccionar el regulador y el latiguillo antes que utilice la barbacoa cada vez. Si nota un desgaste o un deterioro excesivo, o si el latiguillo se ha cortado, se debe sustituir antes de poner en funcionamiento la barbacoa. El latiguillo de repuesto debe ser el que especifique el fabricante.
- Debe utilizar el regulador de presión y el latiguillo que vienen con el aparato de gas para cocinar al aire libre. Nunca sustituya otros tipos de regulador. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente para saber más sobre las piezas de repuesto especificadas.
- Este aparato de gas para cocinar al aire libre viene equipado con un regulador de presión que cumple con la norma para Válvulas Reguladoras de Presión para Gas Licuado EN 498: 2012 y EN 484: 1997.
- No utilice carbón, líquido encendedor, piedras de lava, gasolina, queroseno ni alcohol en la barbacoa.
- La barbacoa ha sido diseñada para lograr un rendimiento óptimo sin utilizar carbón. No coloque carbón en la barbacoa, ya que entonces bloquearía la zona de ventilación de los quemadores. Si añade carbón puede estropear los componentes y los mandos de encendido, y por lo tanto anular la garantía.
- Mantenga limpio y sin desperdicios la parte trasera y lateral del carrito. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico o el cable del motor del asador lejos de las zonas calientes de la barbacoa.
- Nunca utilice la barbacoa en condiciones de mucho viento. Si está ubicada en una zona ventosa (frente al océano, en la cima de una montaña, etc) debe llevar un cortavientos. Manténgase siempre a la distancia especificada.
- Nunca utilice una bombona de propano abollada ni oxidada.
- Mantenga el cable del suministro eléctrico y la manguera del suministro del gas lejos de toda superficie caliente.
- Al encenderlo, aleje sus manos y su cara tan lejos de la barbacoa como pueda.
- El ajuste del quemador solo debe llevarse a cabo cuando este se haya enfriado.



ADVERTENCIA

Su barbacoa puede alcanzar mucha temperatura. Nunca se incline sobre la zona de cocinado mientras utiliza su barbacoa. No toque las superficies de cocinado, la cubierta de la parrilla, la tapa ni otras partes de la barbacoa mientras esté utilizándola, o espere hasta que la parrilla de gas se haya enfriado después de su uso.

Si no sigue estas instrucciones, puede provocar heridas físicas graves.



ADVERTENCIA

Tenga a mano un pulverizador con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro del gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.

NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA FORRAR LA PLANCHA NI EL FONDO DE LA BARBACOA.

Esto podría estropear el flujo de aire de combustión o acumular demasiado calor en la zona de control.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR HERIDAS PERSONALES

Si cuida adecuadamente su barbacoa, esta le proporcionará un funcionamiento seguro y fiable durante muchos años. No obstante, debe tener mucho cuidado, ya que la barbacoa produce un calor intenso que puede aumentar los posibles accidentes. Cuando utilice este aparato, debe seguir unas normas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:
No repare ni reemplace ninguna pieza de la barbacoa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Los demás servicios deben encargarse a un técnico cualificado. La barbacoa no está pensada para ser instalada en o sobre vehículos recreativos ni barcos.

No se debe dejar solos o sin vigilancia a los niños en la zona de uso de la barbacoa. Nunca se les debe permitir sentarse, ponerse de pie sobre ella o jugar con o alrededor de la barbacoa.

No se deben guardar objetos de interés para los niños cerca o bajo la barbacoa.

No permita que la ropa, las manoplas u otros materiales inflamables entren en contacto o estén demasiado cerca de una rejilla, quemador o superficie caliente hasta que esta se haya enfriado. La tela podría prender y provocar heridas personales.

Por seguridad personal, utilice ropa adecuada. No se deben llevar prendas ni mangas holgadas si se utiliza este aparato. Algunas telas sintéticas son muy inflamables, así que no deben llevarse si se va a cocinar.

Solo podrá utilizar ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, loza u otros utensilios de cristal aptos para barbacoas. Estos materiales pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente la opción de calor bajo o medio, siguiendo las instrucciones del fabricante.

No caliente recipientes de comida cerrados. La acumulación de presión podría hacer que explotarán.

Cúbrase la mano par abrir la cubierta de la barbacoa. Nunca se incline sobre la barbacoa abierta.

Cuando encienda un quemador, preste mucha atención a lo que está haciendo. Asegúrese de que sabe qué quemador está encendiendo, de manera que mantenga su cuerpo y su ropa alejados de los fuegos abiertos.

Cuando utilice la barbacoa no toque la plancha, la rejilla de los quemadores ni las áreas circundantes inmediatas, ya que alcanzan mucha temperatura y podría quemarse. Utilice solamente manoplas secas. Utilizar manoplas húmedas o mojadas sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un trapo gordo en lugar de las manoplas. No deje que las manoplas toquen las partes calientes de la plancha. La grasa es inflamable. Deje que se enfríe la grasa caliente antes de ocuparse de ella. No deje que se formen depósitos de grasa en la bandeja de la grasa que hay al fondo de los fuegos de la barbacoa. Limpie la bandeja de la grasa de vez en cuando.

No utilice papel de aluminio para forrar la plancha ni el fondo de la parrilla. Esto podría estropear el flujo de aire de combustión o acumular demasiado calor en la zona de control.

Para que los quemadores se enciendan y funcionen de forma adecuada, mantenga limpias sus entradas. Hay que limpiarlos de forma periódica para que logren un rendimiento óptimo. Los quemadores solo funcionan en una posición, y se deben montar correctamente para que funcionen de forma segura.

Limpie la barbacoa con precaución. Para evitar las quemaduras por vapor, no utilice una esponja ni un trapo húmedo para limpiar la barbacoa mientras todavía sigue caliente. Algunos limpiadores emiten vapores tóxicos o pueden prender al entrar en contacto con una superficie caliente.

Apague los mandos de la barbacoa y asegúrese de que está fría antes de utilizar cualquier tipo de limpiador en aerosol en o sobre la barbacoa. Los químicos producidos por el spray podrían, al contacto con el calor, prender o hacer que las partes de metal se corroyesen.

No utilice la barbacoa para cocinar carnes demasiado grasas u otros productos que propicien la aparición de llamas.

No ponga en funcionamiento la barbacoa en construcciones combustibles sin protección. Utilícela únicamente en zonas con una buena ventilación. No la utilice en edificios, garajes, cobertizos, pasajes cubiertos y otras zonas cerradas.

Mantenga la zona que rodea a la barbacoa sin materiales combustibles, incluidos líquidos, basura y vapores, como gasolina o líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de la combustión ni el aire de ventilación.



ADVERTENCIA

Este aparato para cocinar al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en o sobre barcos. Y otros vehículos recreativos.

Conexión del gas

**NUNCA CONECTE AL APARATO
UNA CONEXIÓN DE GAS NO REGLAMENTARIA.
UTILICE EL REGULADOR/LATIGUILLO INCLUIDO.**

Esta barbacoa está configurada para ser utilizada con propano líquido. No intente utilizar un suministro de gas natural a menos que la barbacoa haya sido reconfigurada para ser utilizada con gas natural. Consumo total de gas (por hora) de esta barbacoa de gas de acero inoxidable con todos los quemadores en «ALTO»:

Quemador principal 3*4 kW = 12 kW

Quemador lateral 2,5 kW

Total 14,5 kW

REQUISITOS DE LA BOMBONA DE GAS LICUADO

Las bombonas de propano licuado abolladas u oxidadas pueden ser peligrosas, así que su proveedor debe verificarlas. Nunca utilice una bombona con una válvula estropeada. Se debe colocar un dispositivo de prevención de sobrecarga en la bombona y una conexión QCCI para la válvula de la bombona. El sistema de suministro de la bombona debe disponerse para retirar el vapor. La bombona debe incluir un cuello que proteja la válvula. La bombona debe incluir un terminal de apagado de la válvula en una salida específica de la válvula de la bombona del suministro de gas, si procede, para el tipo de conexión QCC1 estándar de la salida de la válvula del cilindro de gas comprimido y la conexión de entrada ANSI / CGA-V-1. Presión del colector: Columna de agua de 27,94 cm (11") (c.a.).

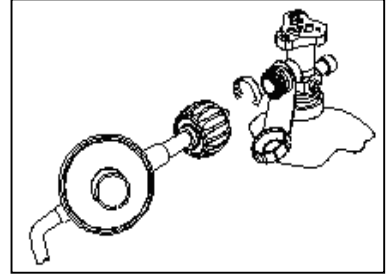
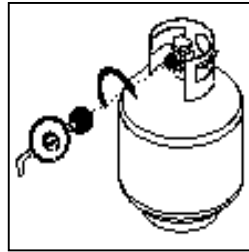
CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS LICUADO

Asegúrese de que los ojales de plástico negro de la válvula de la bombona de gas están en su lugar, y de que la manguera no está en contacto con la bandeja de grasa ni con la parte superior de la barbacoa.

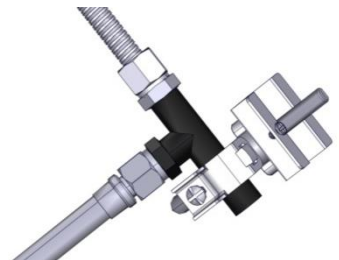
CONEXIÓN

Su barbacoa está equipada con orificios de suministro de gas que solo se pueden utilizar con gas propano. También está equipada con una manguera/latiguillo de gran capacidad para conectarla a una bombona de propano estándar de 5 kg o 10 kg. (57 cm (22,44") de alto, 31 cm (12-1/4") de diámetro). Para conectar la bombona del suministro de gas licuado, siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona está completamente apagada (gírela en el sentido de las agujas del reloj para detenerla)
2. Compruebe si la válvula de la bombona cuenta con las roscas externas macho adecuadas.



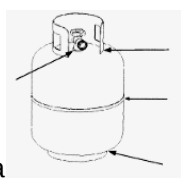
3. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores están apagadas.
4. Examine las conexiones de las válvulas, las entradas y el regulador. Busque residuos o daños. Retire cualquier residuo. Examine la manguera en busca de daños. Jamás intente utilizar un equipo estropeado u obstruido. Consulte con su distribuidor local de gas en casos de reparaciones.
5. Al conectar el conjunto del regulador a la válvula, apriete a mano la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo. No utilice una llave inglesa para apretarla. Si utiliza una llave inglesa, podría estropear la tuerca de acoplamiento rápido, lo cual podría provocar una situación peligrosa.
6. Abra por completo la válvula de la bombona (en el sentido contrario de las agujas del reloj). Aplique la solución jabonosa en todas las conexiones de gas con un pincel limpio. Véase a continuación. Si cada vez aparecen más burbujas en la solución, es que las conexiones no están bien selladas. Compruebe cada accesorio y apriete o repare según sea necesario.



7. Si la conexión del gas tiene una fuga que no puede reparar, CIERRE el gas de la bombona de suministro, desconecte el conducto de combustible de la barbacoa y llame a su proveedor de gas para que le ayude a repararla.
8. Además, aplique la solución jabonosa a las juntas de la bombona. Véase a continuación. Si cada vez aparecen más burbujas, ¡CIERRE la bombona y no la use ni la mueva! Póngase en contacto con su proveedor de gas o con el cuerpo local de bomberos para que le ayuden.

Para desconectar la bombona de gas licuado:

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Cierre por completo la válvula de la bombona cerrarla gire en el sentido de las agujas del reloj).
3. Separe el conjunto del regulador de la válvula de la bombona girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.



Lista final de verificación de la instalación

- ✓ Distancia mínima desde los lados y la parte posterior de la unidad a la construcción combustible: 91,4 cm (36 pulgadas) desde los lados y 91,4 cm (36 pulgadas) desde la parte posterior
- ✓ Se han retirado todos los envases internos.
- ✓ Los mandos giran sin problemas.
- ✓ Los quemadores están ajustados y perfectamente colocados en sus orificios.
- ✓ El regulador de presión está conectado y listo. Las conexiones de gas de la barbacoa han utilizado la manguera y el regulador incluidos (preestablecido para columna de agua de 11,0 ").
- ✓ La unidad se ha probado y no tiene fugas.
- ✓ El usuario conoce la ubicación de la válvula de cierre del suministro de gas

USUARIO, GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES DE LAS BOMBONAS DE PROPANO

- a) No guarde una bombona de gas licuado debajo o cerca de este aparato.
- b) NUNCA llene la bombona más de un 80 por ciento de su capacidad.
- c) Si la información de «a» o «b» no se sigue a rajatabla, podría provocarse un incendio o una explosión mortal o con heridas graves.

Prueba de fugas

GENERAL

Aunque las conexiones de gas de la barbacoa han sido probadas contra fugas en la fábrica antes de su envío, se debe comprobar la estanqueidad del gas en el lugar de instalación por si el aparato se ha tratado de forma inadecuada en su envío, o por si se ha aplicado una presión excesiva a la unidad sin saberlo. Se debe comprobar todo el sistema periódicamente en busca de fugas, siguiendo los procedimientos que hay a continuación. Si detecta olor a gas en algún momento, compruebe inmediatamente todo el sistema en busca de fugas.

ANTES DE PROBARLO

Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje de la barbacoa, incluyendo las correas.

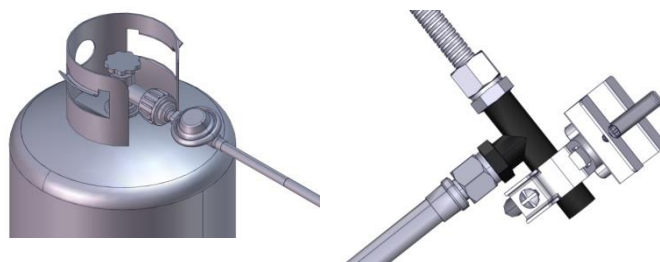
NO FUME MIENTRAS REALIZA LA PRUEBA DE FUGAS.

NUNCA REALICE LA PRUEBA DE FUGAS CON UN FUEGO ABIERTO.

Haga una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará un pulverizador, un pincel o un trapo para aplicar la solución a los accesorios. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que la bombona de gas licuado está llena a un 80 %.

PARA REALIZAR LA PRUEBA

1. Asegúrese de que las válvulas de control están en la posición de «APAGADO» y encienda el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas licuado y la válvula de suministro hasta e incluyendo la conexión que va al conjunto de conductos del colector (el conducto que va a los quemadores). Aparecerán burbujas de jabón en el lugar de la fuga.
3. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete los empalmes de la fuga.
4. Vuelva a abrir el gas y a comprobarlo.



Para esta barbacoa solo debería utilizar las piezas recomendadas por el fabricante.

Si realiza alguna sustitución se anulará la garantía. No utilice la barbacoa hasta que haya comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

COMPROBACIÓN DEL FLUJO DE GAS

Cada quemador de la barbacoa se prueba y se ajusta en la fábrica antes de ser enviado; no obstante, dependiendo de las variaciones del proveedor de gas local, puede que sea necesario ajustar los quemadores. Debe examinar visualmente las llamas de los quemadores.

Las llamas deben ser azules y estables, sin extremos amarillos, ruido excesivo ni elevaciones. Si notase alguna de las condiciones anteriores, mire si el obturador de aire o las entradas de los quemadores estuviesen bloqueados por suciedad, desechos, telarañas, etc. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de las llamas, envíe un correo electrónico a nuestro servicio de atención al cliente: ServiceDK@nexgrill.com.

COMPRUEBE SIEMPRE LAS FUGAS DESPUÉS DE CAMBIAR LA BOMBONA DE GAS

Compruebe todas las conexiones del suministro de gas antes de cada uso. Es útil tener un pulverizador con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre del conducto de suministro de gas. Pulverice el agua jabonosa sobre todas las conexiones. Las burbujas indicarán dónde están las fugas.

Instrucciones de funcionamiento

USO GENERAL DE LA BARBACOA Y EL ASADOR

Cada quemador principal tiene un índice de 13 500 BTU/h. Los quemadores principales de la barbacoa comprenden toda la zona de cocinado, y están colocados a un lado para minimizar el bloqueo de la grasa y los residuos que caen. Los mandos de encendido están ubicados en la parte central más baja del panel de válvulas. Cada mando giratorio aparece etiquetado en el panel de control.

UTILIZACIÓN DE LA BARBACOA

La barbacoa necesita tener una gran temperatura para marcar y dorar de forma adecuada. La mayoría de los alimentos se cocinan en el modo de calor «ALTO» durante todo el tiempo de cocinado. No obstante, al asar piezas grandes de carne o de ave, es necesario bajar la temperatura al mínimo después del dorado inicial. De esta manera los alimentos se cocinan sin que se queme la parte exterior. Es posible que los alimentos que se cocinan durante mucho tiempo, o que los alimentos que llevan un adobo azucarado necesiten ser cocinados con un calor mínimo al final de su tiempo de cocinado.

NOTA: Esta barbacoa ha sido diseñada para asar de forma eficiente sin utilizar piedras de lava ni carbón de ningún tipo. El calor irradia desde los difusores de acero inoxidable de las llamas que hay sobre cada quemador.

NOTA: La barbacoa caliente sella los alimentos, guardando los jugos. Cuanto más cuidadosamente se precaliente la barbacoa, más rápido se dorará la carne y más oscuro será el sellado del alimento.

NO DEJE LA BARBACOA SIN VIGILANCIA MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

AL UTILIZAR EL QUEMADOR LATERAL

Examine la manguera del suministro de gas antes de poner el gas en la posición de «ENCENDIDO». Si ve pruebas de cortes, desgaste o deterioro, debe sustituirla antes de usar el aparato. No utilice el quemador lateral si nota olor a gas.

Instrucciones de encendido de la barbacoa

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDERLA...

Examine la manguera del suministro de gas antes de poner el gas en la posición de «ENCENDIDO». Si ve pruebas de cortes, desgaste o deterioro, debe sustituirla antes de usar el aparato. No utilice la barbacoa si nota olor a gas. Utilice únicamente el regulador de presión y la manguera que viene con la unidad.

Nunca sustituya los reguladores y la manguera por los que vienen con la barbacoa. Si necesita un repuesto, póngase en contacto con el fabricante para encontrar uno adecuado. El repuesto debe ser el que viene especificado en el manual.

ADVERTENCIA: Siempre que lo encienda, mantenga su cara y sus manos tan lejos del quemador como pueda.

PARA ENCENDER EL QUEMADOR PRINCIPAL

Asegúrese de que todos los mandos están «APAGADOS», luego abra el suministro de gas de la bombona de propano líquido. Mantenga siempre su cara y sus manos tan lejos de la barbacoa como pueda.

Para encender el quemador principal, pulse y gire el mando de control del quemador principal hasta la posición  /ALTO y, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico hasta encender el quemador. Cuando se haya encendido el quemador, suelte el botón de encendido electrónico y el mando de control. Si no se enciende el quemador, espere 5 minutos para que se disipe el exceso de gas e inténtelo de nuevo.

PARA ENCENDER EL QUEMADOR LATERAL

Para encender el quemador lateral, retire todos los utensilios de cocina de la rejilla del quemador. Pulse y gire el mando de control hasta la posición "  / ALTO", y al mismo tiempo mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Cuando se haya encendido el quemador, suelte el botón de encendido electrónico y el mando de control. Si no se enciende el quemador, gire el mando de control hasta la posición «APAGADO». Si se detecta un olor a gas y el no funciona el botón de encendido, apague inmediatamente el mando de control girando hasta la posición «APAGADO». Deje que pasen 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si no funciona el encendedor del quemador lateral, consulte la siguiente sección para encenderlo con cerillas.

PARA ENCENDER LA BARBACOA CON CERILLAS

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, entonces enciéndalo con una cerilla. La varilla de prolongación para cerillas se encuentra en el panel interior de la puerta. Si acaba de intentar encender el quemador con el encendedor, deje que pasen 5 minutos para que se disipe cualquier gas que se haya acumulado. Mantenga su cara y sus manos tan lejos de la barbacoa como pueda.

Coloque una cerilla encendida en la varilla de prolongación e insértela a través de las rejillas de los fuegos, hasta el quemador. Pulse el mando de control y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición  /ALTO, y siga pulsando el mando hasta que se encienda el quemador.

El quemador debería encenderse inmediatamente.

Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando, espere 5 minutos e inténtelo de nuevo.

Instrucciones de encendido de la barbacoa

PARA ENCENDER CON CERILLAS EL QUEMADOR LATERAL

Sostenga una cerilla encendida extendida cerca de las entradas de los quemadores laterales, gire el mando de control en el sentido contrario de las agujas del reloj, hasta la posición « ⚡ /ALTO». Retire inmediatamente la mano en cuanto se haya encendido el quemador. Gire el mando de control hasta la posición deseada.

Tenga a mano un pulverizador con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro del gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.

No intente encender la barbacoa si nota olor a gas.

Cada quemador ha sido ajustado antes del envío; no obstante, dependiendo de las variaciones del proveedor de gas local, puede que sea necesario ajustar los quemadores.

PRECAUCIONES

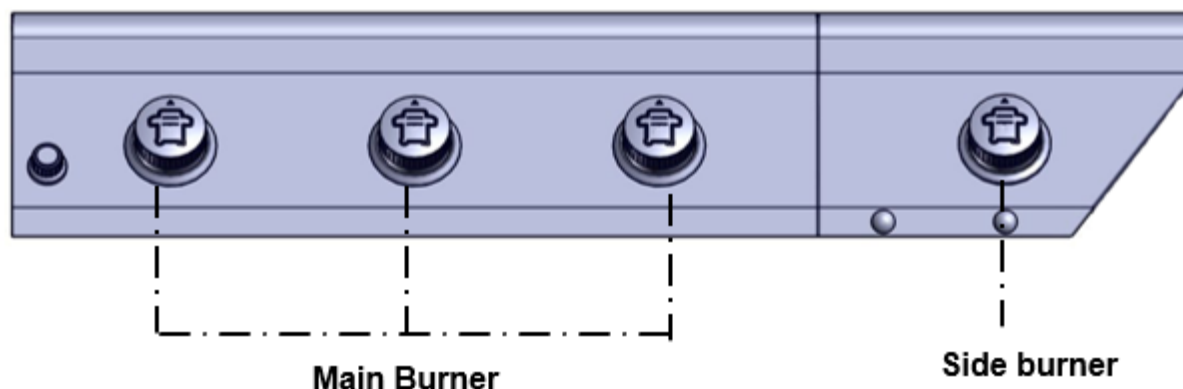
Coloque el guardapolvo en la salida de la válvula de la bombona cuando no esté siendo utilizada. En la salida de la válvula la bombona solo debe colocar el tipo de guardapolvo que vino con la válvula de la bombona. Si utiliza otros tipos de tapones puede provocar una fuga de propano.

Si no está utilizando la unidad, debe cerrar el gas de la bombona de suministro.

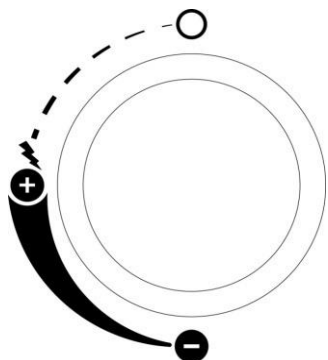
Si guarda el aparato en un espacio interior, debe desconectar y retirar la bombona del aparato. Las bombonas deben guardarse al aire libre, en una zona con buena ventilación fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de encendido

Nota: Retire todo el embalaje, incluyendo las correas, antes de usar la barbacoa.



PARA ENCENDER EL QUEMADOR



- 1 Asegúrese de que la tapa está levantada.
- 2 Pulse y gire el mando de control hasta la posición « ⚡ /ALTO» al mismo tiempo para encender el quemador. Cuando se haya encendido el quemador, suelte el mando.
- 3 Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire el mando hasta la posición de APAGADO y repita las instrucciones de encendido.
- 4 Si el quemador no se enciende después del paso 3, gire el mando hasta la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o encienda el quemador con una cerilla.

ACERO INOXIDABLE

Existen distintos limpiadores de acero inoxidable. Primero utilice siempre el procedimiento de limpieza más suave, frotando en la dirección del grano. No utilice un estropajo de acero, ya que eso rayaría la superficie. Para retocar rasguños notables del acero inoxidable, lije ligeramente con un papel de lija de grano 100 en la dirección del grano. Las manchas de grasa se pueden acumular en las superficies del acero inoxidable y calentarse en la superficie, dando la apariencia de óxido. Para quitarlas, utilice un estropajo medio y un limpiador de acero inoxidable.

REJILLA DE LA BARBACOA

La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando la barbacoa esté fría, y habiendo desconectado el suministro de combustible.

NO limpie ninguna parte de la barbacoa en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañaría su acabado.

COMPRUEBE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LOS MANDOS SE ENCUENTRAN EN LA POSICIÓN DE «APAGADO». ASEGÚRESE DE QUE EL QUEMADOR SUPERIOR SE HA ENFRIADO ANTES DE PROCEDER A RETIRARLO.

QUEMADORES DE LA BARBACOA

Se debe tener mucho cuidado al mover un quemador, ya que debe estar correctamente centrado sobre su orificio antes de intentar encender de nuevo la barbacoa. La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con la que utilice la barbacoa.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE LA BARBACOA

Asegúrese de que está apagado el suministro de gas y de que los mandos se encuentran en la posición de «APAGADO». Asegúrese de que la barbacoa está fría. Limpie la parte exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie la suciedad persistente con un rascador de metal. Limpie cualquier entrada taponada con un clip de metal estirado. Jamás utilice un mondadientes de madera, ya que podría romperse y atascar la entrada. Fíjese si hay insectos u otras obstrucciones bloqueando el flujo del gas que va hasta el quemador, y si es así, envíe un correo electrónico a nuestro servicio al cliente: ServiceDK@nexgrill.com.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA

La bandeja de grasa tiene que vaciarse y limpiarse periódicamente, y lavarse con una solución de detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja de grasa para absorber la grasa. Revise la bandeja de grasa de vez en cuando, no permita que se acumule la grasa en exceso y que desborde la bandeja.

Advertencia: Si desea sustituir el quemador principal, le recomendamos encarecidamente que contrate a un técnico profesional para reemplazarlo. Comprenda que no nos hacemos responsables de ninguna obligación, herida personal o daño a la propiedad provocado por un quemador mal montado.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR

1. Cierre el suministro de gas y compruebe que todos los mandos se encuentran en la posición de «APAGADO».
2. Espere que se enfríe la barbacoa.
3. Limpie la parte exterior del quemador con un cepillo de alambre. Utilice un rascador de metal para eliminar las manchas persistentes.
4. Limpie cualquier entrada taponada con un clip de metal estirado. Jamás utilice un mondadientes de madera, ya que podría romperse y atascar la entrada.
5. Si hay algo metido o existe alguna obstrucción que bloquea el flujo del gas que va hacia el quemador, envíe un correo electrónico a nuestro servicio al cliente: ServiceDK@nexgrill.com.

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Compruebe y limpie los conductos de los quemadores/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Si se atasca un conducto esto puede provocar un fuego en la barbacoa.

No obstante, aunque una obstrucción en el conducto del quemador no sea la única causa del «RETROCESO», se trata de la más común.

Para reducir las posibilidades de aparición de un «RETROCESO», debe limpiar los conductos de los quemadores antes de montar su barbacoa, y al menos una vez al mes a finales de verano o a principios de otoño, cuando las arañas están más activas. También debe realizar la limpieza de los conductos de los quemadores si no ha utilizado la barbacoa durante un largo periodo de tiempo.

CUÁNDO BUSCAR ARAÑAS

Debe inspeccionar los quemadores al menos una vez al año, o inmediatamente después de que suceda algo de lo siguiente:

1. Olor a gas, y las llamas de los quemadores amarillas.
2. La barbacoa no alcanza temperatura.
3. La barbacoa se calienta de forma desigual.
4. Los quemadores emiten un sonido de chasquido.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA

Si la barbacoa no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de ponerse en contacto con su distribuidor para que le ayude. Puede que se evite el coste de la llamada.

PRECALENTAMIENTO: La tapa de la barbacoa debe estar cerrada durante el tiempo de precalentamiento. Es necesario precalentar la barbacoa antes de cocinar ciertos alimentos, dependiendo del tipo de alimento y de la temperatura de cocinado. Los alimentos que necesitan mayor temperatura de cocinado necesitan ser precalentados durante cinco minutos; los alimentos que necesitan menor temperatura de cocinado solo requieren un precalentamiento de tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCINADO

Posición alta - Utilice esta posición para calentar rápidamente, para sellar filetes y chuletas, y para asar a la parrilla.

Posición baja - Utilice esta posición para asar, cocer, y para cocinar cortes finos, como pescado.

Estas temperaturas varían dependiendo de la temperatura que hay en el exterior y de la cantidad de viento.

Cocinado con calor indirecto: Se pueden cocinar aves y cortes grandes de carne lentamente hasta asarlos a la perfección en uno de los lados de la barbacoa, utilizando el calor indirecto de un quemador del otro lado. El calor del quemador encendido circula lentamente por toda la barbacoa, cocinando la carne o el ave sin que la toque ninguna llama directa. Este método reduce las llamas al cocinar cortes gruesos, ya que estas no entran en contacto directo con la grasa y los jugos que sueltan los alimentos durante su cocinado.

PRECAUCIÓN: Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el gas de la fuente de suministro y gire todas las válvulas a la posición de apagado. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlos (así se disiparán los vapores del gas acumulado).

PRECAUCIÓN: Si se formase un fuego debido a la grasa presente, cierre el gas de la fuente de suministro, apague todos los quemadores y cierre la tapa hasta que se apague el fuego.

PRECAUCIÓN: NO intente desconectar ningún conducto de gas mientras esté utilizando la barbacoa. Al igual que con todos los aparatos, si le proporciona un cuidado y mantenimiento adecuados, el aparato seguirá funcionando perfectamente y se prolongará su vida útil. Su barbacoa de gas no es una excepción.

PRECAUCIÓN: La tapa del quemador lateral se calienta si se utiliza la tapa cerrada.

GARANTÍA LIMITADA (Modelo n° 720-0905CA)

El fabricante garantiza al comprador-consumidor original solo que este producto (*Modelo n° 720-0905CA*) no tendrá defectos de fabricación y de materiales tras haber sido montado correctamente y si se utiliza de forma normal y razonable en el hogar durante los períodos indicados a continuación a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de pedir pruebas fotográficas de los daños o de las piezas defectuosas que se devuelven, envían y/o transportan con los gastos pagados por el consumidor con el fin de revisarlas y examinarlas.

- **QUEMADORES y CONDUCTOS:** 2 años de garantía *LIMITADA* contra perforaciones.
- **REJILLAS DE LOS FUEGOS y DIFUSORES:** 2 años de garantía *LIMITADA*; no cubre las caídas, desconchado, rayado o daños de la superficie.
- **PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE:** 2 años de garantía *LIMITADA* contra perforaciones; no cubre problemas estéticos como corrosión, rayones y oxidación de la superficie.
- **TODAS LAS DEMÁS PARTES:** 2 años de garantía *LIMITADA* (que incluye pero no se limita a: válvulas, bastidor, cubierta, panel de control, encendedor, regulador, mangueras) **No cubre desconchados, arañazos, corrosión superficial, rayones ni oxidación.*

En caso de que el consumidor presente el comprobante de la compra, tal y como se establece en este documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas que prueben ser defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para realizar dicha reparación o reemplazo serán gratuitas, exceptuando los gastos de envío, siempre que el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de la compra. El comprador-consumidor original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas de acuerdo a los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada solo es vigente en el Reino Unido, solo está disponible para el propietario original del producto, y no es transferible. El fabricante necesita una prueba razonable de la fecha de la compra. Por lo tanto, debe guardar el recibo y/o la factura de la compra. Si la unidad fue un regalo, solicite al responsable del regalo que envíe el recibo a su nombre a la siguiente dirección. Las piezas defectuosas o perdidas sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas si no se cuenta con el registro o prueba de compra. Esta garantía limitada **SOLO** es relevante para el funcionamiento del producto, y no cubre problemas estéticos como arañazos, desconchados, corrosión o decoloración por el calor, por limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada durante el montaje o la instalación del aparato, óxido en la superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La oxidación superficial, la corrosión o la pintura en polvo sobre partes metálicas que no afecte la integridad estructural del producto no se consideran defectos de la mano de obra o del material, y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el precio de ningún inconveniente, alimento, lesión personal ni daño a la propiedad. Si no estuviese disponible una pieza de repuesto, le enviaremos una pieza que la reemplace. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas, de acuerdo a los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR:

- Las llamadas de servicio a su casa.
- Las reparaciones cuando su producto se utilice de forma distinta al uso normal, doméstico familiar o residencial.
- Daño provocados por un accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, fuerza mayor, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de fontanería, o por un uso indebido del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallos del producto.
- Piezas de repuesto o gastos de reparación de las unidades tratadas.
- Recogida y entrega de su producto.
- Tarifas de envío o tarifas de revelación de fotografías de las imágenes enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
- El traslado y/o reinstalación de su producto.
- Gastos de envío, normal o urgente, para piezas con garantía/sin garantía y de sustitución.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LAS COMPENSACIONES

La reparación o sustitución de piezas defectuosas es la única compensación contemplada por los términos de esta garantía limitada. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes o accidentales provocados por el incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por fallos o daños causados por causas de fuerza mayor, un cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio por grasa, accidentes, alteraciones o reemplazos de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (inclemencias del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, DONDEQUIERA QUE APAREZCA, ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA POR ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA ESTABLECIDA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, QUEDA POR LA PRESENTE LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento que vende este producto tienen autoridad para otorgar garantías adicionales, ni para prometer compensaciones adicionales o incoherentes con respecto a lo anteriormente indicado. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe exceder el precio de compra documentado del producto que pagó el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un vendedor o revendedor autorizado. **NOTA:** Algunos estados no permiten una exclusión ni una limitación de daños resultantes o accidentales, por lo que puede que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores no se aplique a su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según lo aquí establecido. Puede que también cuente con otros derechos, ya que varían dependiendo del estado.

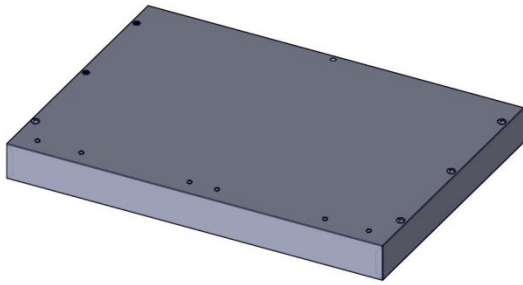
Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación mencionada en esta garantía limitada, escriba a:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

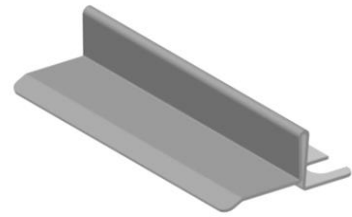
Todas las devoluciones, pedidos de piezas, preguntas en general y ayuda para resolver problemas se pueden solucionar enviando un correo electrónico a nuestro departamento de servicio al cliente: ServiceDK@nexgrill.com, o llame al .
+4562206336

Package parts List

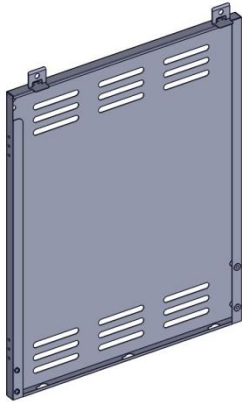
1



2



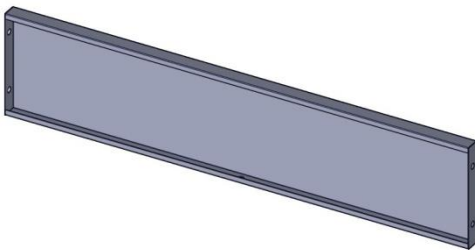
3



4



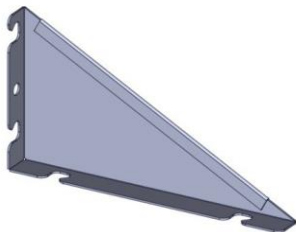
5



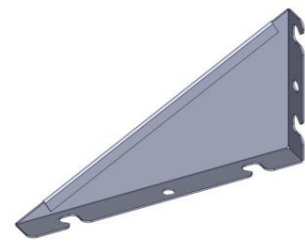
6



7



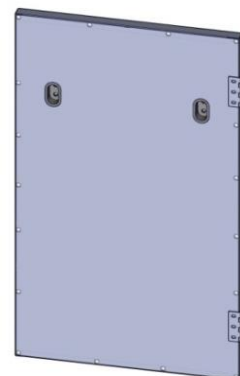
8



9

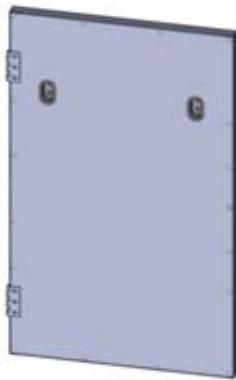


10



Package parts List

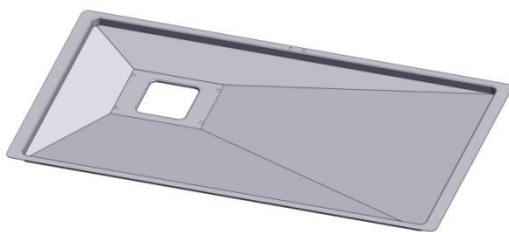
11



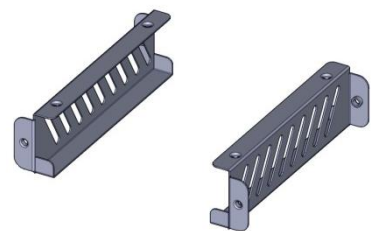
12 (x2)



13



14 (x2)



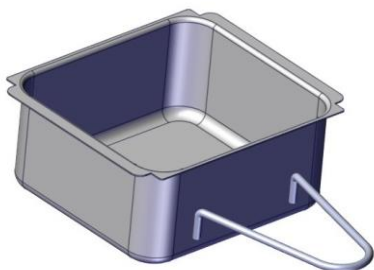
15



16



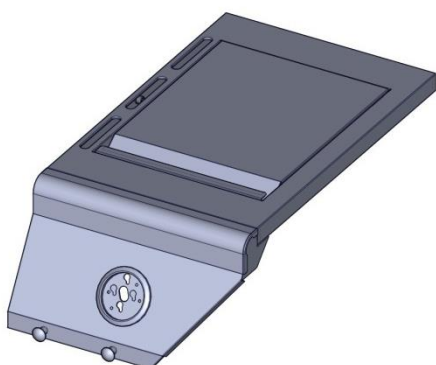
17



18



19



20

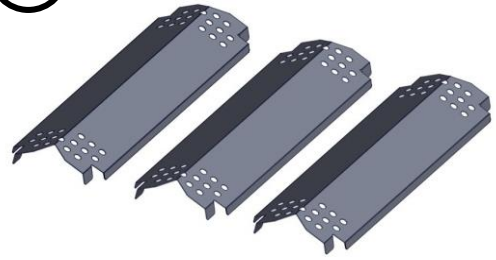


Package parts List

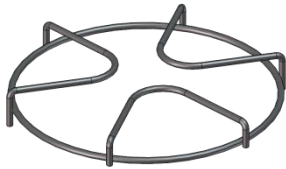
21



22 (x3)



23



24



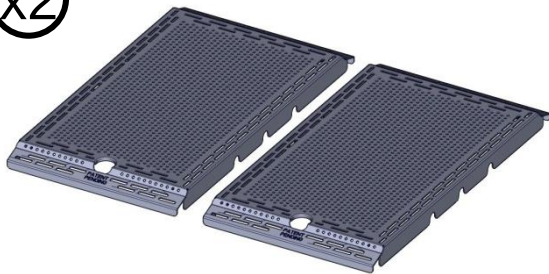
25 (x2)



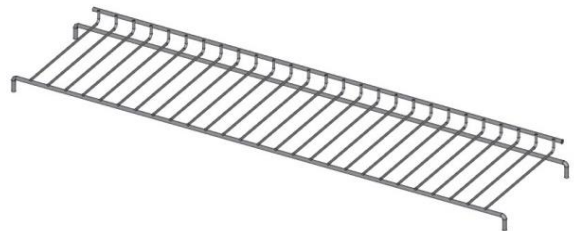
26



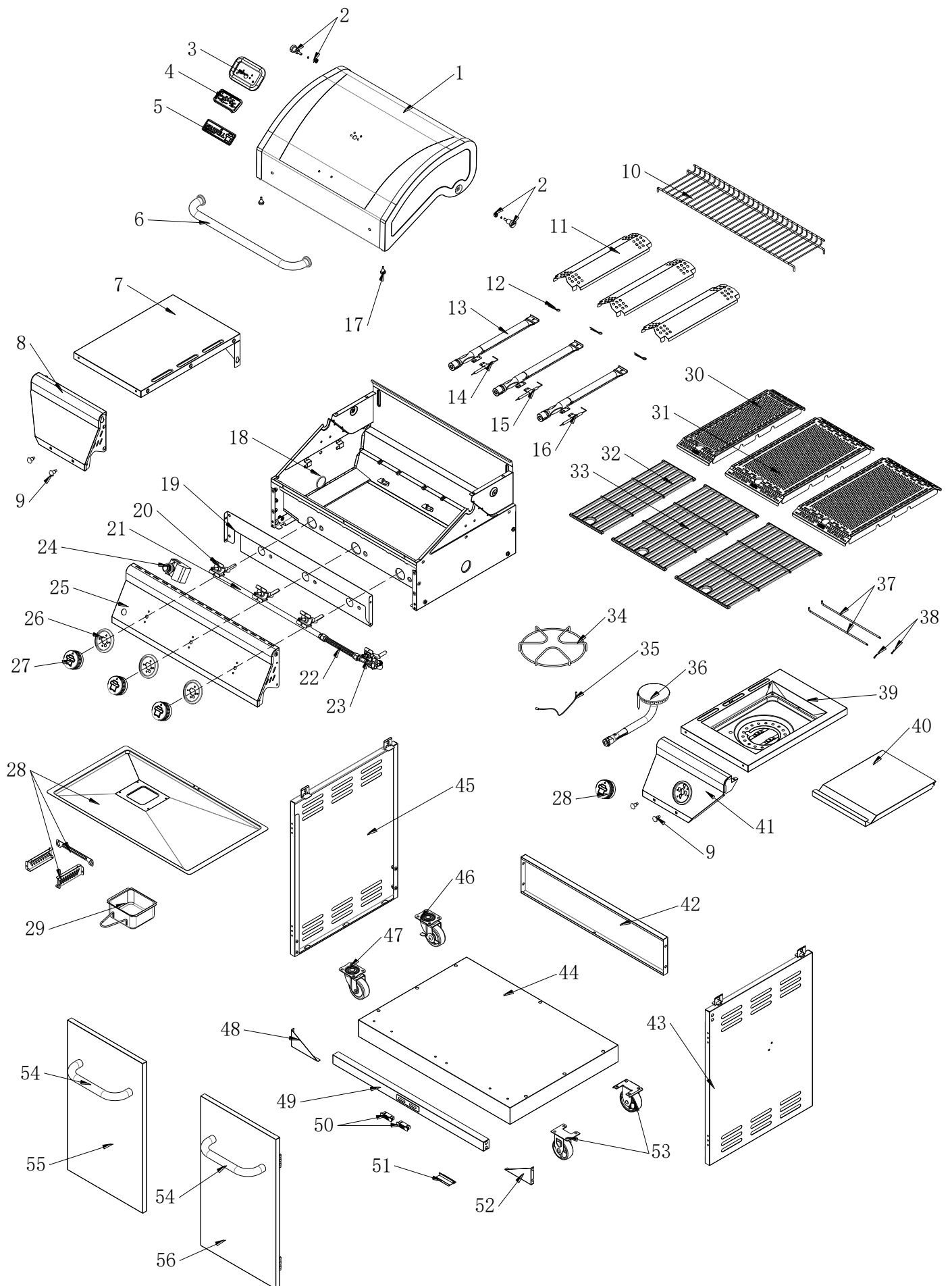
27 (x2)



28



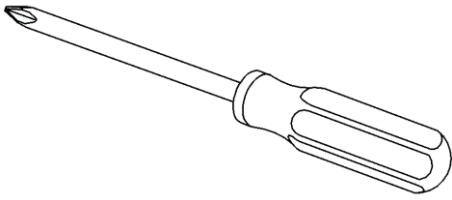
Parts Diagram



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	2	1	29	Grease cup	2	1
2	Main lid screw	2	2	30	Infrared PLUS™ Heat Plate A	2	1
3	Temperature gauge housing	2	1	31	Infrared PLUS™ Heat Plate B	2	2
4	Temperature gauge	2	1	32	Cooking grid A	2	1
5	Logo	2	1	33	Cooking grid B	2	2
6	Main lid handle	2	1	34	Side burner cooking grid	2	1
7	Side shelf, left	2	1	35	Side burner igniter wire	2	1
8	Side shelf control panel	2	1	36	Side tube burner	2	1
9	Utensil hook	2	4	37	Side burner lid hinge rod	2	2
10	Warming rack	2	1	38	Side burner lid hinge rod pin	2	2
11	Flame tamer	2	3	39	Side burner, right	2	1
12	Burner pin assembly	2	3	40	Side burner lid	2	1
13	Main burner	5	3	41	Side burner control panel, right	2	1
14	Main burner igniter wire A	2	1	42	Rear panel	2	1
15	Main burner igniter wire B	2	1	43	Side panel, right	2	1
16	Main burner igniter wire C	2	1	44	Bottom panel	2	1
17	Hood buffer	2	2	45	Side panel, left	2	1
18	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	46	Swivel caster with brake	2	1
19	Front baffle	2	1	47	Swivel caster	2	1
20	Main gas valve	2	3	48	Triangle bracket A	2	1
21	Main manifold	2	1	49	Cart frame, front	2	1
22	Side burner flex gas line	2	1	50	Door magnet	2	2
23	Side burner gas valve	2	1	51	Door iron piece	2	1
24	Pulse igniter module	2	1	52	Triangle bracket B	2	1
25	Main control panel	2	1	53	Caster	2	2
26	Bezel	2	3	54	Door handle	2	2
27	Control knob	2	4	55	Door, left	2	1
28	Grease tray assembly	2	1	56	Door, right	2	1

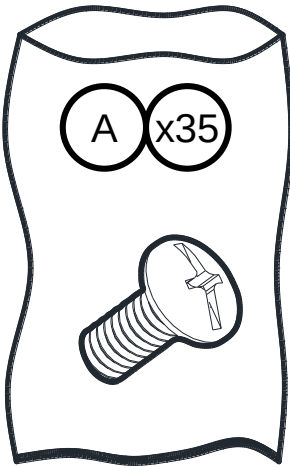
Tools Needed



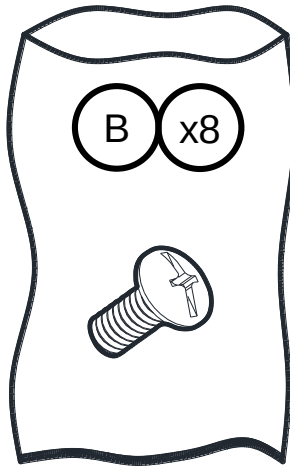
Some parts come with Screws pre-installed.
Loosen and tighten for final assembly.

Hardware package list

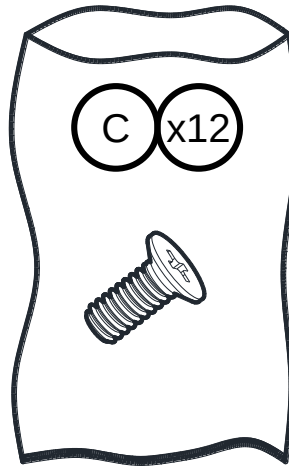
Truss Head Screw
1/4-20 x 5/8 "



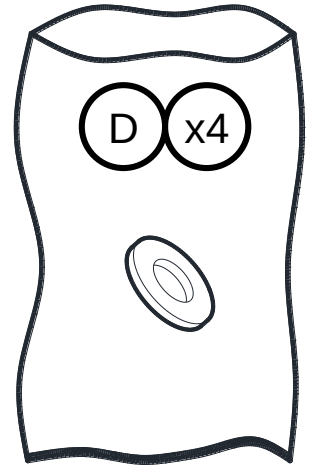
Truss Head Screw
5/32-32x 3/8 "

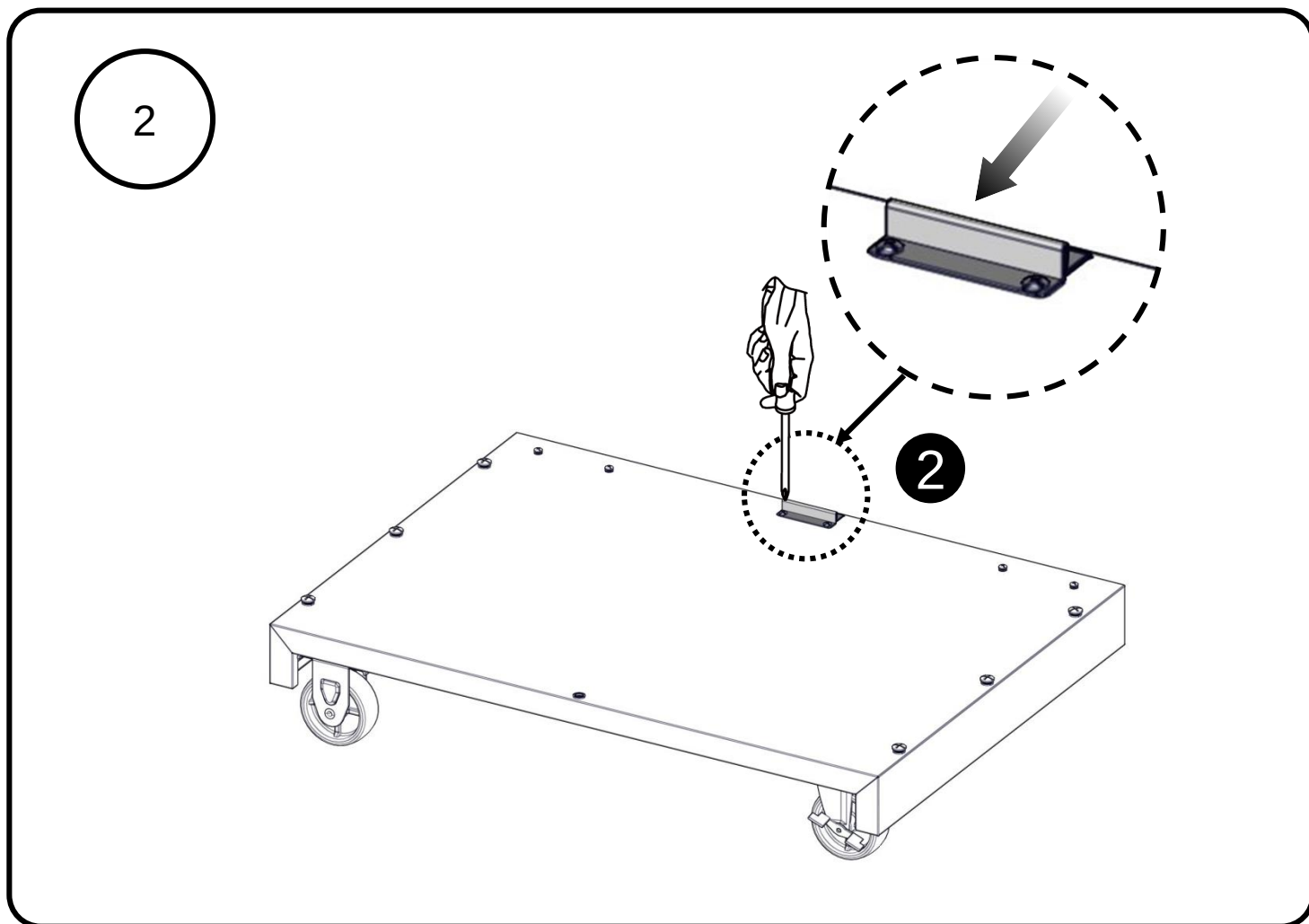
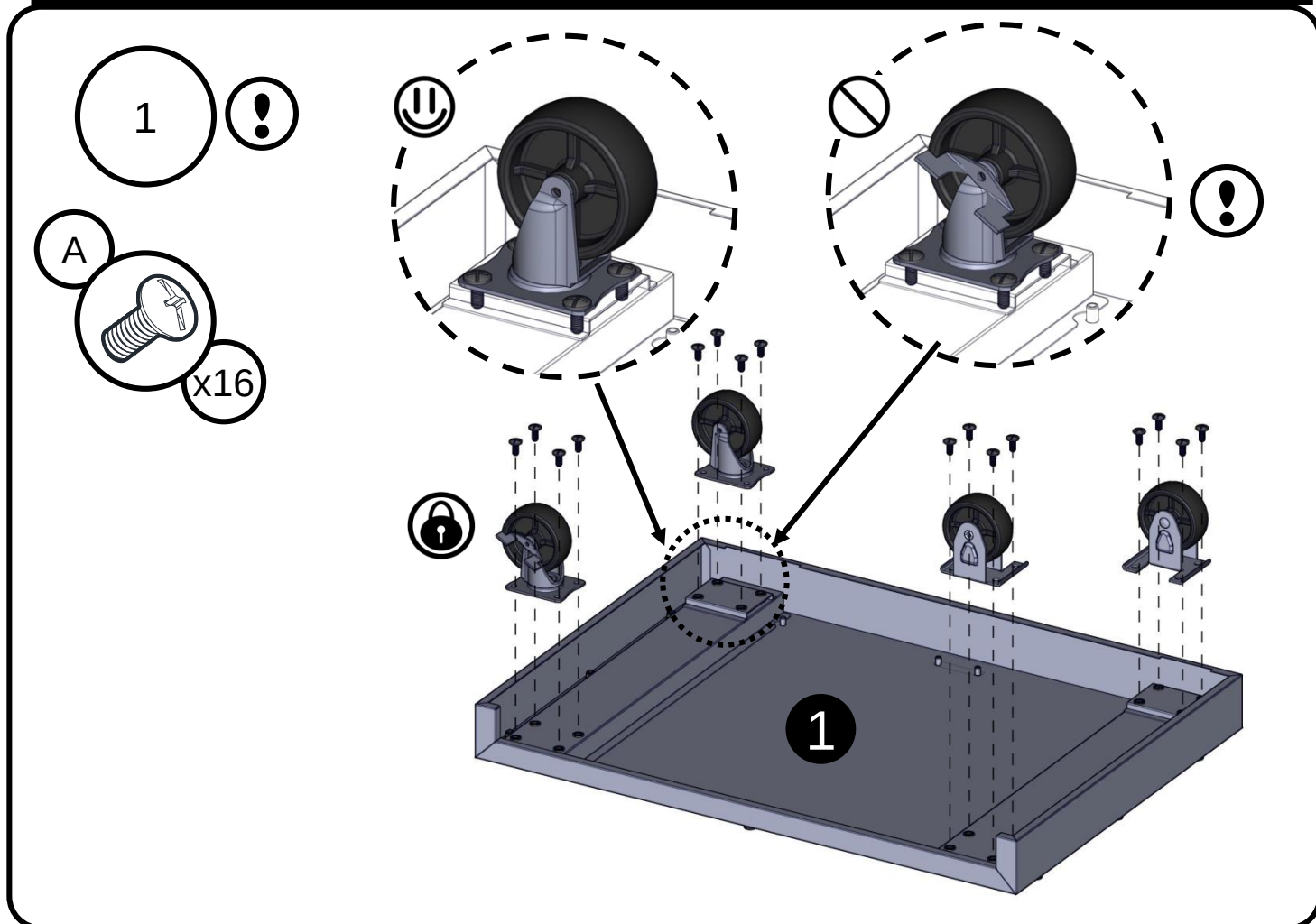


Flat Head Screw
5/32-32x 3/8 "

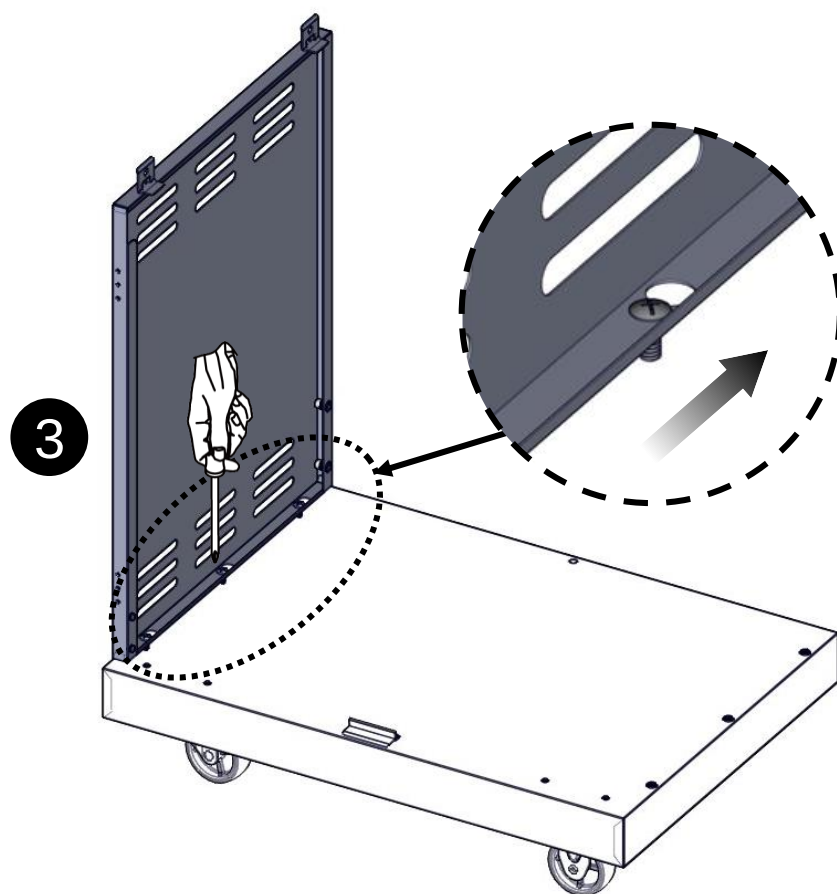


Flat Washer
5/32"

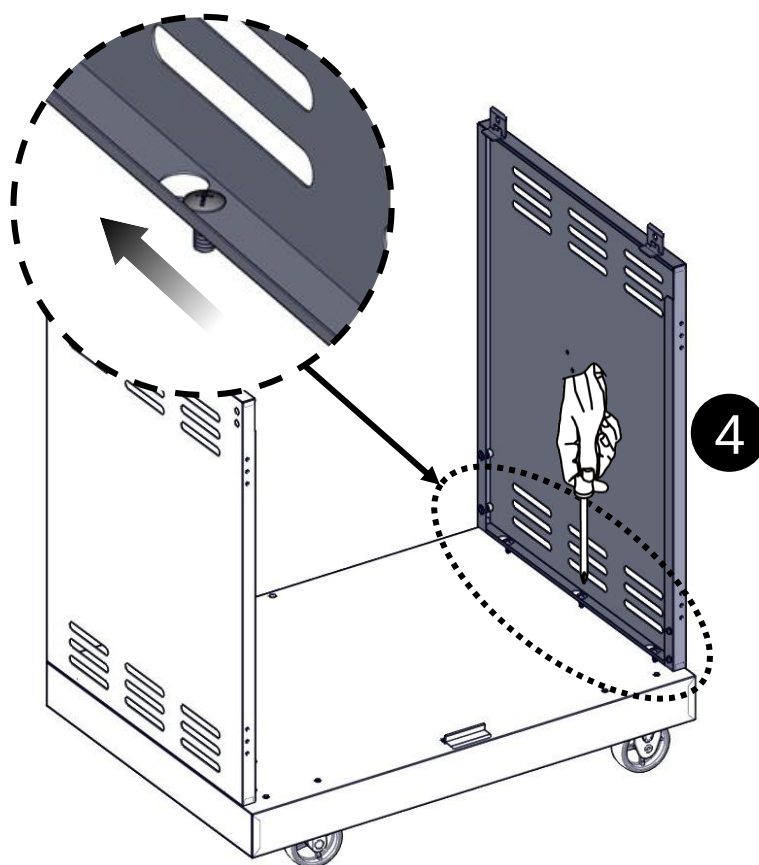


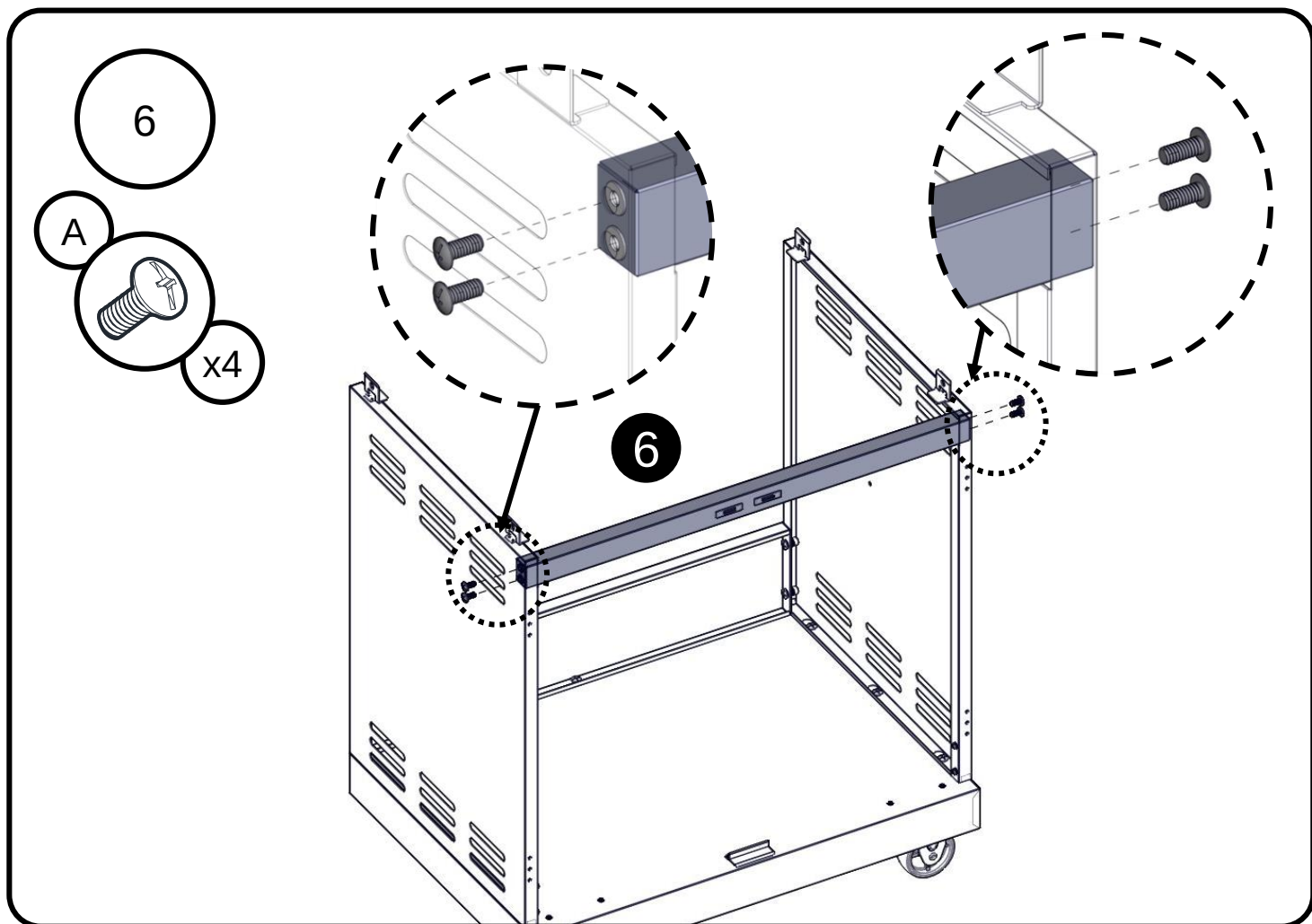
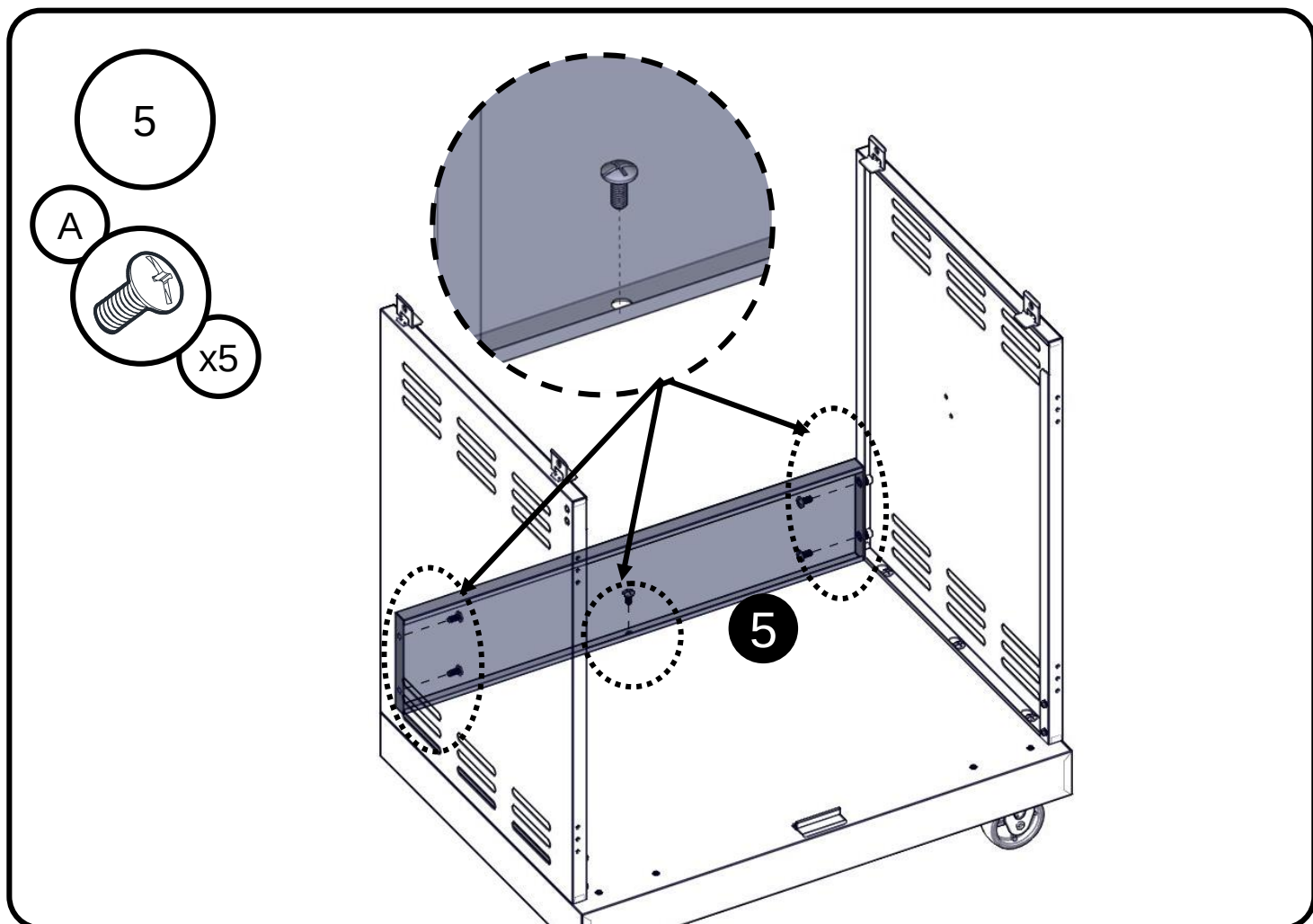


3

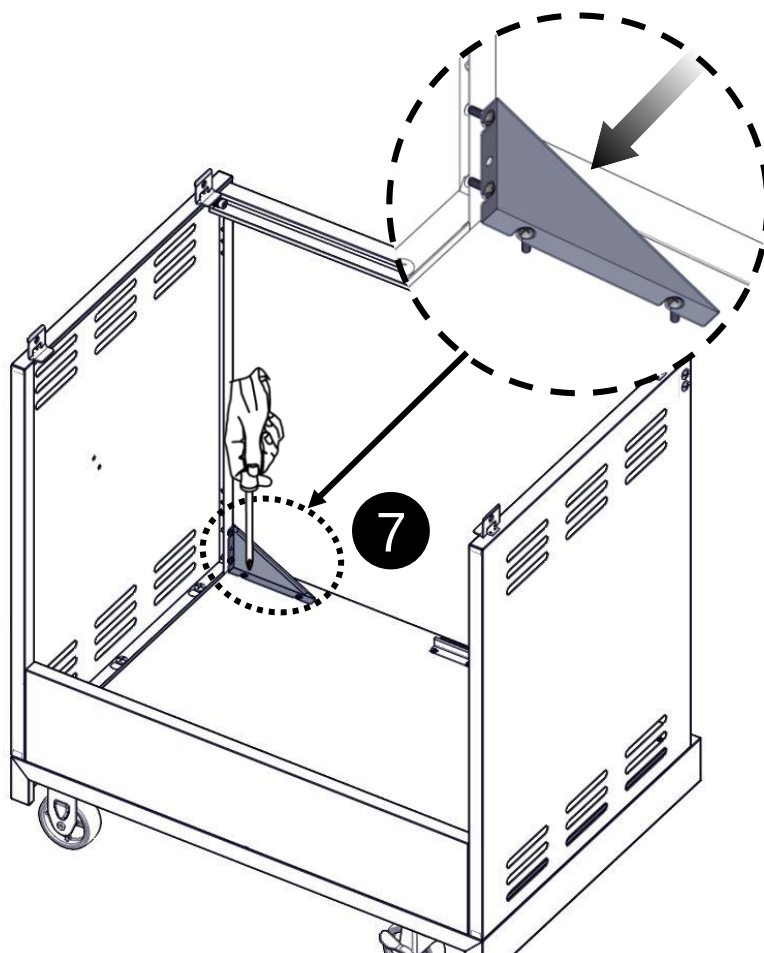


4

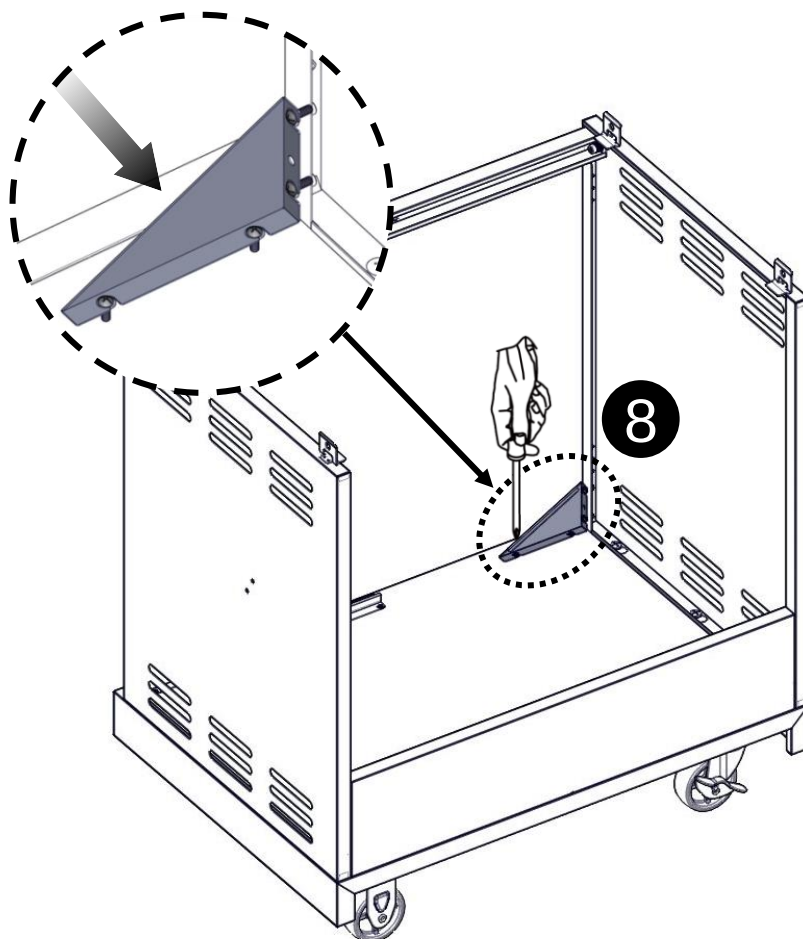




7

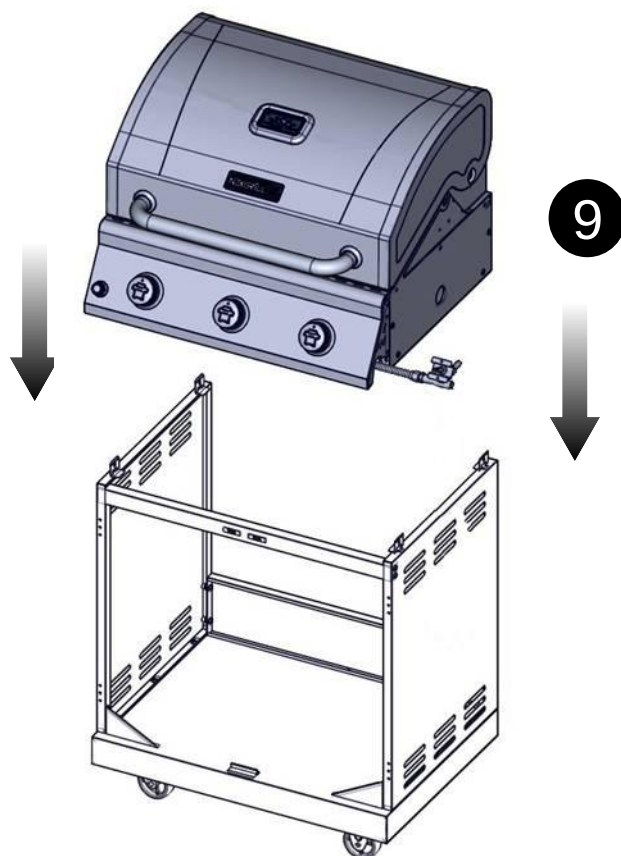


8



9

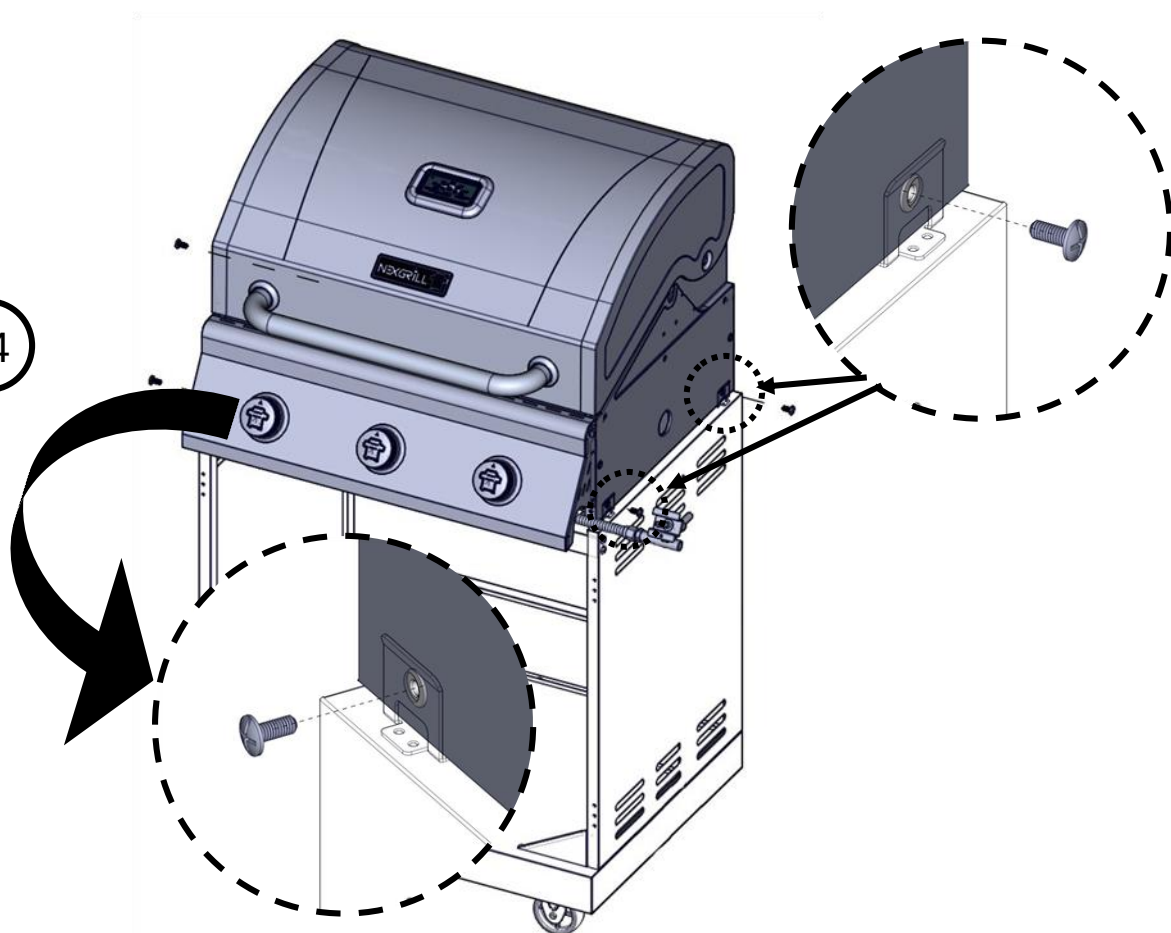
X2



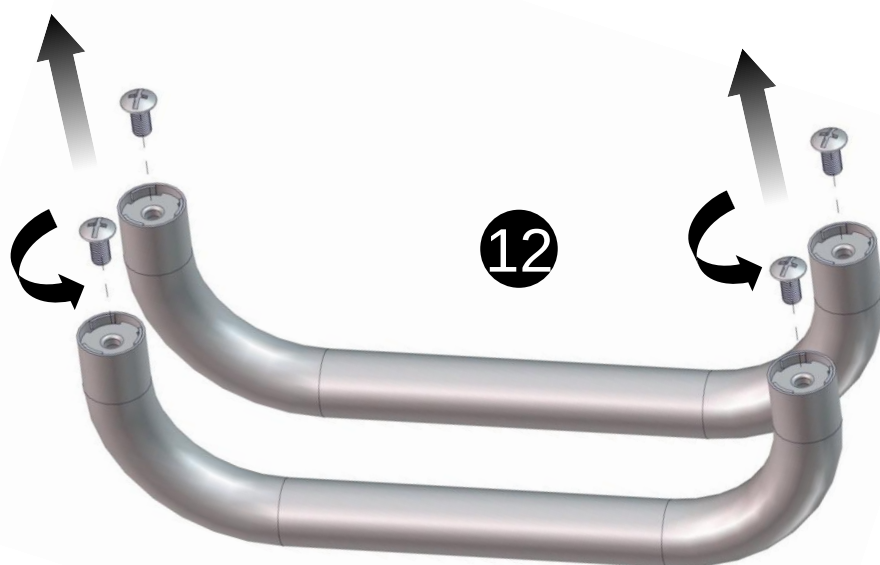
10

A

X4

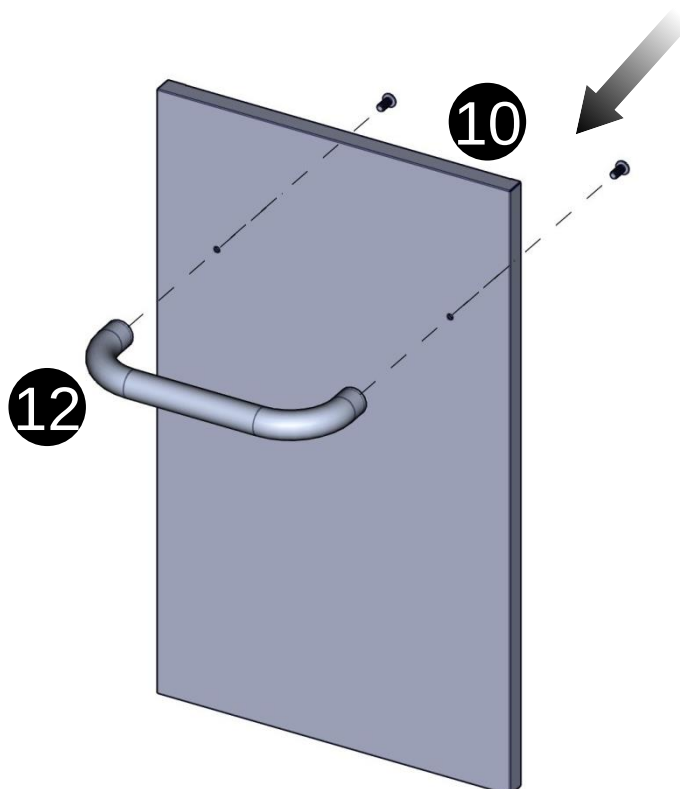


11

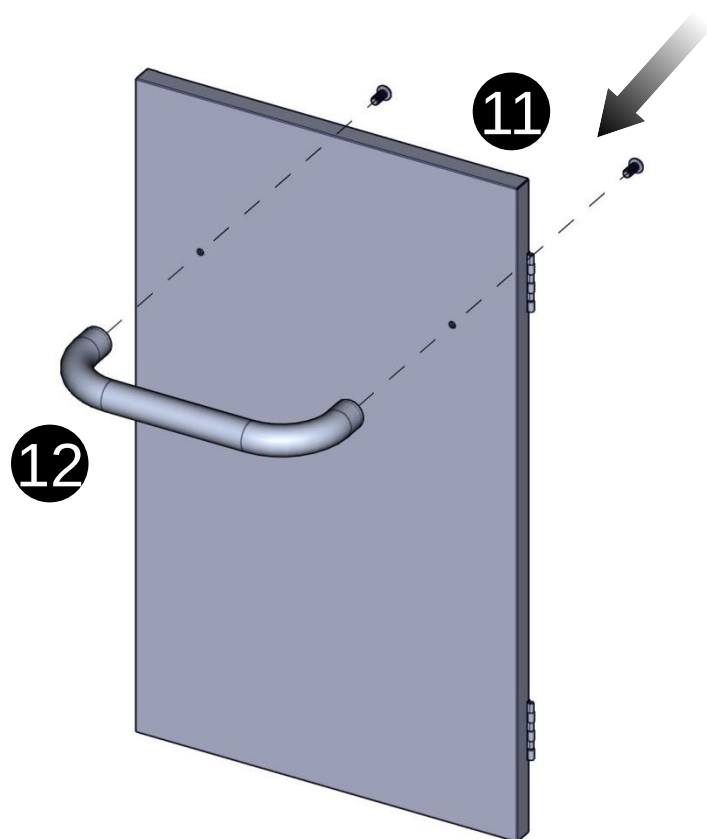


12

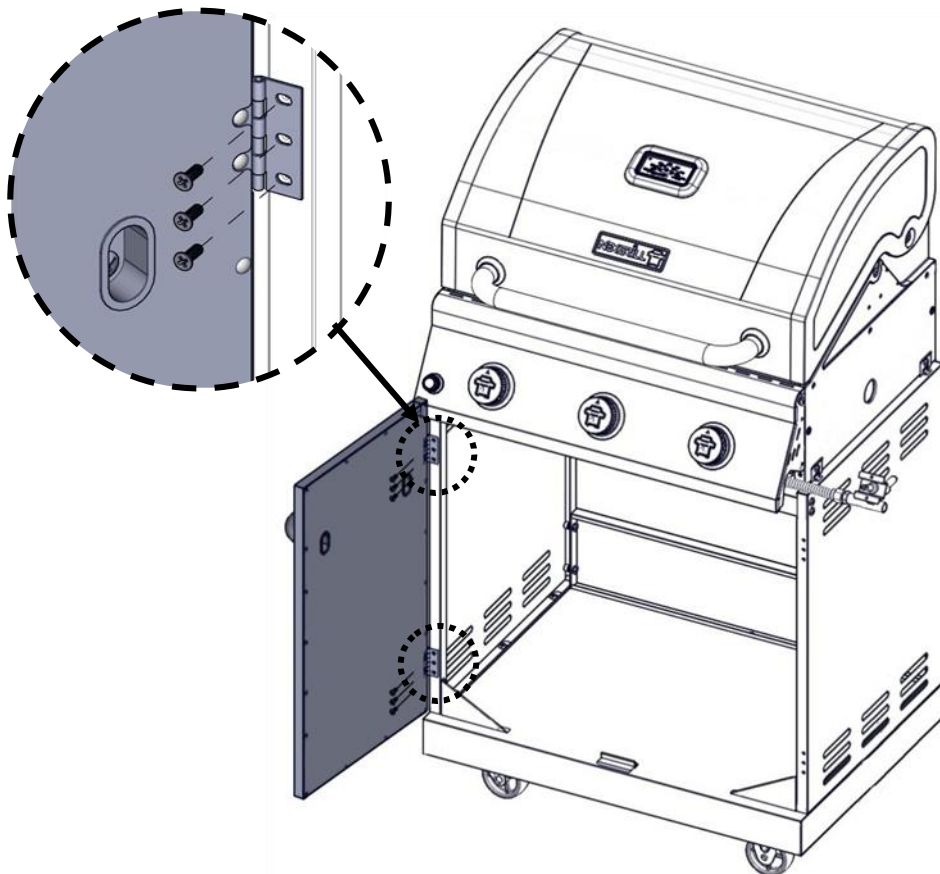
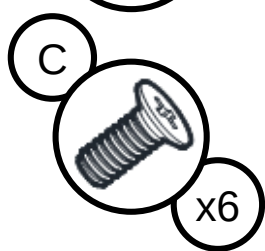
12

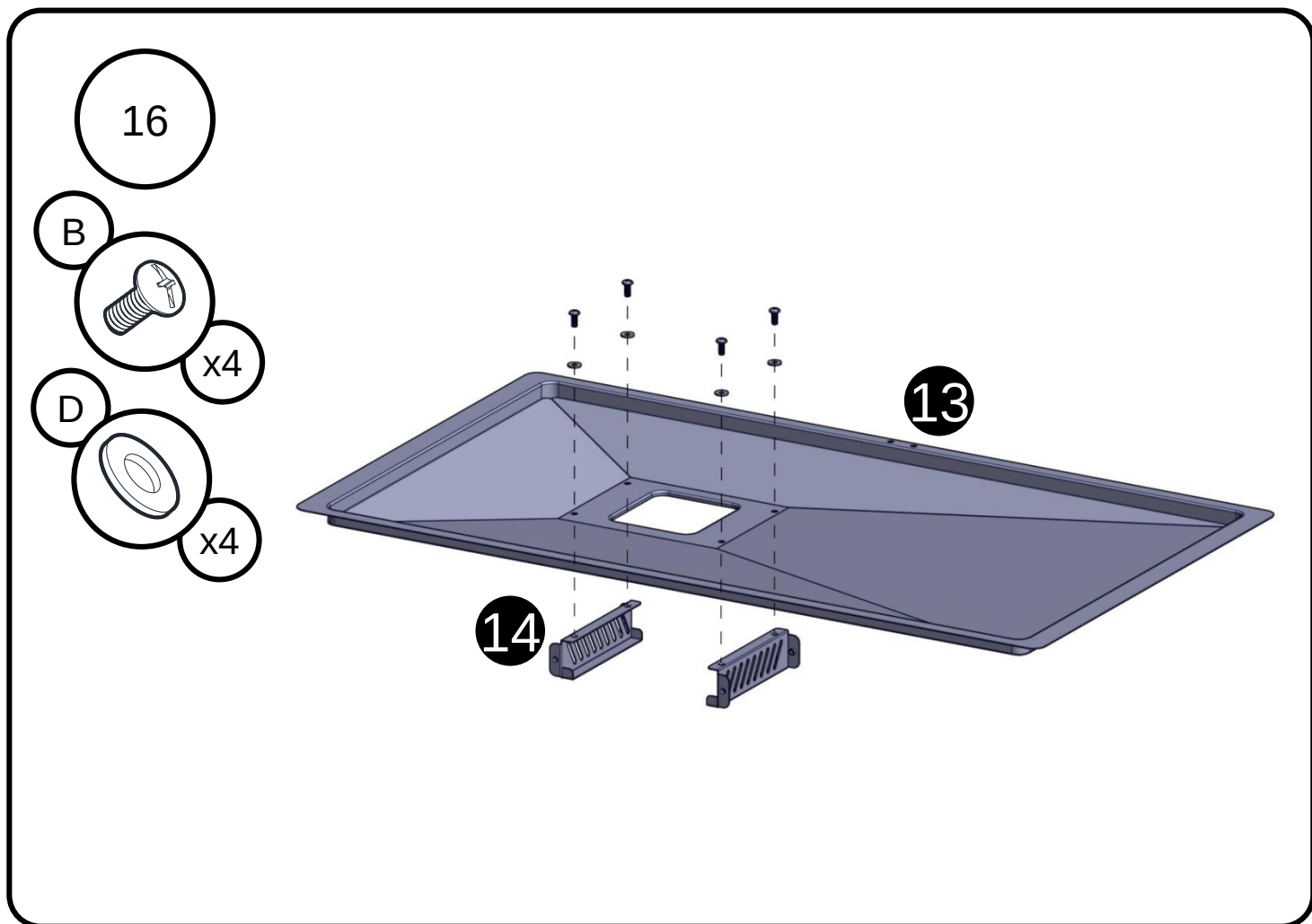
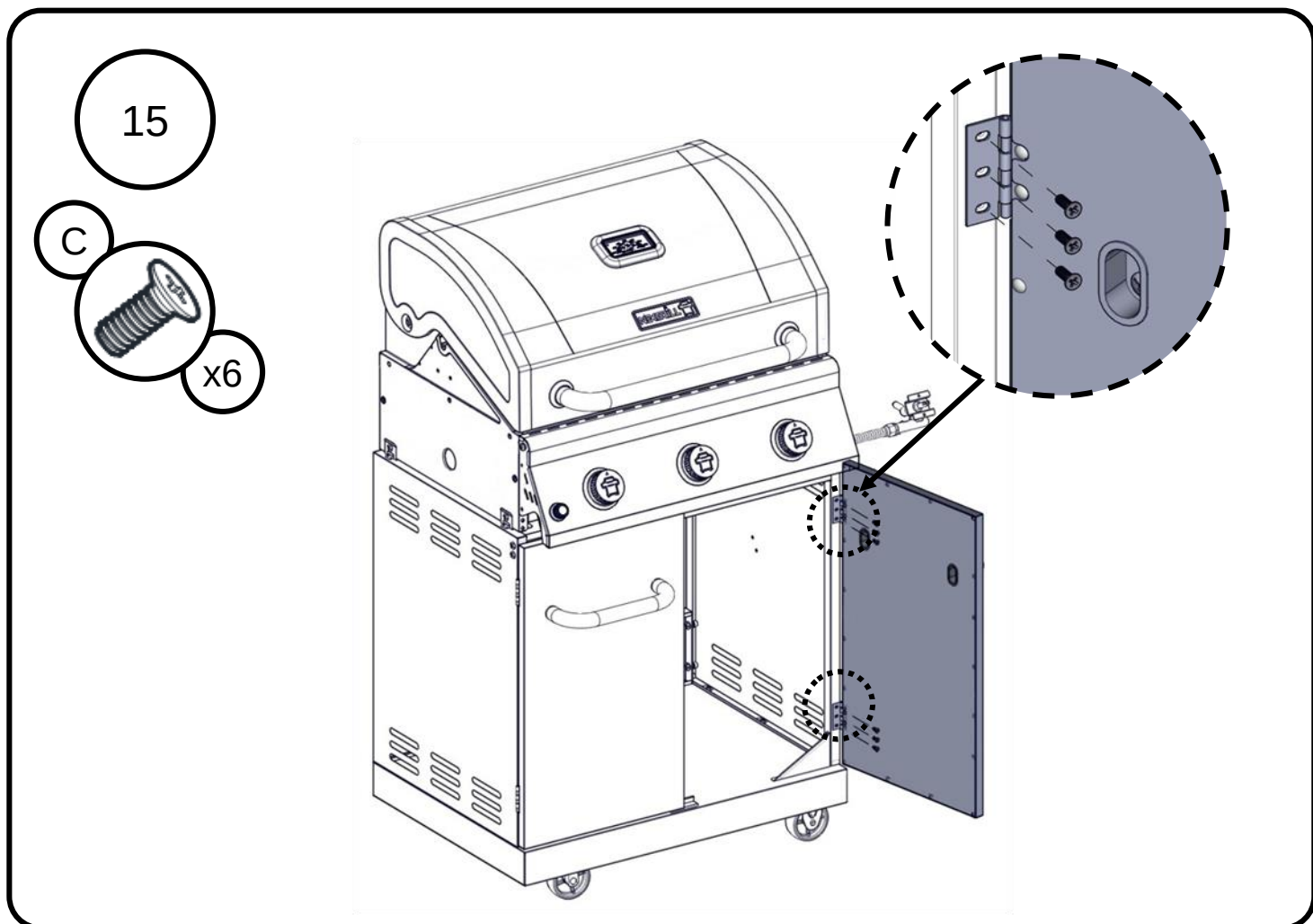


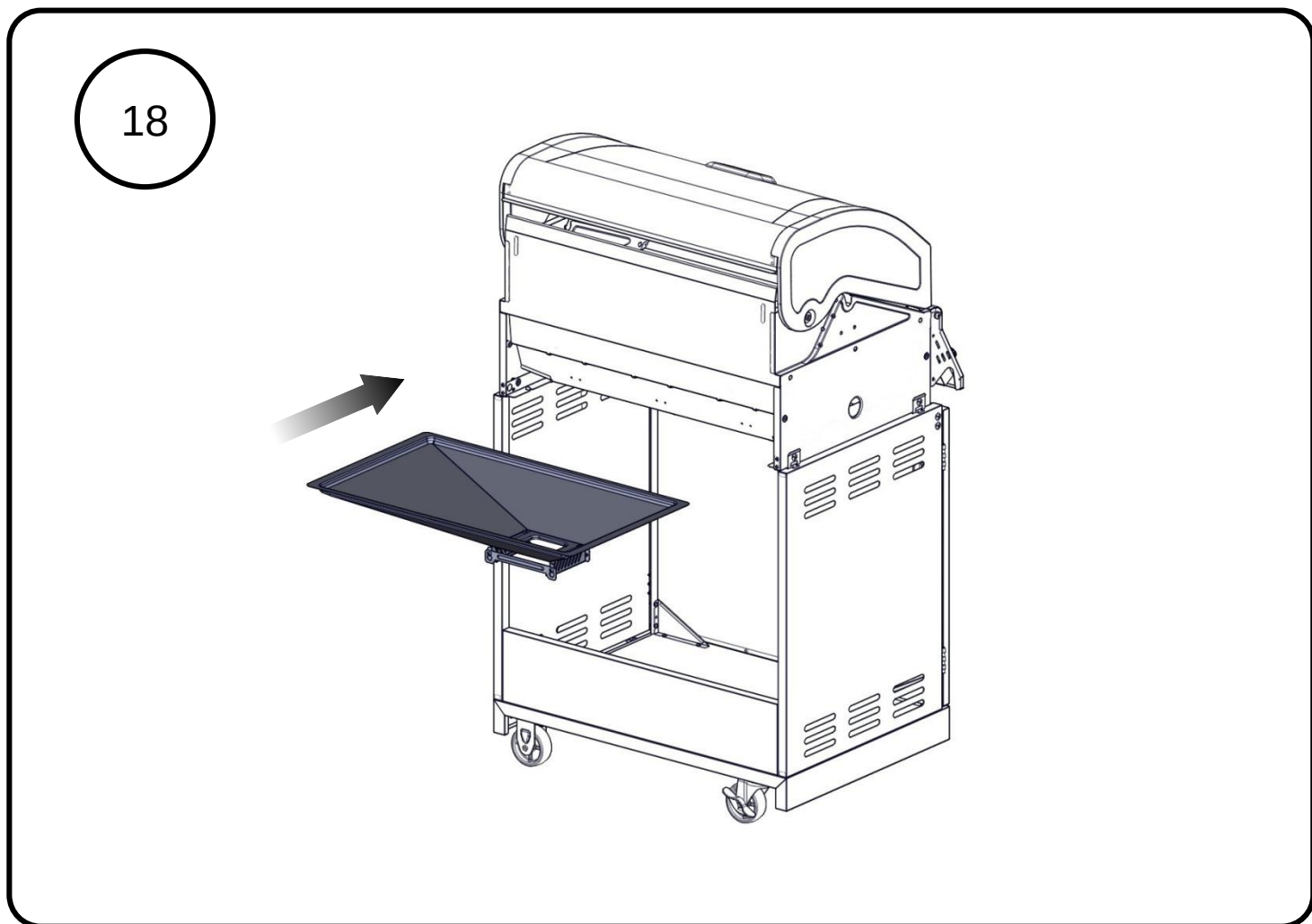
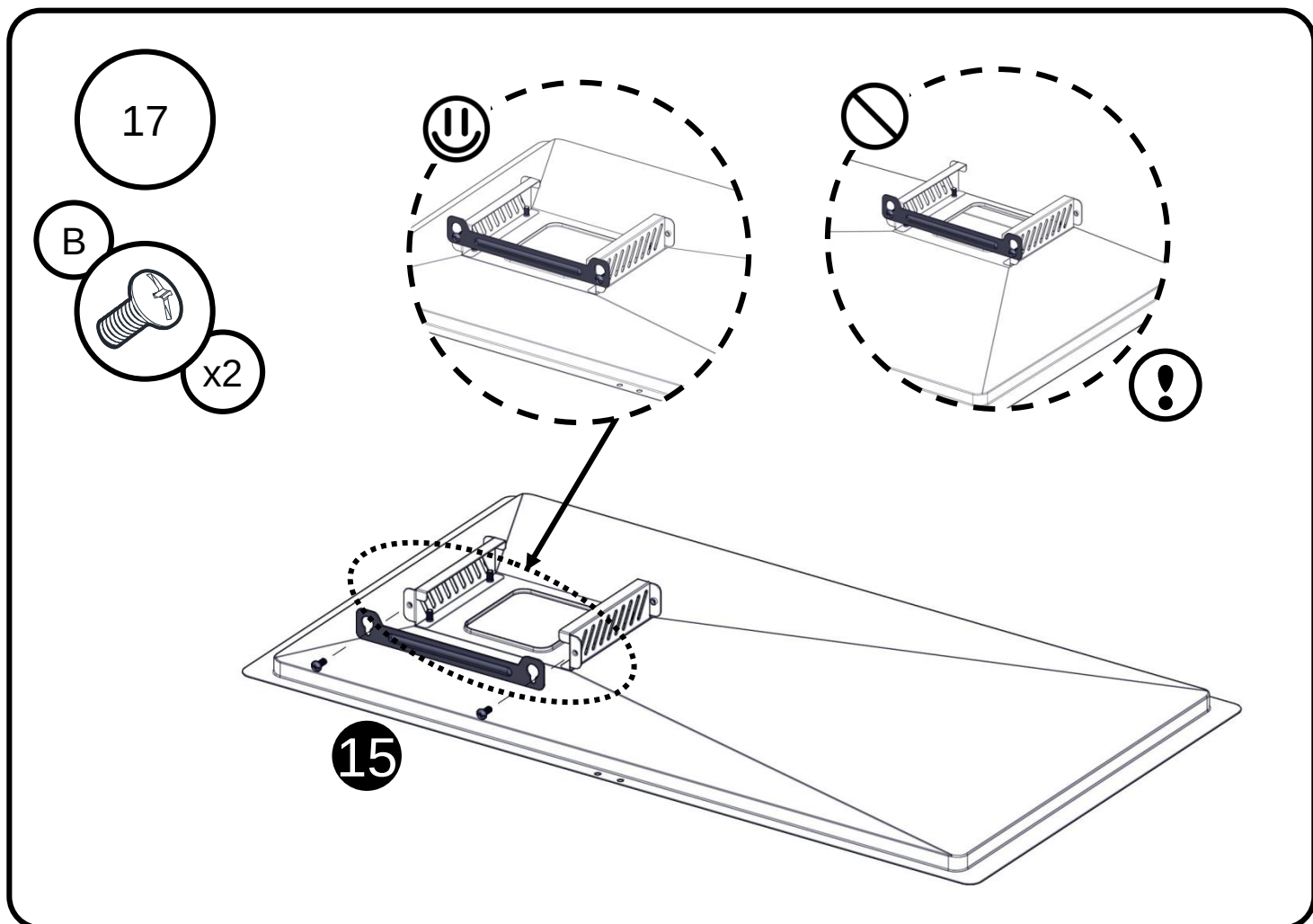
13



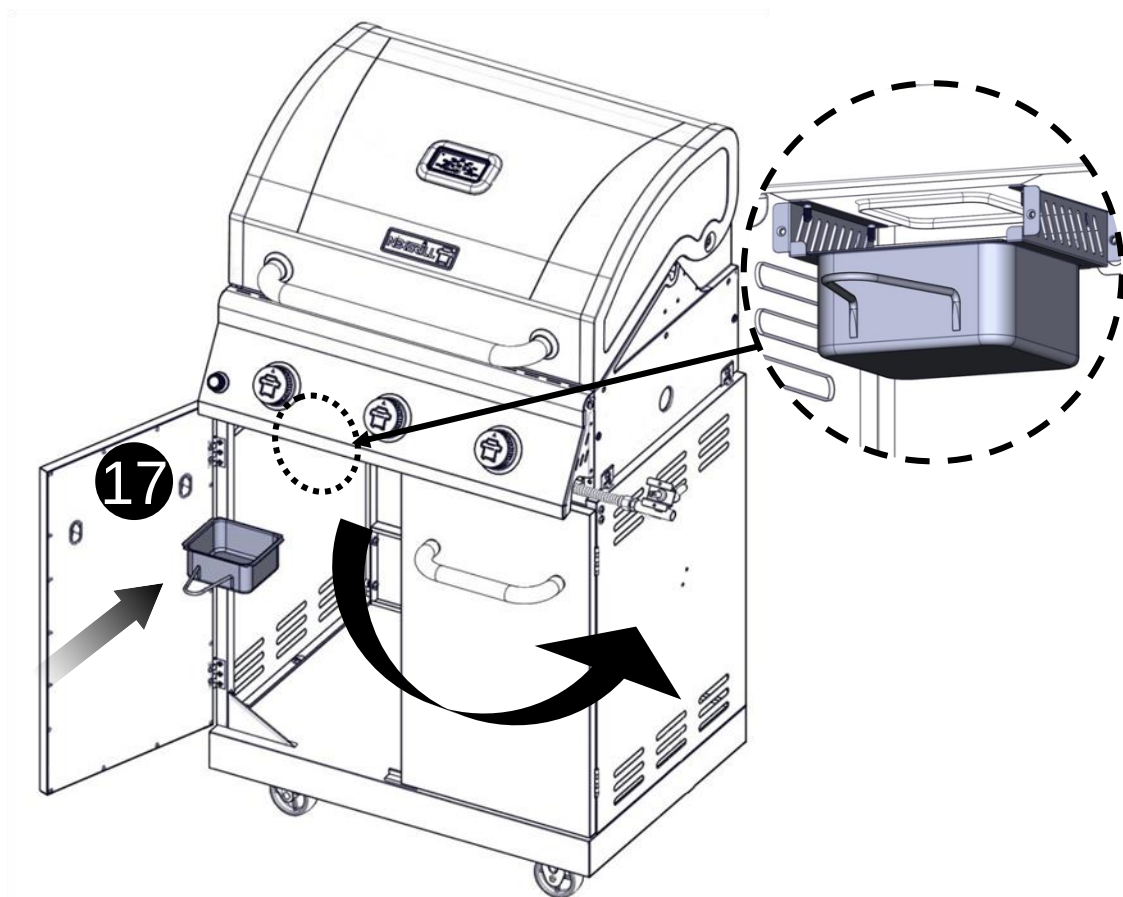
14



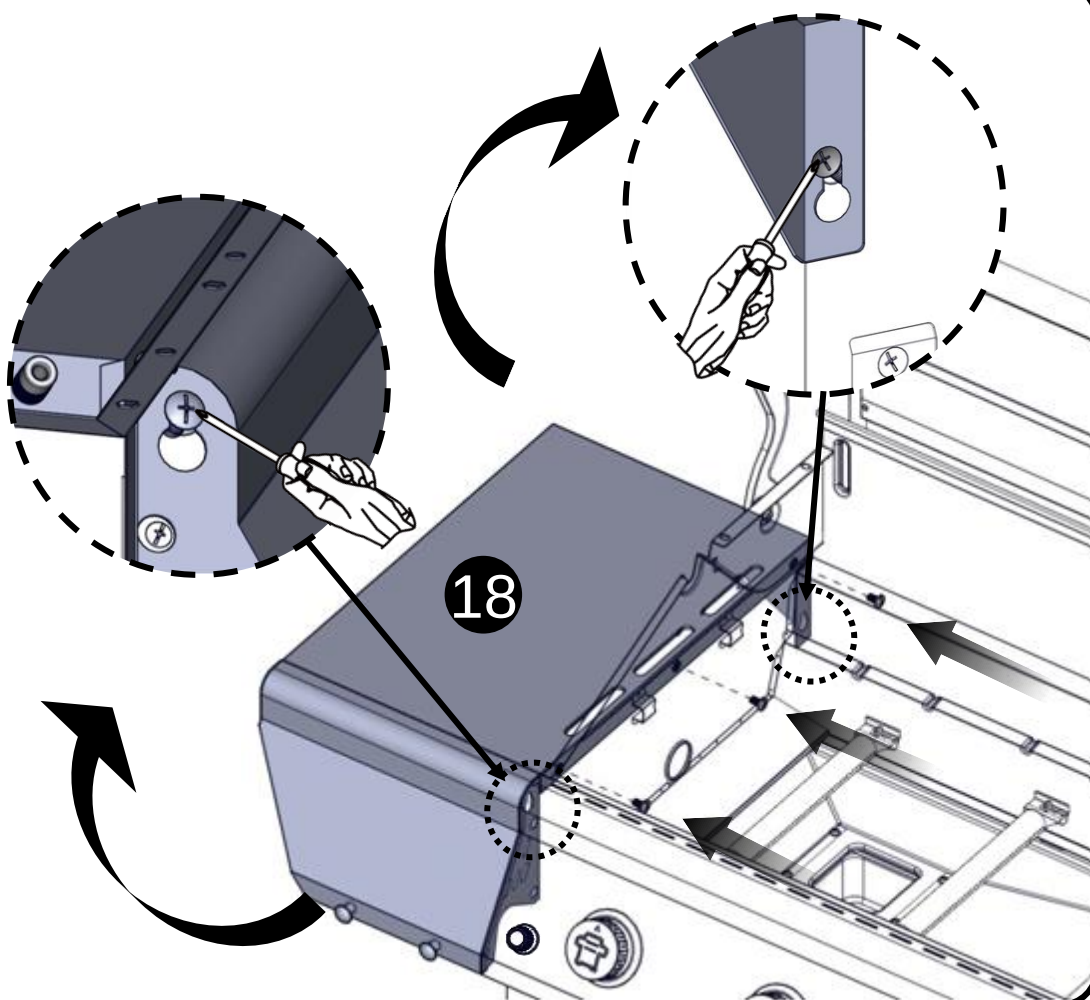
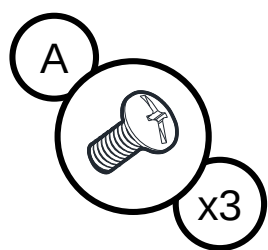


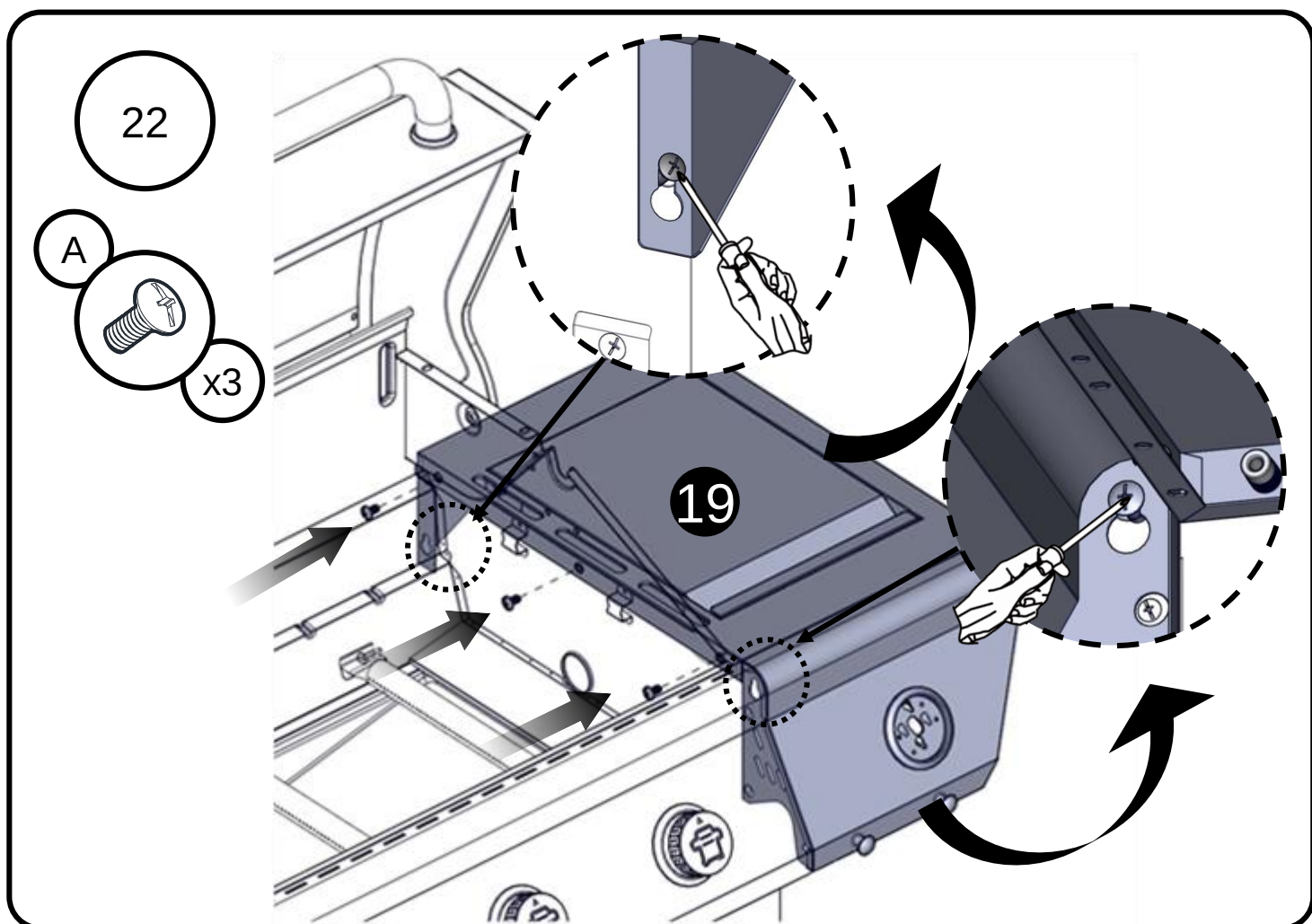
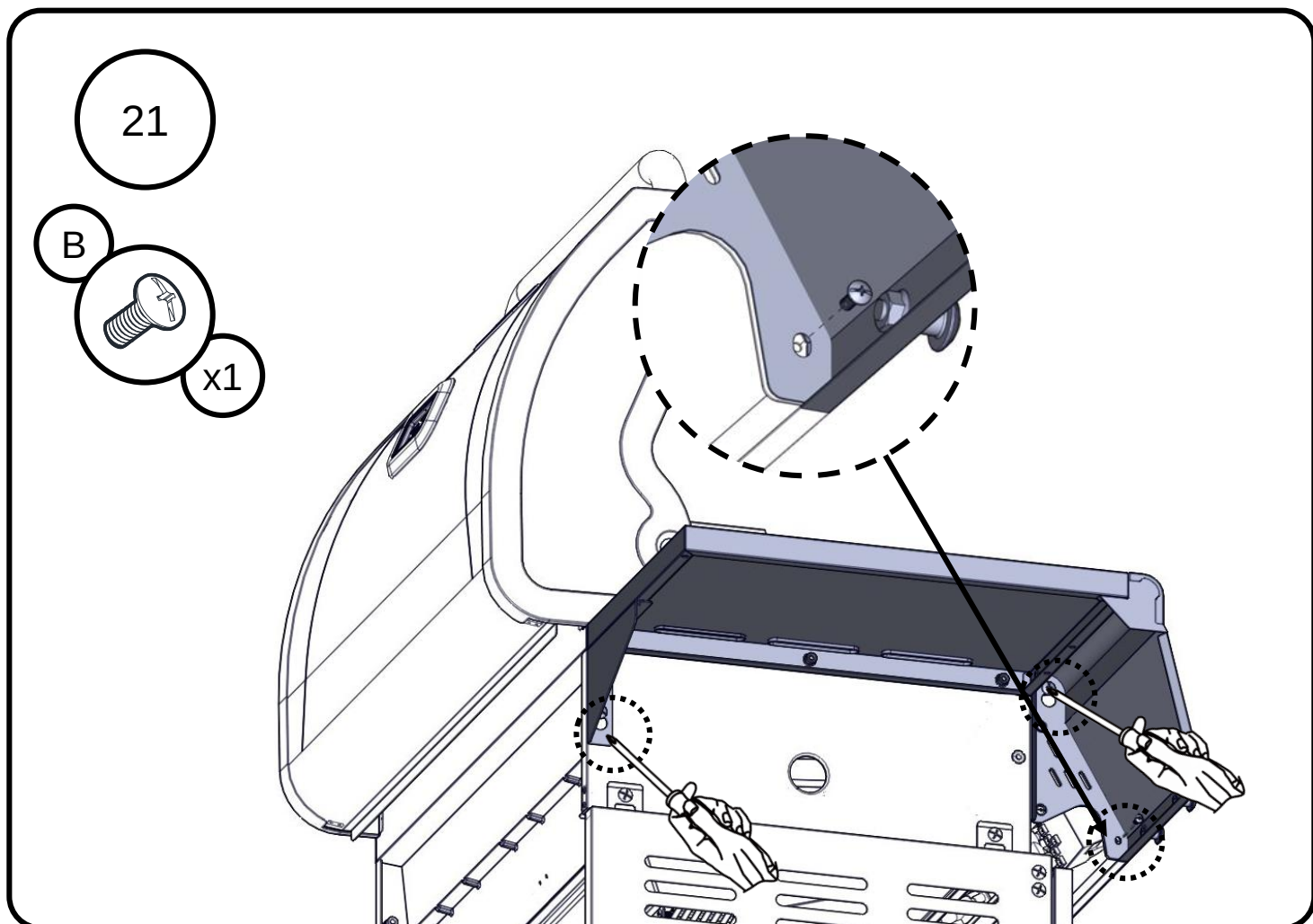


19



20

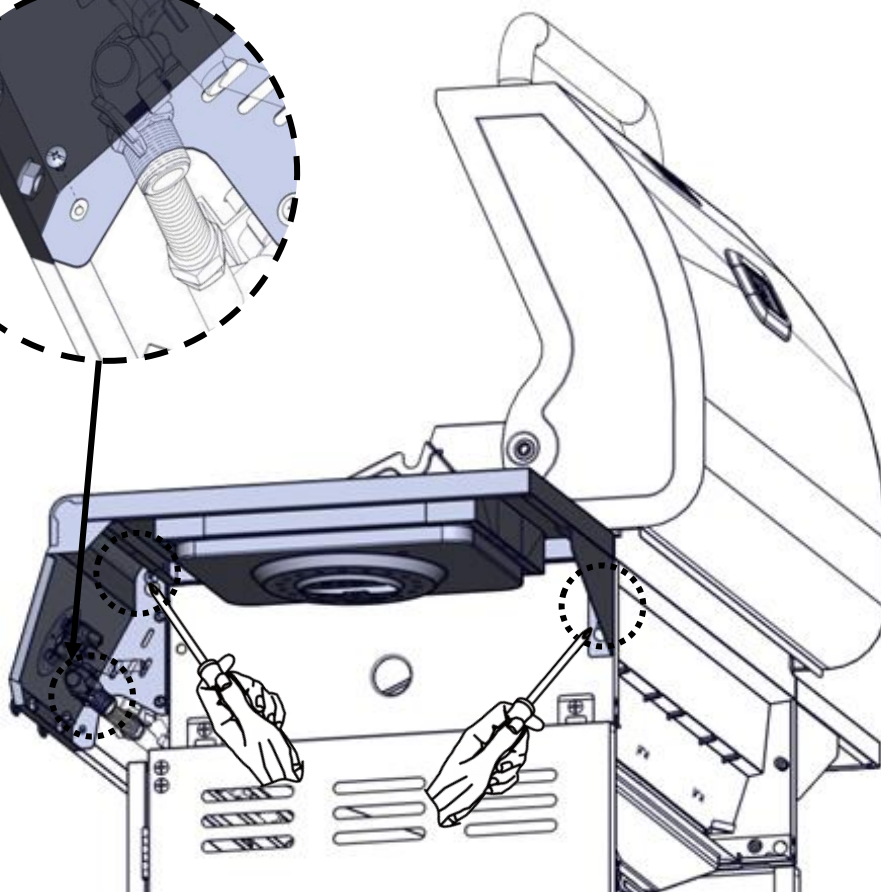
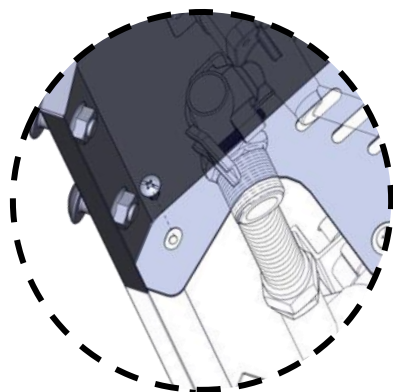




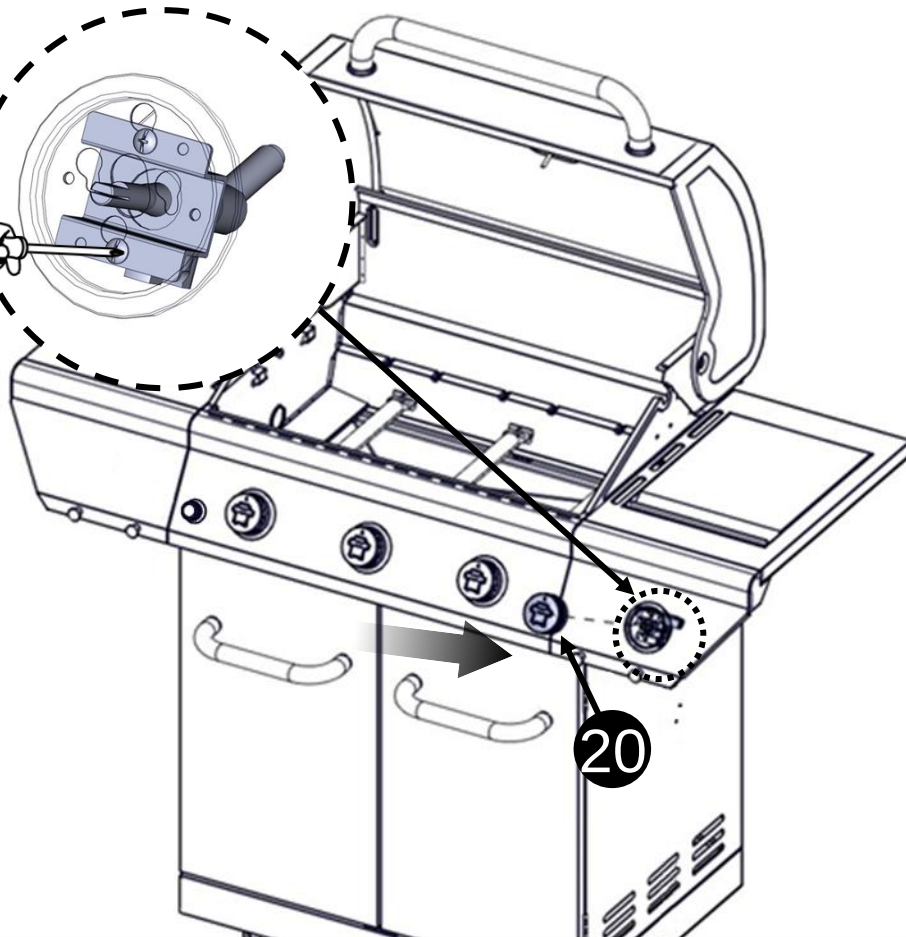
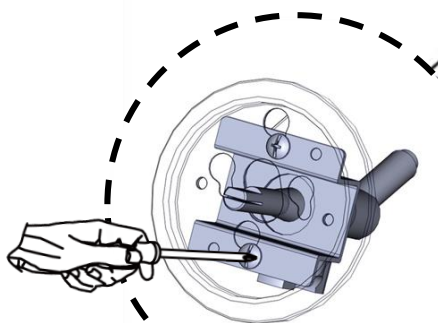
23

B

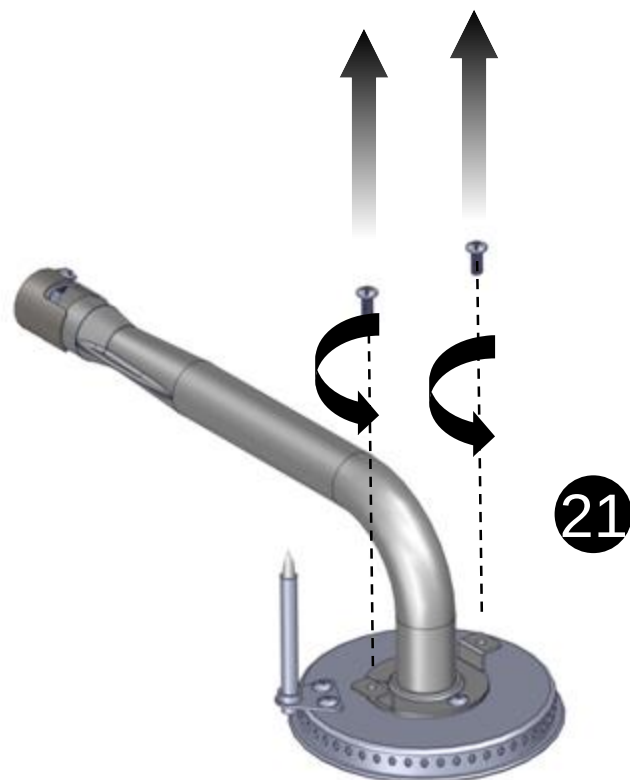
x1



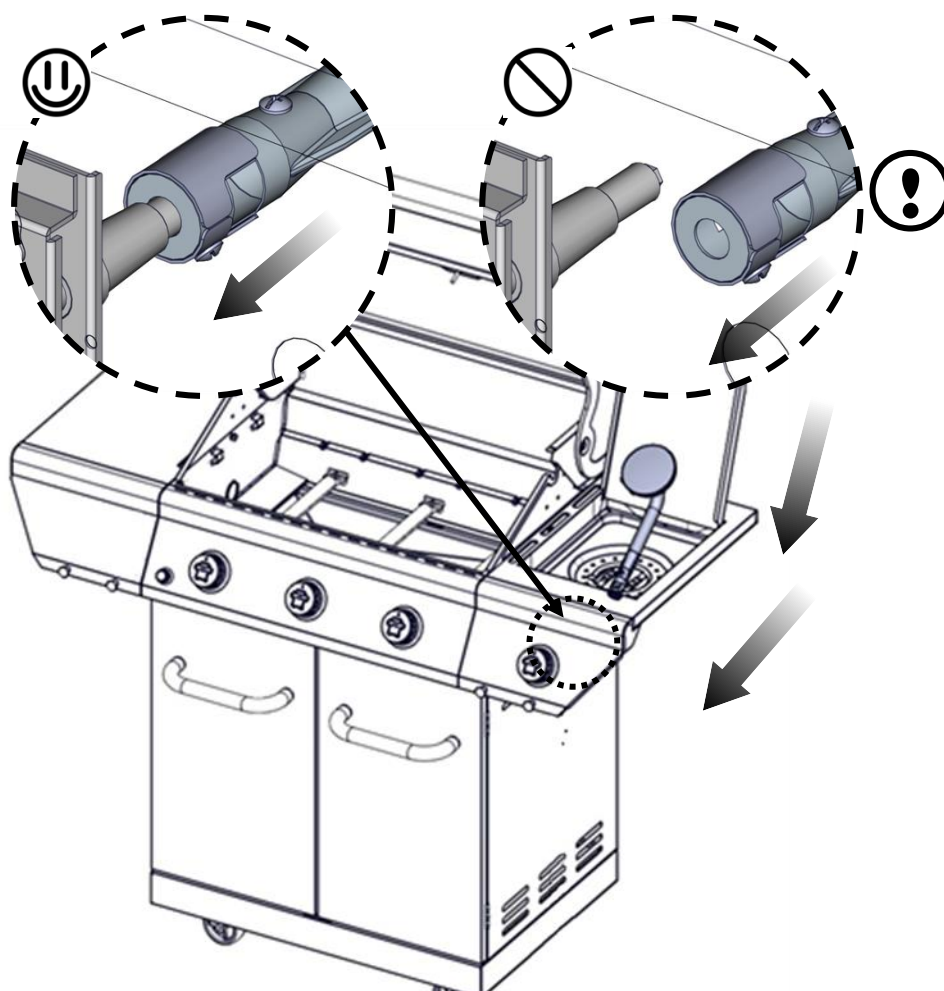
24



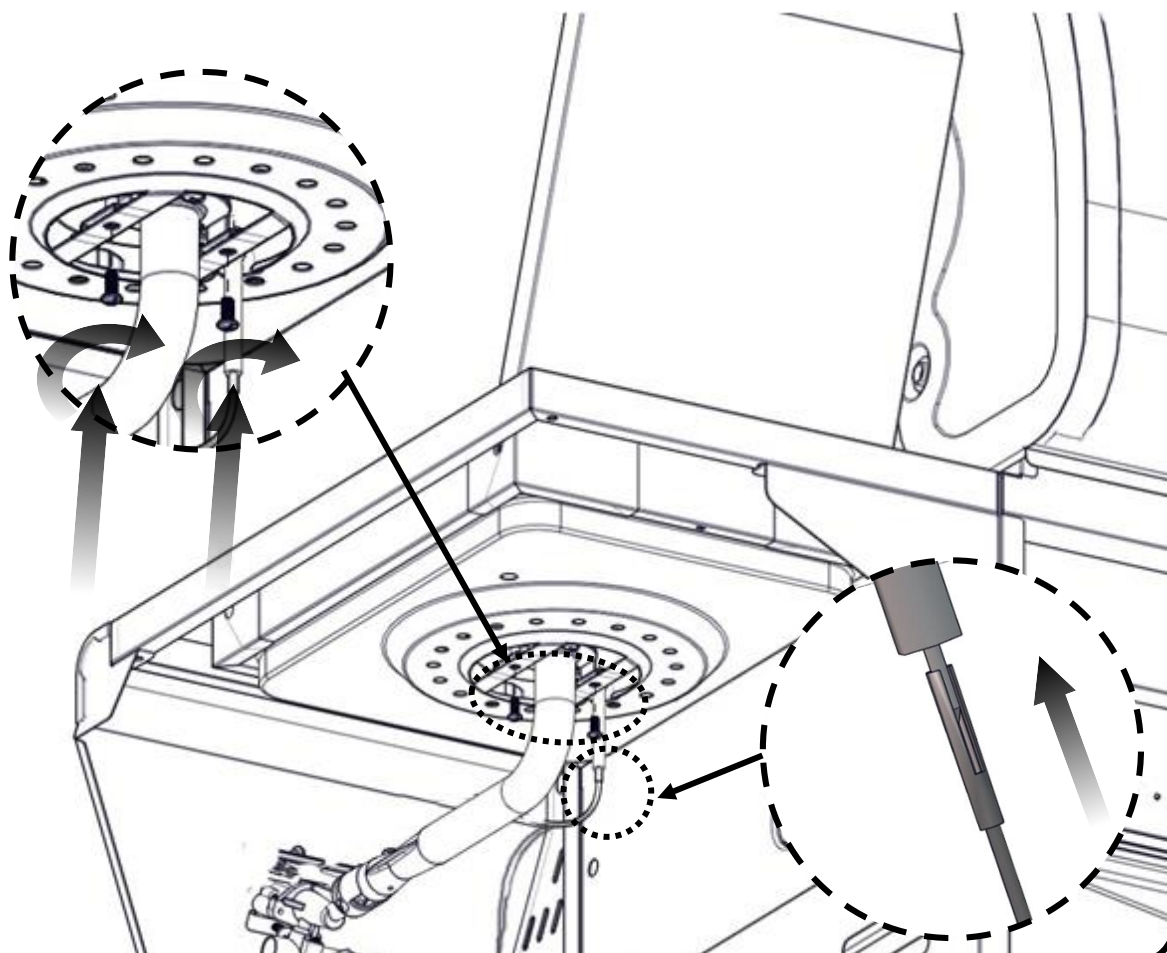
25



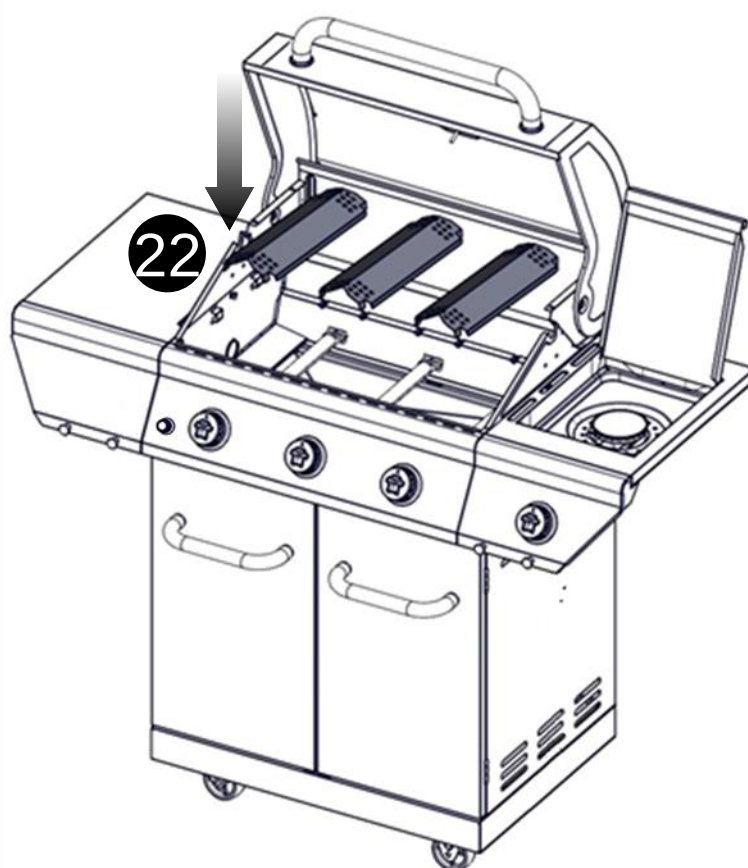
26



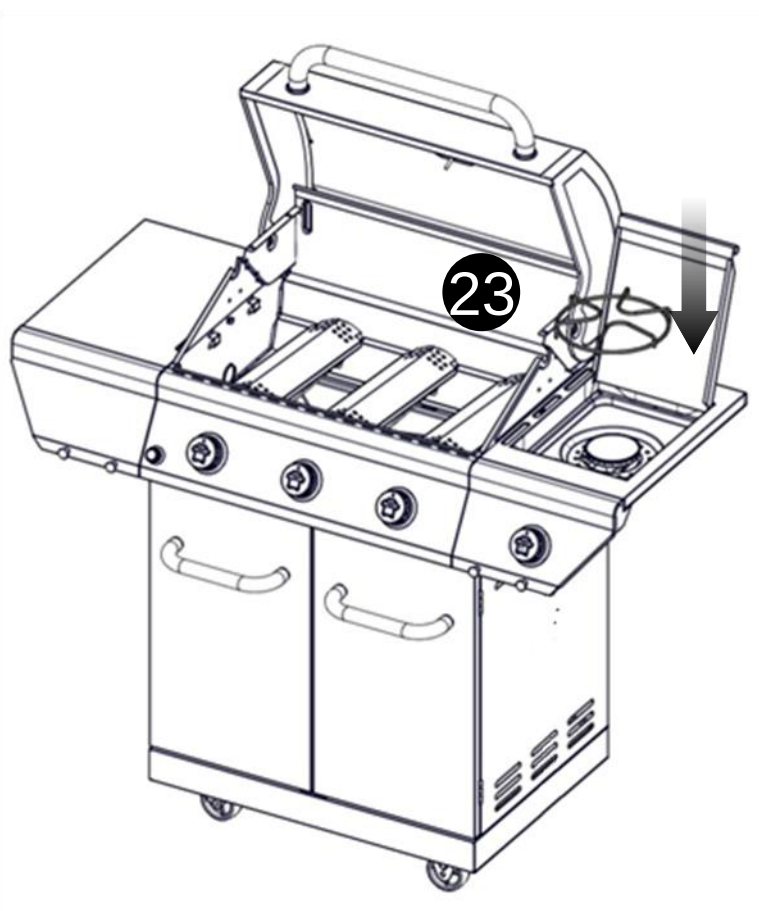
27



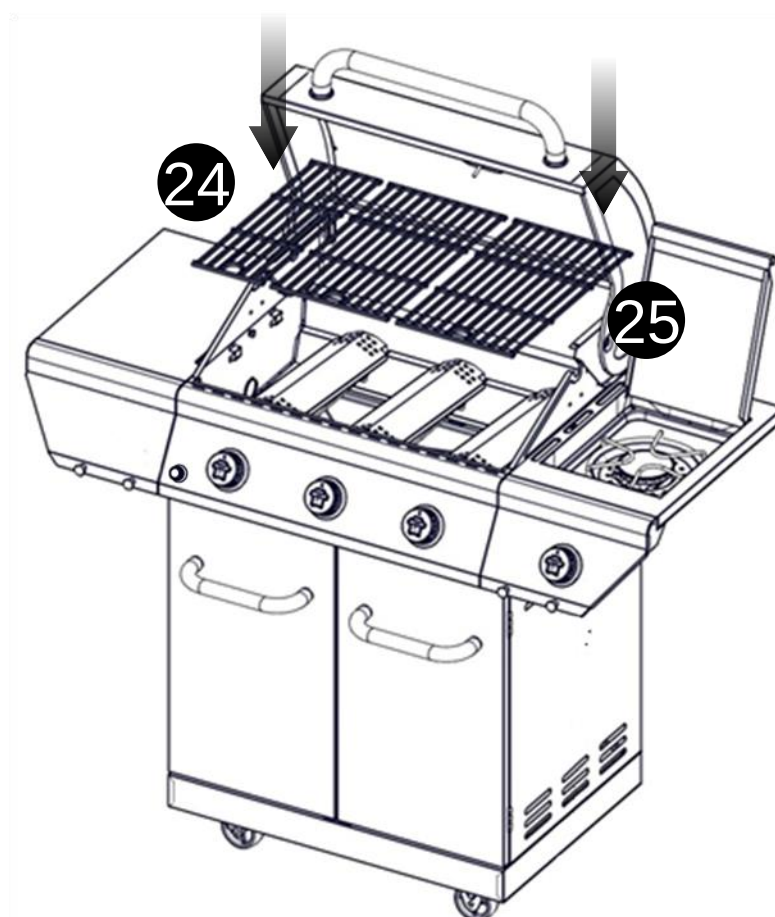
28



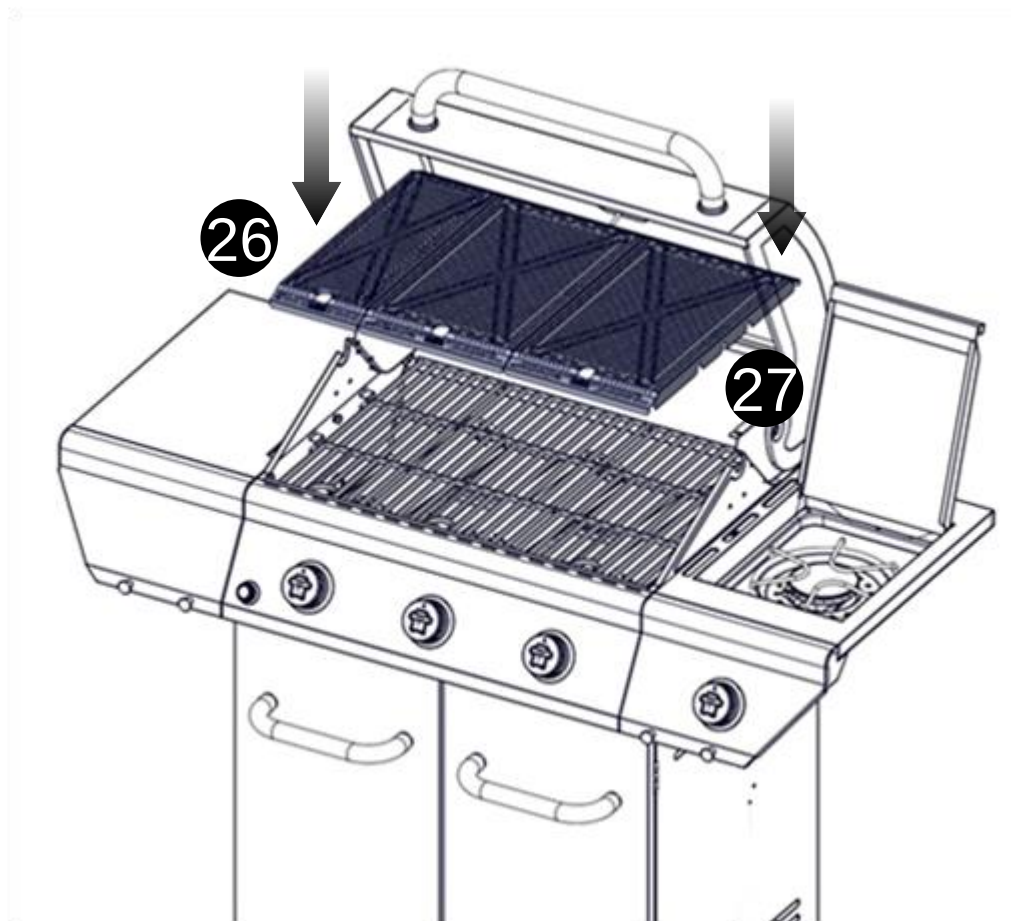
29



30



31



32

