



**OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL PROPIETARIO
ÄGARMANUAL**



**3-BURNER GAS GRILL
BARBECUE AU GAZ
À 3 BRÛLEURS
ASADOR A GAS
DE 3 QUEMADORES
3- BRINNARSGASGRILL**

**720-1158A
ITM. / ART. 1934082**



**2531DL-0046
2531-25**

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

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



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), or 900-974-968 (ES). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2.
Languages Spoken: English, French and Spanish. You can also reach us by email at: ServiceEU@grillservices.com.

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY
IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE
SOIGNEUSEMENT
IMPORTANTE: CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA. LEA CUIDADOSAMENTE
VIKTIGT, SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS: LÄS NOGA**

**THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
CET ARTICLE EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.
ESTE ARTÍCULO ES PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES SOLAMENTE. NO ES PARA
USO COMERCIAL.
DENNA ARTIKEL ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK I HUSHÅLL. EJ FÖR
KOMMERSIELLT BRUK.**

- **Utilisez uniquement en plein air.**
- **Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
- **ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.**



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou écrire à ServiceEU@grillservices.com. Langues parlées : anglais, français, espagnol

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



¿Consultas, problemas, piezas que faltan? Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), o 900-974-968 (ES) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: ServiceEU@grillservices.com. (Teléfonos y servicio no válidos en México).

- **Use endast utomhus.**
- **Läs instruktionerna innan du använder apparaten.**
- **VARNING: De åtkomliga delarna kan vara mycket heta. Håll barn borta.**



Frågor, problem, saknade delar? Innan du returnerar produkten till din återförsäljare, ring vår kundtjänst på 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS) eller 900-974-968 (ES). Måndag - Torsdag 07:30 - 17:00, Fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Talade språk: Engelska, Franska och Spanska. Du kan också nå oss via e-post på: ServiceEU@grillservices.com.

Safety Instruction	4	Lighting Instructions.	11
European Gas Pressures and Specifications.	6	Care and Maintenance	12
Gas Connection Requirements	7	Troubleshooting	13
Leak Testing	8	Ordering Parts	14
Installer Final Check List	9	Limited Warranty	15
Important Battery Information	9	Exploded View	58
Component Identification	10	Parts List	59
Operating Instruction	10		

 **DANGER**

If you smell gas:

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

 **WARNING**

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

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

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

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER SUPPLY SYSTEM

- Gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The gas cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Never connect an unregulated gas cylinder to your gas grill.
- Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation.
- The flexible hose used, with a length not exceeding 1.5 m / 4.92 ft, should comply with EN 16436-1:2014+A3:2020.
- This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance.
- If a leak is found, turn the gas cylinder valve off, disconnect fuel line from grill, and do not use the grill.
- Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the gas supply cylinder. See "Gas Connection Requirements" section.
- It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.
- Make sure that the gas hose is not subjected to twisting.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

Do not place heavy item on the side table. Maximum weight is 5 kg / 11 lb.

Location Requirements

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

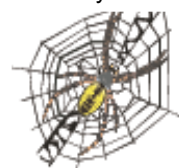
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for the grill:

- A minimum of 1 m / 3.28 ft must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- Minimum clearance of 1 m / 3.28 ft must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.
- Maintain a clearance of 3 m / 9.84 ft from objects that can catch fire or sources of ignition, such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

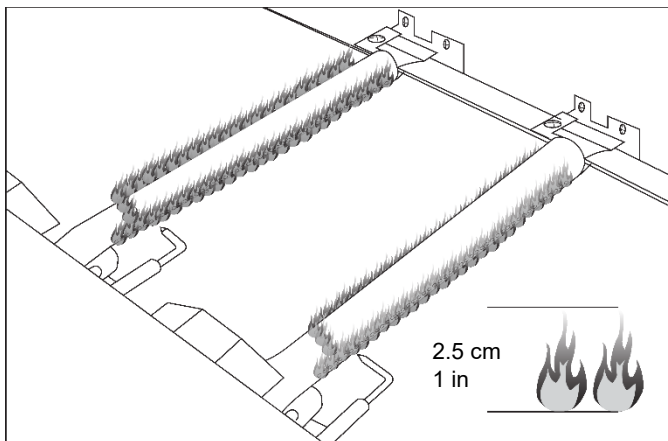
CAUTION: Beware of Flashback

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



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

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



CHECK AND ADJUST BURNERS

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

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

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

European Gas Pressures and Specifications

Manufacturer	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Model	720-1158A				
Appliance category	I ₃ +(28-30/37)		I ₃ B/P(30)	I ₃ B/P(37)	I ₃ B/P(50)
Type of gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas pressure (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Main Burner Injector size (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 12				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 873				
	Propane - Total: 858				

NOTE:

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

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

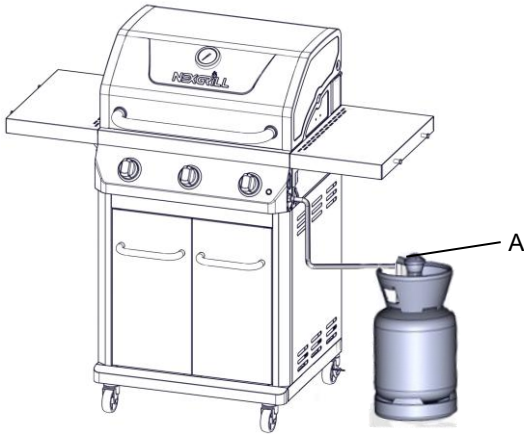
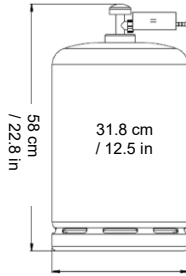
Country	Gas Type	Pressure
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	I ₃ +	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I ₃ B/P	28-30 mbar
PL	I ₃ B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I ₃ B/P	50 mbar

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

Gas Connection Requirements

LIQUEFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

Only use gas cylinders with a minimum capacity of 5 kg / 11 lb and a maximum capacity of 15 kg / 33 lb. A gas cylinder of approximately 31.8 cm / 12.5 in in diameter by 58 cm / 22.8 in in height shall be the maximum size cylinder which can be used. A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENT

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

LIQUEFIED PETROLEUM GAS HOOK-UP

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

CONNECTION

IMPORTANT: An gas fuel cylinder must be purchased separately.

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

To Connect the Gas Fuel Cylinder:

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

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

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

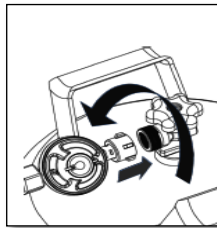
(1) Connect by Turning Clockwise

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

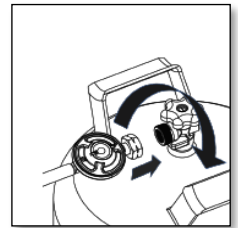
(2) Connect by Turning Anti-Clockwise

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

(1)



(2)



(3) Connect by Turning Lever/Snapping into Position

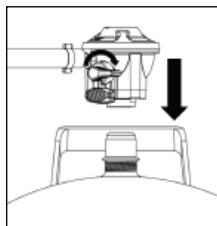
Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

(4) Connect by Sliding Collar

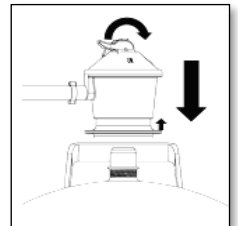
Make sure regulator lever is in the off position. Slide the retaining ring of the regulator up. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain downward pressure on the regulator. Slide retaining ring down to lock regulator onto cylinder valve. Check that the regulator is secured. If the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

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

(3)



(4)



Gas Connection Requirements

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

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

To Disconnect the Gas Fuel Cylinder:

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

Leak Testing

GENERAL

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

BEFORE TESTING

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

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

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

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.

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.

TO TEST

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

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS CYLINDER CHANGE

GAS FLOW CHECK

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

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

Installer Final Check List

- ✓ **Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 1 m / 3.28 ft from sides and 1 m / 3.28 ft from back.**
- ✓ **All internal packaging removed.**
- ✓ **Knobs turn freely.**
- ✓ **Burners are tight and sitting properly on orifices.**
- ✓ **Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided.**
- ✓ **Unit tested and free of leaks.**
- ✓ **User informed of gas supply shut off valve location**

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER CAUTIONS

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

Important Battery Information

Use of LR6 AA battery: To reduce the probability of exposing the battery to conditions of misuse and/or abuse, please follow battery installation instructions.

- a) Do not recharge, disassemble, heat, deform, or incinerate the battery.
- b) Do not mix new and old batteries, or batteries of different compositions or brands, to avoid potential risks of explosion, leakage, or other damage.
- c) Do not force the battery to discharge..
- d) Remove used batteries from the appliance and dispose of them in a container intended for this purpose.
- e) Keep batteries out of the reach of children.
- f) Do not allow children to replace batteries without adult supervision. (Applicable to appliances with an electronic module)

CAUTION: Connect properly.

Battery is to be inserted with the correct polarity (+/-) as shown to the right.

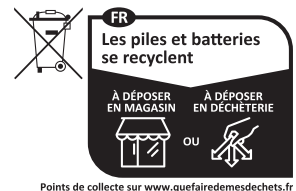
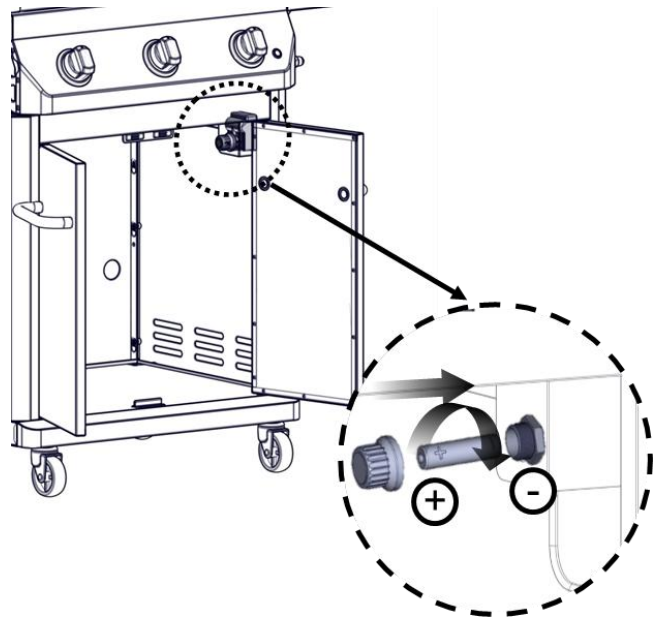
- 1 DC 1.5 V Type AA battery included
- Not for Retail Sale
- Alkaline
- Made in China
- Mercury-free

Disposal of used batteries:

This symbol indicates that the battery must not be disposed of with household waste (applicable throughout the EU) in order to prevent harm to the environment.

Waste disposal and recycling are mandatory, and batteries must be disposed of in a designated container: municipal collection points, retail outlets, etc.

Please consider the environment.



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



Main Burners

Electronic
Ignition Button

Operating Instructions

GENERAL USE OF THE GRILL

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

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

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

INSPECT THE GAS CYLINDER SUPPLY HOSE

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

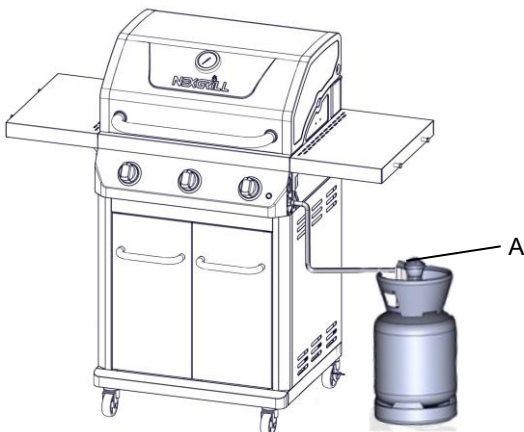
1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
Contact the manufacturer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

USING THE GRILL

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

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

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



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

⚠ WARNING: IMPORTANT!

BEFORE LIGHTING

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

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

⚠ WARNING

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

LIGHTING THE MAIN BURNER

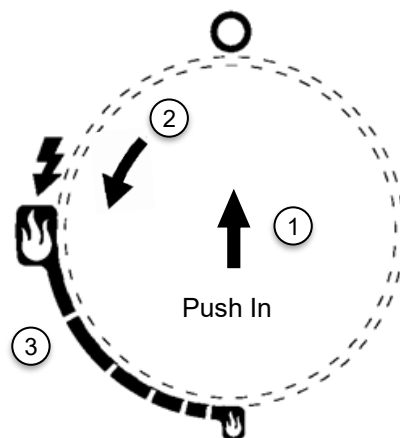
Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the gas cylinder. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

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

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

IMPORTANT:

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



Control Knob, Label

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

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service call customer service at 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), or 900-974-968 (ES). Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. Languages Spoken: English, French and Spanish. You can also reach us by email at: ServiceEU@grillservices.com.

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

CAUTIONS

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

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

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

To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use.

The cover will not be sold separately. The cover shall not be used while the unit is in operation and shall not be installed until the unit has cooled.

STAINLESS STEEL

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

GRILL GRATE

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

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

GRILL BURNERS

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

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

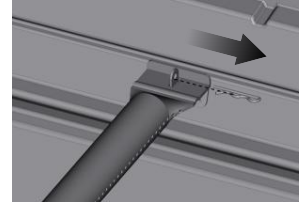
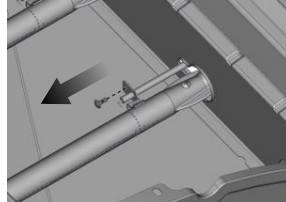
GREASE TRAY CLEANING

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

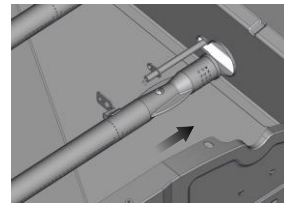
Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

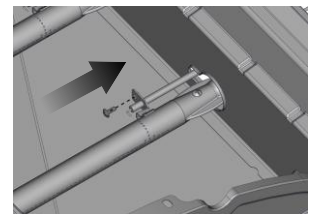
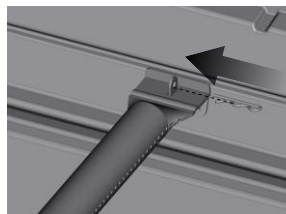
Step 1. Remove the screw and the cotter pin that hold the igniter wire in place. Set aside the screw and pin. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.



Step 2. Reinsert the new burner onto the orifice, as shown below, make sure burner hole aim at orifice. Repeat the procedure for each burner.



Step 3. Reattach gas burner using screw and pin.



CAUTION

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

SPIDER AND INSECT WARNING

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

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

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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

COOKING TEMPERATURES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

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

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

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline.

IMPORTANT

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

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model # 720-1158A*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

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

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

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or misuse of product.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United Kingdom.
- 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.

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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling
0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), or 900-974-968 (ES).

Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. Languages Spoken: English, French, Spanish.
ServiceEU@grillservices.com.

Mesures de sécurité.	17	Consignes pour l'allumage du gril	24
Pressions de gaz et exigences européennes	19	Nettoyage et entretien	25
Raccordement au gaz	20	Dépannage	26
Test de fuite.	21	Commande de pièces	27
Liste de contrôle finale de l'installateur	22	Garantie limitée.	28
Information importante sur le pile.	22	Vue éclatée.	58
Composante d'identification	23	Liste des pièces	60
Instructions d'utilisation.	23		

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

SYSTÈME D'ALIMENTATION EN BOUTEILLES DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

- Les bouteilles de gaz doivent être remises à l'extérieur et hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être remises dans un bâtiment, un garage ou tout endroit clos.
- Le système d'alimentation en gaz doit être conçu pour le prélèvement de vapeur.
- La bouteille de gaz doit comporter un manchon destiné à protéger le robinet de la bouteille.
- Ne connectez jamais une bouteille de gaz non régulée à votre grill à gaz.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et la conduite fournis avec le grill. Les régulateurs et conduites de rechange doivent être conformes à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale.
- La conduite souple, d'une longueur maximale de 1.5 m / 4.92 pi, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Le grill est conçu pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié ou au butane. Ne pas utiliser de gaz naturel.
- Inspecter le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Si le tuyau présente d'importants signes d'abrasion ou d'usure ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant toute nouvelle utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bonbonne, débrancher la ligne d'alimentation en carburant du grill., et ne pas utiliser le grill.
- Contacter votre marchand et utiliser uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Un détendeur et un tuyau de rechange spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre marchand d'appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- Toujours vérifier les connexions pour identifier des fuites à chaque branchement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié. Voir la section "Exigences en matière de raccordement au gaz".
- Il est recommandé de changer le tuyau flexible lorsque les conditions le nécessitent.
- Assurez-vous que le tuyau ne subit pas de torsion.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES PERSONNELLES

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

Le poids maximum autorisé est de 5 kg / 11 lb. Soyez prudent si vous posez des objets sur la table d'appoint. Retirez d'abord les éléments avant de tirer la table vers le bas.

Exigences relatives à l'emplacement

Choisissez un emplacement offrant une exposition minimale au vent et aux zones de passage. L'emplacement doit être éloigné des courants d'air forts..

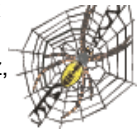
Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation..

Dégagement par rapport aux constructions combustibles pour le grill :

- Une distance minimale de 1 m / 3.28 pi doit être maintenue entre l'avant du couvercle, les côtés, l'arrière du grill et toute construction combustible..
- Une distance minimale de 1 m / 3.28 pi doit également être respectée sous la surface de cuisson, et le grill ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en surplomb.
- Maintenez un dégagement de 3 m / 9.84 pi des objets qui peuvent prendre feu ou des sources d'inflammation, tels que les veilleuses sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc.

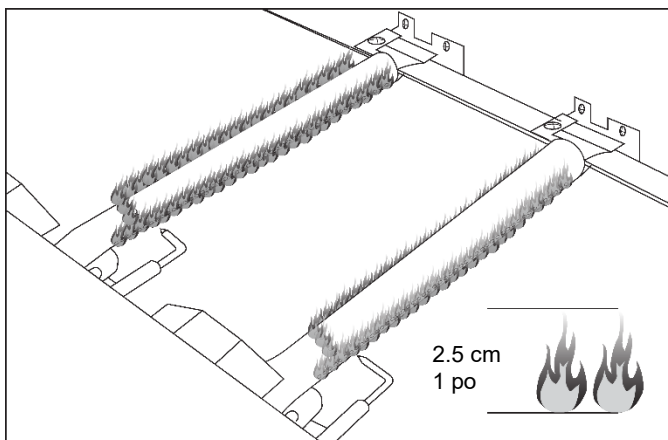
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

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



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

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



VÉRIFICATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS

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

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

Pressions De Gaz Et Exigences Européennes

Fabricant	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modèle	720-1158A				
Catégorie de l'appareil	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange		
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total : 12				
Consommation de gaz (g/h) (total)	Butane – Total : 873				
	Propane – Total : 858				

Remarque :

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

I_{3B/P(30)}.

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

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

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

I_{3B/P(50)}.

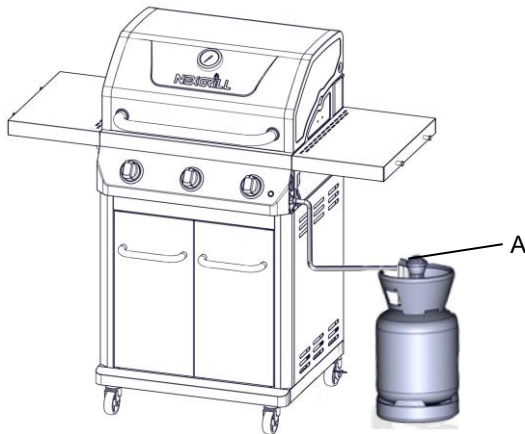
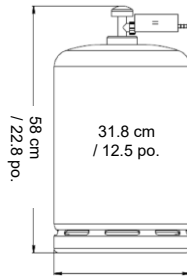
La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.90 » signifie que l'injecteur mesure 0.90 mm.

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

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

Réservoir de propane liquide

Utilisez uniquement des bonbonnes d'une capacité minimale de 5 kg / 11 lb et maximale de 15 kg / 33 lb. Un réservoir d'un diamètre approximatif de 31.8 cm / 12.5 po et d'une hauteur de 58 cm / 22.8 po sera la mesure maximale pouvant être utilisée pour la bouteille de GPL. Un ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau est fourni.



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

Exigences en matière de raccordement au gaz propane liquide

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

RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE LIQUIDE

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

CONNEXION

IMPORTANT : Une bonbonne de gaz doit être achetée séparément.

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

Raccordement du réservoir de propane liquide :

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

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

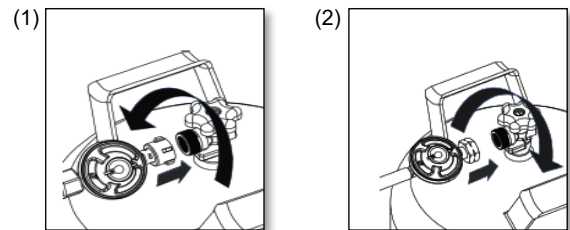
4. Certains régulateurs ont besoin d'appuyer sur ON pour se connecter et OFF pour déconnecter, tandis que d'autres ont un écrou qui a un filetage à gauche ou à droite qui se connecte au robinet de la bonbonne. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion spécifiques à ce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

Connecter en tournant dans le sens horaire

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

Connecter en tournant dans le sens horaire

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



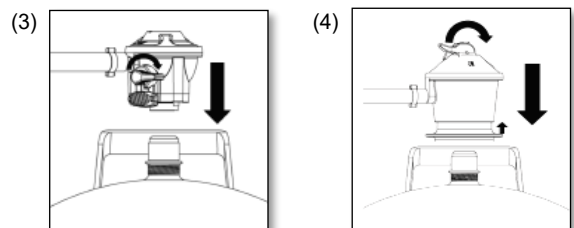
Connecter en tournant le levier / encliquetage en position

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

Connecter par collier coulissant

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

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



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

5. Ouvrez la source de l'alimentation de gaz en suivant les instructions spécifique pour votre régulateur.

Régulateur à vis

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

Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

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

Déconnexion de la bonbonne de gaz :

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

Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire

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

Déconnecter en tournant dans le sens horaire

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

Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position

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

Déconnecter par collier coulissant

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

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

Test de fuite

GÉNÉRALITÉS

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

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

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

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

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

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

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

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

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

POUR TESTER

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

VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du grill sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement. Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle

Liste de contrôle finale de l'installateur

- ✓ Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'unité et la construction combustible, 1 m / 3.28 pi des côtés et 1 m / 3.28 pi de l'arrière.
- ✓ Tous les emballages internes ont été enlevés.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et placés correctement sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression raccordé et réglé.
Raccords de gaz au gril à l'aide d'un ensemble tuyau et régulateur fourni.
- ✓ Unité testée et exempte de fuites.
- ✓ L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.

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

MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE GPL

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

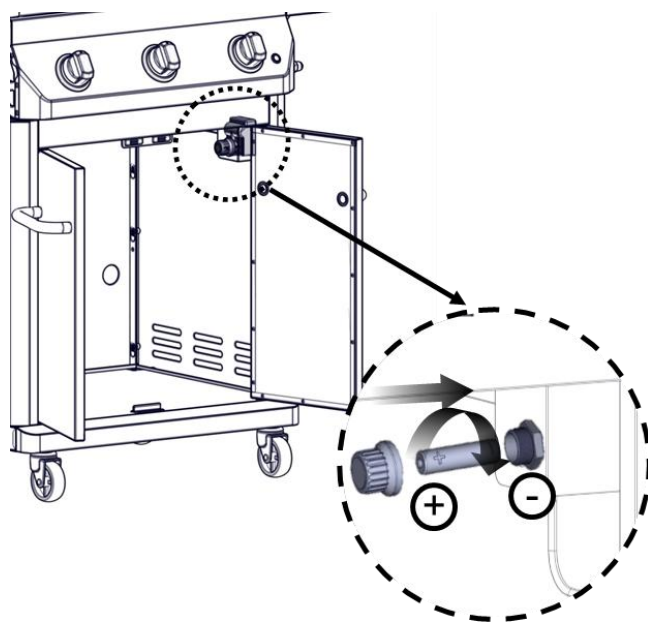
Information importante sur le pile

Utilisation de la pile LR6 AA : Our réduire la probabilité d'exposer la pile à des conditions de mauvais usage et/ou d'abus, veuillez suivre les instructions d'installation de la pile ci-dessous.

- a) Ne pas recharger, démonter, chauffer, déformer mettre au feu votre pile.
- b) Ne pas mélanger les piles neuves et anciennes, de composition ou de marque différente afin d'éviter les éventuels risques d'explosion, fuites ou tout autres dommages.
- c) Ne forcez pas la décharge de la pile.
- d) Retirez les piles usagées de l'appareil et les jeter dans un container réservé à cet usage.
- e) Gardez les piles hors de la portée des enfants.
- f) Ne laissez pas les enfants remplacer les piles sans la supervision d'un adulte. (Valable pour les appareils à module électronique)

MISE EN GARDE : Placez correctement.

La pile doit être insérée avec la polarité correcte (+/-), comme indiqué à droite.

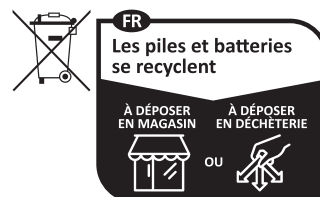


- 1 pile AA 1.5 V DC incluse
- Interdit à la vente au détail
- Alcaline
- Fabriqué en Chine
- Sans mercure

Elimination des piles usagées :

Ce symbole indique que la pile ne doit pas être jetée avec les autres déchets ménagers (valable dans toute l'U.E) afin d'éviter toute atteinte à l'environnement. L'élimination des déchets et le recyclage est obligatoire et les piles doivent être disposées dans un réceptacle / container réservé à cette usage: point de collecte municipal, points de vente etc..

Merci de penser à l'environnement.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

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



Brûleur principal

Bouton
d'allumage
electronique

Instructions d'utilisation

UTILISATION GÉNÉRALE DU GRILL

Chaque brûleur principal est évalué à 4 kW. Les brûleurs principaux du grill couvrent toute la surface de cuisson et sont portés sur les côtés pour minimiser l'obstruction par la graisse et les débris tombants. Les boutons de commande se trouvent sur la partie inférieure centrale du panneau de contrôle. Chaque bouton est étiqueté sur le panneau de commande.

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

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

VÉRIFICATION DU TUYAU D'ALIMENTATION EN GAZ

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

1. Ouvrez la porte du cabinet gauche.
2. Vérifiez l'assemblage du régulateur de pression de gaz/tuyau pour détecter toute coupure, abrasion ou usure excessive.
3. Si nécessaire, remplacez l'assemblage du régulateur de pression de gaz/tuyau avant d'utiliser le grill.

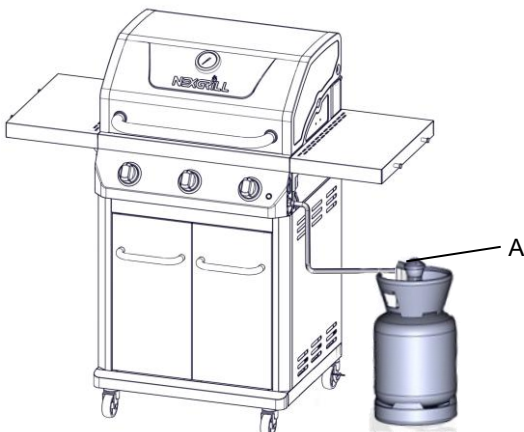
Contactez le fabricant et utilisez uniquement des tuyaux de remplacement spécifiés pour être utilisés avec ce grill.

UTILISATION DU GRILL

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

NE LAISSEZ PAS LE grill SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

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



A. Assemblage du régulateur de pression de gaz / Tuyau

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

AVANT D'ALLUMER LE GRIL

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

AVERTISSEMENT :

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

ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

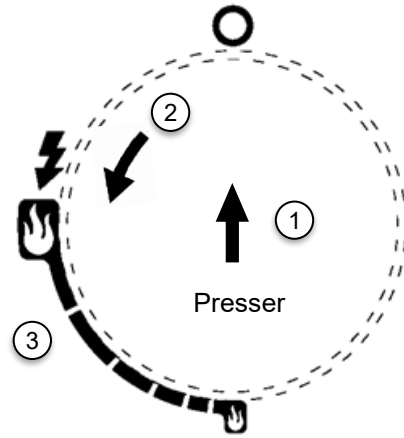
Assurez-vous que les boutons sont en position « O », et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL). Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

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

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

IMPORTANT :

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



Etiquette de bouton de commande

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

Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou écrire à ServiceEU@grillservices.com. Langues parlées : anglais, français, espagnol

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

MISES EN GARDE

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

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

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

Pour protéger votre gril de la rouille excessive, l'appareil doit être correctement nettoyé et couvert à tout moment lorsqu'il n'est pas utilisé.

La housse ne sera pas vendue séparément. La housse ne doit pas être utilisée pendant le fonctionnement de l'appareil et ne doit pas être installée tant que celui-ci n'a pas refroidi.

ACIER INOXYDABLE

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

GRILLE DU GRIL

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

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

BRÛLEURS DU GRIL

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

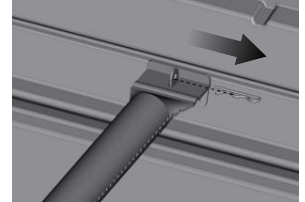
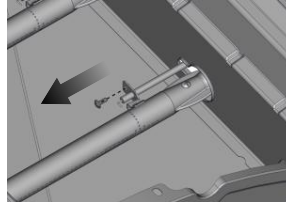
NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

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

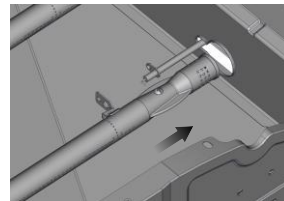
Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement d'engager un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte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

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

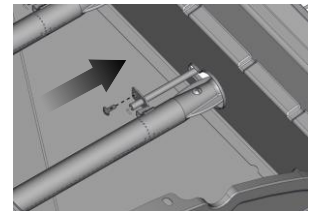
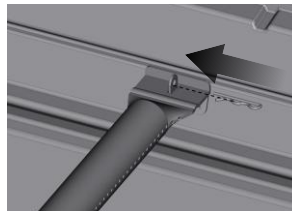
Étape 1. Retirez la vis et la goupille fendue qui maintiennent le fil d'allumage en place. Mettez de côté la vis et la goupille. Retirez le brûleur du gril en le soulevant.



Étape 2. Réinsérez le nouveau brûleur sur l'orifice, comme indiqué ci-dessous, assurez-vous que le trou du brûleur est orienté vers l'orifice. Répétez la procédure pour chaque brûleur.



Étape 3. Rattachez le brûleur à gaz à l'aide de la vis et de la goupille.



MISE EN GARDE

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

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

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

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

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

À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

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

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

AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

TEMPÉRATURES DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.	Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle). Vérifiez que la pile est correctement installée. Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essayez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.
Le régulateur fait du bruit.	Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.

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

Commande de pièces

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

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

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

IMPORTANT

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

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

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n° 720-1158A*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection. L'obligation de Nexgrill est limitée à la réparation, le remplacement ou la valeur dépréciée, au gré de Nexgrill.

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

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

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

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

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ni la limite de dommages directs ou indirects, en conséquence certaines limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner ; la présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques légaux tels que stipulés dans les présentes. Vous pouvez en outre bénéficier d'autres droits variant d'un état à un autre.

AUSTRALIE : Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

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

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

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou écrire à ServiceEU@grillservices.com. Service en français, en anglais et en espagnol.

Instrucciones de seguridad	31	Instrucciones de encendido de la parrilla . . .	38
Presiones y especificaciones Europeas de gas.	33	Cuidado y mantenimiento.	39
Conexión de gas	34	Localización y resolución de problemas . . .	40
Control de fugas	35	Ordenar repuestos.	41
Lista final de control para el instalador.	36	Garantía limitada.	42
Información importante de pila	36	Vista en detalle	58
Identificación de los components	37	Lista de partes	61
Instrucciones de uso	37		

 PELIGRO

En caso de que usted huela gas:

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

 ADVERTENCIA

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

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

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

SISTEMA DE SUMINISTRO DE CILINDROS DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO

- Los cilindros de gas deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada, fuera del alcance de los niños.
- Los cilindros de gas no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ningún otro espacio cerrado.
- El sistema de suministro de cilindros de gas debe estar preparado para la extracción de vapor.
- El cilindro de gas debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro de gas no regulado a su parrilla a gas.
- Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la parrilla. Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble debe cumplir con EN 16129:2013 y la regulación nacional.
- La manguera flexible utilizada no debe exceder los 1.5 m / 4.92 ft, y debe cumplir con EN 16436-1:2014+A3:2020. Esta parrilla está configurada para su uso con gas licuado de petróleo. No utilice un suministro de gas natural.
- Esta parrilla está configurada para gas licuado de petróleo. No utilice un suministro de gas natural.
- Inspeccione la manguera de suministro del cilindro de gas antes de cada uso del aparato a gas para cocinar al aire libre. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivos, o está cortada, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato a gas para cocinar al aire libre.
- Si encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro de gas, desconecte la línea de combustible de la parrilla y no use la parrilla.
- Comuníquese con su distribuidor y utilice solo mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato a gas para cocinar al aire libre.
- El distribuidor de su aparato de gas para cocinar al aire libre puede ofrecerle un conjunto de manguera y regulador de presión de repuesto específico para su modelo.
- Siempre verifique que no haya fugas en las conexiones cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos de conexión de gas".
- Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté sujeta a torsiones.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

El peso máximo es de 5 kg / 11 lb. Tenga cuidado al presionar las juntas sobre la mesa auxiliar. Retire los artículos antes de retirarlos de la mesa.

Requisitos de ubicación

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

No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Espacio libre respecto de la construcción combustible para la parrilla:

- Se debe mantener un mínimo de 1 m / 3.28 ft la parte delantera de la cubierta de la parrilla, los costados y la parte posterior de la parrilla y cualquier construcción combustible.
- También se debe mantener un espacio libre mínimo de 1 m / 3.28 ft debajo de la superficie de cocción, y la parrilla no se debe usar debajo de una construcción combustible elevada.
- Mantenga una distancia de 3 m / 9.84 ft de objetos que puedan incendiarse o fuentes de ignición, como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos activos, etc.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

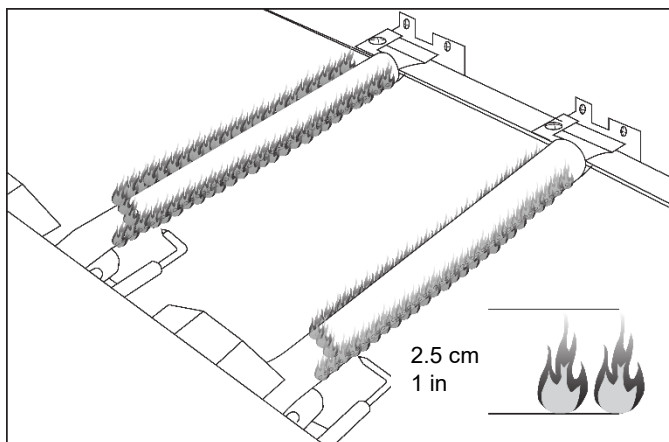
PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente

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



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

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



CONTROLAR Y AJUSTAR LOS QUEMADORES

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

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

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

Presiones y Especificaciones Europeas de gas

Fabricante	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modelo	720-1158A				
Categoría del aparato	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o sus mezclas		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 12				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butano - Total: 873				
	Propano - Total: 858				

NOTA:

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

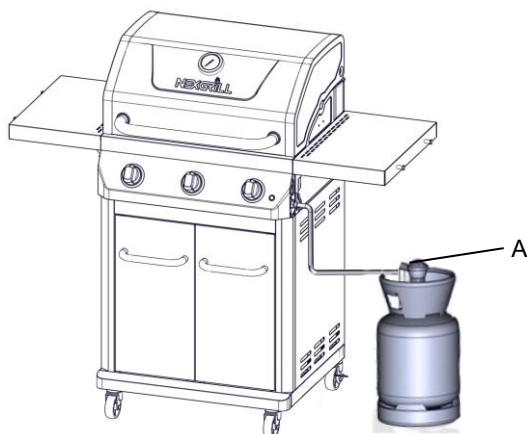
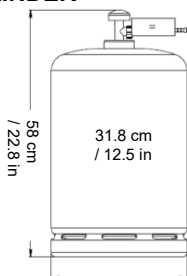
El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.90" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.90 mm.

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

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

LIQUIFIED PETROLEUM GAS FUEL CYLINDER

Utilice únicamente cilindros de gas con una capacidad mínima de 5 kg / 11 lb y una capacidad máxima de 15 kg / 33 lb. El tamaño máximo de cilindro que se puede utilizar es un cilindro de gas de aproximadamente 31.8 cm / 12.5 in de diámetro por 58 cm / 22.8 in de altura. Se suministra un conjunto de manguera y regulador de presión de gas.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

REQUISITOS DEL TANQUE DE GLP

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

INSTALACIÓN DEL GLP

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

CONEXIÓN

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

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

Para conectar el tanque de propano:

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

NOTA: Mantenga siempre el tanque de propano a una orientación de 90° (vertical) para ofrecer extracción de vapor.

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

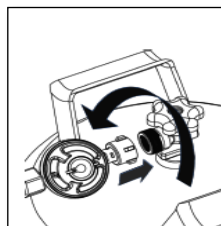
(1) Conectar girando en sentido horario

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

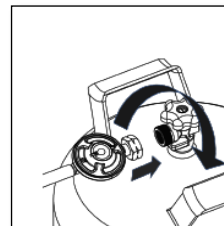
(2) Conectar girando en sentido antihorario

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

(1)



(2)



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

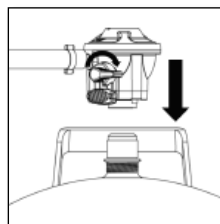
Gire la palanca del regulador en sentido horario a la posición de APAGADO. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del cilindro hasta que escuche el 'clic' audible. Verifique que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desconecta,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

(4) Conectar por collar deslizante

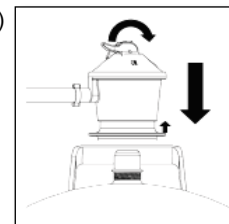
Asegúrese de que la palanca del regulador esté en la posición de apagado. Deslice el anillo de retención del regulador hacia arriba. Empuje el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro y mantenga la presión hacia abajo sobre el regulador. Deslice el anillo de retención hacia abajo para bloquear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

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

(3)



(4)



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

5. Encienda el suministro de gas siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Regulador de rosca

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

Regulador con clip

Mueva la palanca del regulador a la posición ON.

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

Para desconectar el cilindro de gas GLP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Verifique que el cilindro de combustible de gas esté en la posición APAGADA. De lo contrario, gire la válvula hacia la derecha hasta el tope.

3. Identifique su tipo de regulador. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador del cilindro, siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Desconectar girando en sentido antihorario

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

Desconectar girando en sentido horario

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

Desconecte girando la palanca / encajando en su posición

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

Desconectar por collar deslizante

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

4. Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando no está en uso. Sólo instalar el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano
5. Deje que la parrilla se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

Control de fugas

GENERAL

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

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

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

NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

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

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

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

PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de GLP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente.

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

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

CONTROL DEL FLUJO DE GAS

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

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

Lista final de control para el instalador

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 1 m / 3.28 ft de los laterales y 1 m / 3.28 ft de la parte trasera.
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos
- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS

ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE GLP

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

Información importante de pila

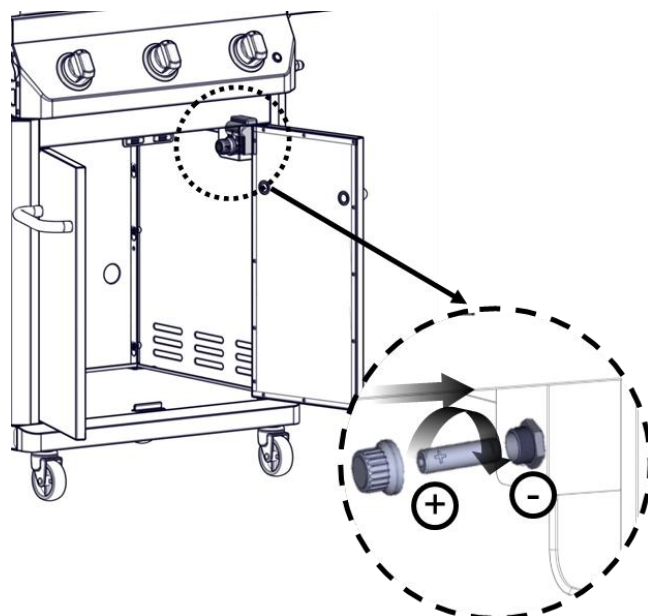
Uso de la pila LR6 AA: Para reducir la probabilidad de exponer la pila a condiciones de mal uso y/o abuso, siga las instrucciones de instalación de la pila a continuación.

- a) No recargue, desmonte, caliente, deforme ni arroje la pila al fuego.
- b) No mezcle pilas nuevas y usadas, ni pilas de diferente composición o marca, para evitar riesgos de explosión, fugas u otros daños.
- c) No fuerce la descarga de la pila.
- d) Retire las pilas usadas del aparato y deséchelas en un contenedor destinado a este fin.
- e) Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños.
- f) No permita que los niños sustituyan las pilas sin la supervisión de un adulto. (Aplicable a aparatos con módulo electrónico)

PRECAUCIÓN: Conecte correctamente.

La pila debe ser insertada con la polaridad correcta (+/-) como se muestra en la imagen a la derecha.

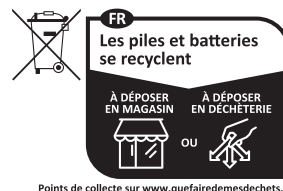
- 1 pila 1.5 V c.c. tipo AA incluida
- No para venta al por menor
- Alcalina
- Hecho en China
- Sin mercurio



Información importante de pila

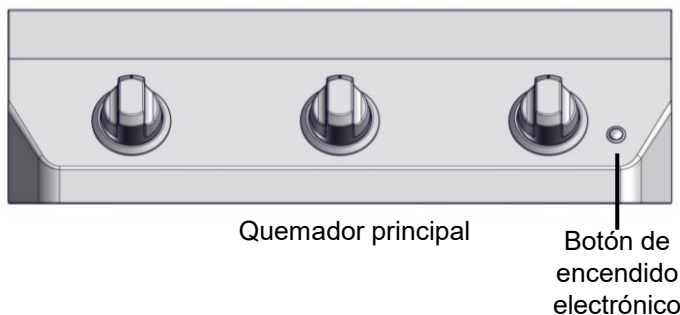
Eliminación de pilas usadas:

Este símbolo indica que la pila no debe desecharse junto con los residuos domésticos (válido en toda la UE) para evitar daños al medio ambiente. La eliminación y el reciclaje de residuos son obligatorios, y las pilas deben depositarse en un recipiente designado para este uso: puntos de recogida municipales, puntos de venta, etc. Gracias por pensar en el medio ambiente.



Identificación de los componentes

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



Quemador principal

Botón de encendido electrónico

Instrucciones de uso

USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

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

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

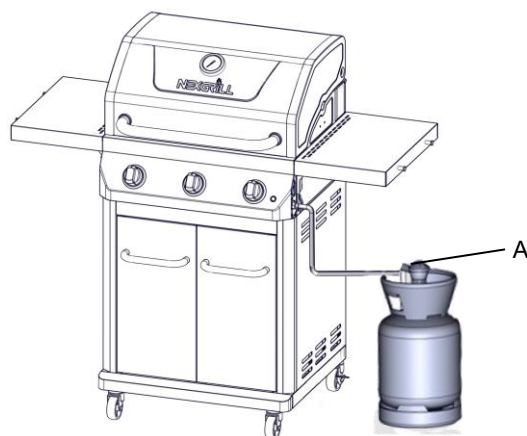
Temperatura ambiente mínima de funcionamiento:
0 °F, (-17.8 °C)

INSPECCIONE LA MANGUERA DE SUMINISTRO DEL CILINDRO DE GAS

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

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

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



A. Gas pressure regulator / Hose assembly

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

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

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Instrucciones de encendido de la parrilla

⚠ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDERLA

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

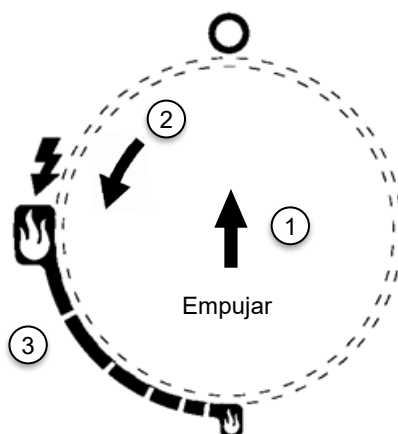
Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición "O" y luego encienda el suministro de gas del tanque de gas licuado del petróleo (GLP). Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

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

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

¡IMPORTANTE!

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



Etiqueta de la perilla de control

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

No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), ou 900-974-968 (ES). Idiomas hablados : Inglés, Español, y Francés de Lunes-Jueves 7:30-5, Viernes 7:30-2, GMT+2. Teléfono no válido en México

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

PRECAUCIONES

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

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

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

Para proteger su parrilla del óxido excesivo, la unidad debe limpiarse adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no esté en uso.

La cubierta no se vende por separado. No debe utilizarse mientras la unidad esté en funcionamiento ni instalarse hasta que su parrilla se haya enfriado.

ACERO INOXIDABLE

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

ARMADURA DE LA PARRILLA

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

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

MECHEROS DE LA PARRILLA

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

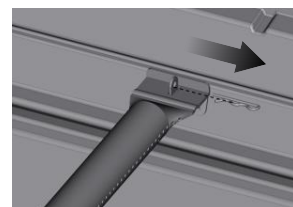
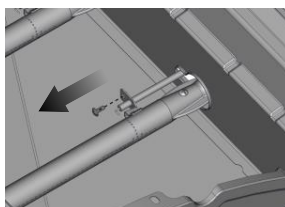
LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

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

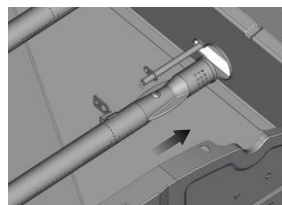
Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

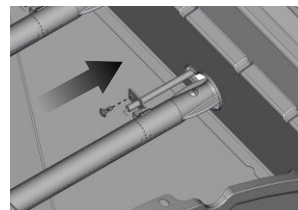
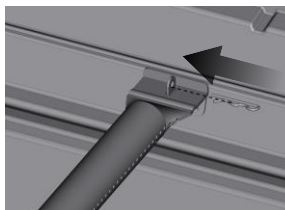
Paso 1. Quite el tornillo y el pasador que sostienen el cable del encendedor en su lugar. Deje a un lado el tornillo y el pasador. Retire el quemador de la parrilla levantándolo.



Paso 2. Vuelva a insertar el nuevo quemador en el orificio, como se muestra a continuación, asegúrese de que el orificio del quemador apunte al orificio. Repita el procedimiento para cada quemador.



Paso 3. Vuelva a colocar el quemador de gas usando el tornillo y el pasador.



PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

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

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

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

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

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

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

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ordenar repuestos

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

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

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

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

IMPORTANTE

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

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

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N ° 720-1158A*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

- **MECHEROS:** 5 años de garantía LIMITADA contra perforación.
- **REJILLAS Y DOMADORES DE LLAMA:** : 1 año de garantía LIMITADA ; No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.
- **PARTES DE ACERO INOXIDABLE:** 1 año de garantía LIMITADA contra perforación; No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.
- **TODAS LAS DEMÁS PARTES :** 1 año de garantía LIMITADA * No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie.

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

- Llamadas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.
- Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.
- Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
- Recogido y entrega del producto.
- Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.
- Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.
- Extracción y/o reinstalación del producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

AUSTRALIA: Nuestros productos cuentan con garantías que no se pueden excluir bajo las Leyes del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a un cambio o devolución en caso de un fallo importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o reemplazo de los bienes, si éstos no cumplen con una calidad aceptable y el fallo no constituye un fallo importante.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Nexgrill
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 0800-051-8916 (GB), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IS), o 900-974-968 (ES) de 7:30 a.m.-5:00 p.m., Lunes-Jueves, 7:30 a.m.-2:00 p.m., Viernes, GMT+2. Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español. Teléfono no válido en México. ServiceEU@grillservices.com.

Säkerhetsinstruktioner	45
Europeiska gastryck och specifikationer	47
Krav på gasanslutning	48
Läckagekontroll	49
Slutkontrollista för installatören	50
Viktig batteriinformation	50
Komponentidentifikation	51
Bruksanvisningar	51

Anvisningar för tändningen	52
Skötsel och underhåll	53
Felsökning	54
Beställning av delar	55
Begränsd Garanti	56
Sprängvy	58
Liste des pièces	62

FARA

Om du känner lukten av gas:

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

VARNING

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

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

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

FÖRSÖRJNINGSSYSTEM FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

- Gasflaskor måste förvaras utomhus i ett väl ventilerat utrymme utom räckhåll för barn och får inte förvaras i en byggnad, garage eller något annat slutet utrymme.
- Gasflaskans tillförselsystem måste vara anordnat för ånguttag.
- Gasflaskan måste ha en krage för att skydda cylinderventilen.
- Anslut aldrig en oreglerad gasolflaska till din gasolgrill.
- Endast tryckregulatorn och slangenheten som medföljer grillen ska användas. Alla ersättningstryckregulatorer och slangar bör följa EN 16129:2013 och den nationella förordningen.
- Den flexibla slangen som används, med en längd som inte överstiger 1.5 m / 4.92 fot, bör uppfylla EN 16436-1:2014+A3:2020.
- Denna grill är konfigurerad för flytande petroleumgas. Använd inte en naturgaskälla.
- Inspektera gasflaskans matningsslang före varje användning av gasapparaten för matlagning utomhus. Om slangen uppvisar överdriven nötning eller slitage, eller är avskuren, **MÅSTE** den bytas ut innan du använder gasapparaten för matlagning utomhus.
- Om en läcka upptäcks, stäng av gasflaskans ventil, koppla bort bränsleledningen från grillen och använd inte grillen.
- Kontakta din återförsäljare och använd endast ersättningsslangar som är specificerade för användning med gasapparaten för matlagning utomhus.
- En ersättningstryckregulator och slangenhet som är specifik för din modell finns att köpa från din återförsäljare av gasapparater för utomhusbruk.
- Kontrollera alltid anslutningarna för läckor varje gång du ansluter och kopplar bort gasförsörjningsflaskan. Se avsnittet "Gasanslutningskrav".
- Det rekommenderas att byta den flexibla slangen när förhållandena kräver det.
- Se till att gasslangen inte utsätts för vridning.

SÄKERHETSPRAXIS FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADA

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

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

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

VARNING

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

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

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

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

Korrekt placering av grillen och fria avstånd till ytor

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

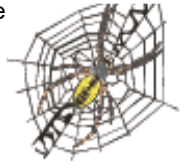
Blockera inte flödet av förbrännings- och ventilationsluft.

Avstånd till brännbar konstruktion för grillen:

- Använd aldrig gasgrillen i ett garage, på en veranda, i ett skjul, i en passage eller någon annan innesluten yta. Din grill får endast användas utomhus.
- Installera inte denna grill i brännbara inneslutningar. Minimivståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 1 m / 3.28 fot från sidorna och 1 m / 3.28 fot från baksidan.
- Håll ett avstånd på 3 m / 9.84 fot från föremål som kan fatta eld eller antändningskällor, såsom kontrollampor på varmvattenberedare, strömförande elektriska apparater, etc.

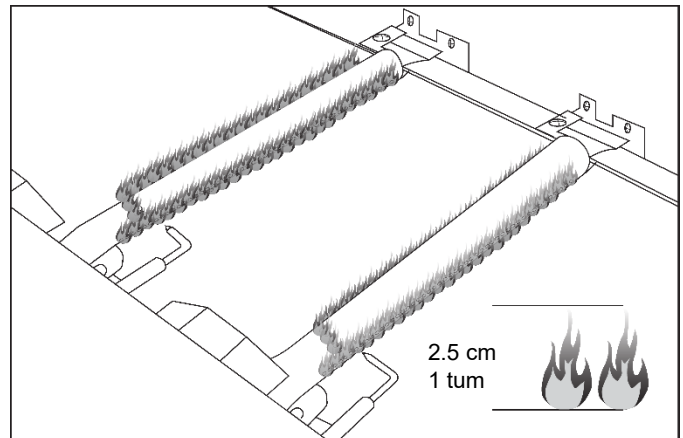
SE UPP: Varning för bakeld

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



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

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



KONTROLLERA OCH JUSTERA BRÄNNARE

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

- Kontrollera brännarens lågor visuellt. De ska vara blå. En lätt gul tippning är normalt för propangas. Lågorna ska vara cirka 2.5 cm / 1 tum höga.
- Kontroll och justering av grillbrännarens lågor kräver att gallren och flamtämjarna tas bort.
- Det rekommenderas att en kvalificerad person gör justeringar av brännaren.

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

Europeiska gastryck och specifikationer

Tillverkare	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modellnummer	720-1158A				
Apparat kategori	I ₃ +(28-30/37)		I ₃ B/P(30)	I ₃ B/P(37)	I ₃ B/P(50)
Typ av gas	Butan	Propan	Butan, Propan eller deras blandning		
Gastryck (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Huvudbrännarens injektionsstorlek (Ø mm)	0.98		0.98	0.90	0.83
Nominell värmeingång (Hs) (kW)	Total: 12				
Gasförbrukning (g/t) (total)	Butan - Total: 873				
	Propan - Total: 858				

OBS:

Använd en regulator på 30 mbar och motsvarande injektorstorlek för butan/propan i kategorin I3B/P(30).
 Använd en regulator på 30 mbar och motsvarande storlek på injektorn för butan i kategori I3+(28-30/37).
 Använd en regulator på 37 mbar och motsvarande injektorstorlek för propan i kategori I3+(28-30/37).
 Använd 50 mbar regulator och motsvarande injektorstorlek för butan/propan i kategorin I3B/P(50).

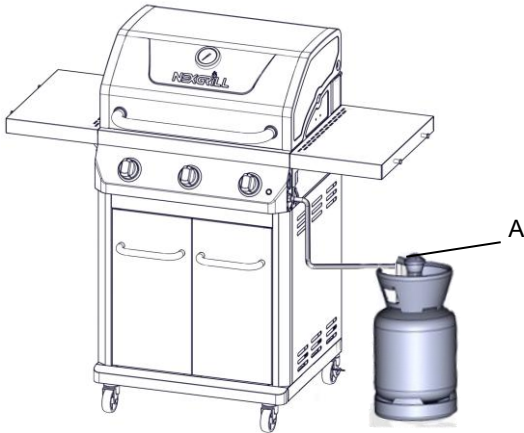
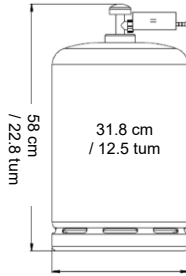
Märkningen på injektorerna anger injektorstorlekar. Till exempel betyder "0,85" att injektorns storlek är 0,85 mm.

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

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

BRÄNSLECYLINDER FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

Använd endast gasflaskor med en minimikapacitet på 5 kg / 11 lb och en maximal kapacitet på 15 kg / 33 lb. En gasflaska med en diameter på cirka 31.8 cm / 12.5 tum gånger 58 cm / 22.8 tum på höjden ska vara den maximala storleken på cylindern som kan användas. En gastrycksregulator/slangenhet medföljer.



A. Gastrycksregulator/slang

KRAV FÖR FLYTANDE PETROLEUMGASCYLINDER

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

ANSLUTNING FÖR FLYTANDE PETROLEUMGAS

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

FÖRBINDELSE

VIKTIGT: En propantank måste köpas separat

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

För att ansluta propantanken :

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

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

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

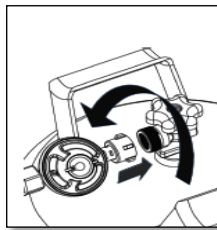
(1) Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida anslutningsmuttern medurs.

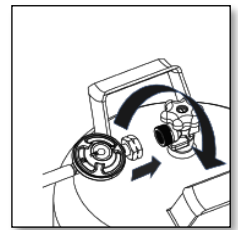
(2) Anslut genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida kopplingsmuttern moturs.

(1)



(2)



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

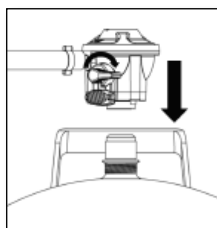
Vrid regulatorspaken medurs till läget AV. Tryck ned regulatorn på cylinderventilen tills du hör ett hörbart "klick". Kontrollera att regulatorn är helt låst och på plats genom att försiktigt dra uppåt. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

(4) Anslut med skjutkrage

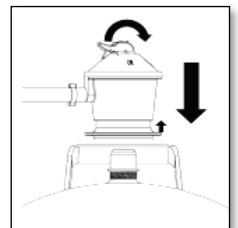
Se till att regulatorspaken är i avstängt läge. Skjut upp regulators låsring. Tryck ner regulatorn på flaskventilen och upprätthåll trycket nedåt på regulatorn. Skjut ned låsringen för att låsa regulatorn på cylinderventilen. Kontrollera att regulatorn sitter fast. Om regulatorn kopplas ur, upprepa proceduren.

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

(3)



(4)



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

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

Så här kopplar du bort gasoltanken:

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

Läckagekontroll

ALLMÄNT

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

FÖRE PROVNING

Se till att allt förpackningsmaterial tas bort från grillen inklusive spännband

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

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

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

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

ATT KONTROLLERA

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

KONTROLLERA ALLTID MED AVSEENDE PÅ LÄCKOR EFTER VARJE BYTE AV FLASKA

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

GASFLÖDESKONTROLL

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

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

Om du har några frågor angående flamstabilitet, ring vår kundserviceavdelning.

Slutkontrollista för installatören

- ✓ Minimiavståndet från grillens sidor och ytor till brännbara konstruktioner är 1 m / 3.28 fot från sidorna och 1 m / 3.28 fot från baksidan.
- ✓ Allt invändigt förpackningsmaterial borttaget.
- ✓ Rattarna går att röra obehindrat.
- ✓ Brännarna är åtdragna och sitter korrekt på öppningarna.
- ✓ Tryckregulatorn ansluten och inställd. Gasanslutningar till grillen med hjälp av den medföljande slang- och regulatornheten.
- ✓ Enheten har testats och är fri från läckor.
- ✓ Användaren är informerad om placeringen av avstängningsventilen för gasförsörjningen

ANVÄNDAREN OMBEDS SPARA DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA HÄNVÄNDELSE.

VARNINGAR GASOLFLASKA

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

Viktig batteriinformation

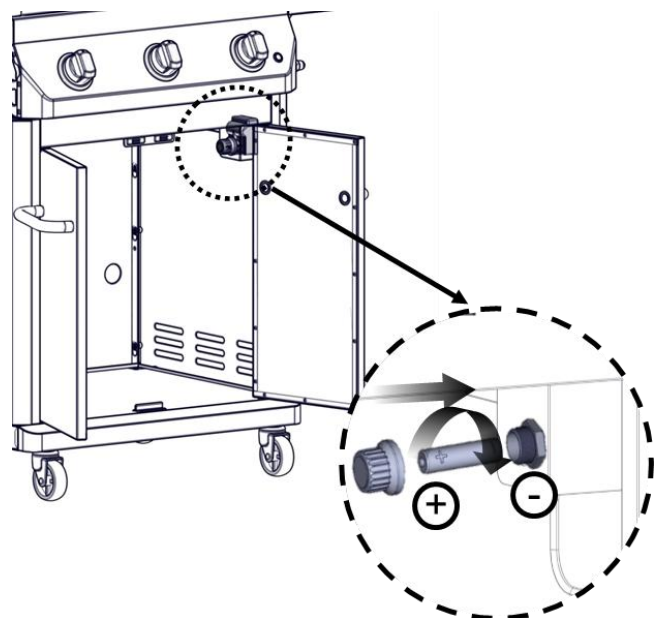
Användning av LR6 AA-batteri: För att minska sannolikheten att utsätta batteriet för förhållanden av felaktig användning och/eller missbruk, vänligen följ instruktionerna för batteriinstallation nedan.

- a) Batteriet får inte laddas, demonteras, upphettas, deformeras eller kastas i eld.
- b) Blanda inte nya och gamla batterier, eller batterier av olika typ eller fabrikat, för att undvika risk för explosion, läckage eller andra skador.
- c) Tvinga inte batteriet att laddas ur.
- d) Ta bort förbrukade batterier från apparaten och kasta dem i en behållare avsedd för detta ändamål.
- e) Förvara batterier utom räckhåll för barn.
- f) Låt inte barn byta batterier utan tillsyn av en vuxen. (Gäller apparater med elektronisk modul)

VARNING: Anslut korrekt.

Batteriet ska sättas i med rätt polaritet (+/-) enligt bilden till höger.

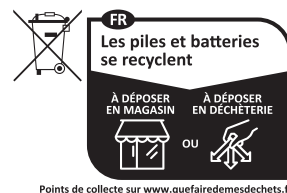
- 1 DC 1.5 V typ AA batteri ingår
- Ej för detaljhandelsförsäljning
- Alkalisk
- Tillverkad i Kina
- Kvicksilverfri



Viktig batteriinformation

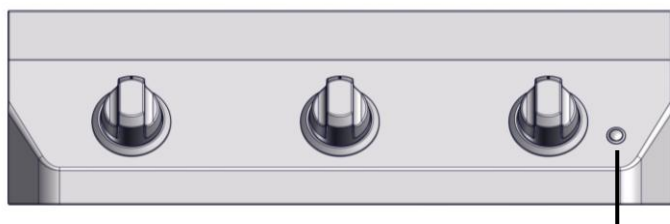
Bortskaffande av förbrukade batterier:

Denna symbol anger att batteriet inte får slängas tillsammans med hushållsavfall (gäller i hela EU) för att undvika skador på miljön. Avfallshantering och återvinning är obligatorisk, och batterier ska lämnas i en särskild behållare: kommunala insamlingsplatser, försäljningsställen etc. Tänk på miljön.



Komponentidentifikation

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



Huvudbrännaren

Elektronisk
tändningsknapp

Bruksanvisningar

ALLMÄN ANVÄNDNING AV GRILLEN

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

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

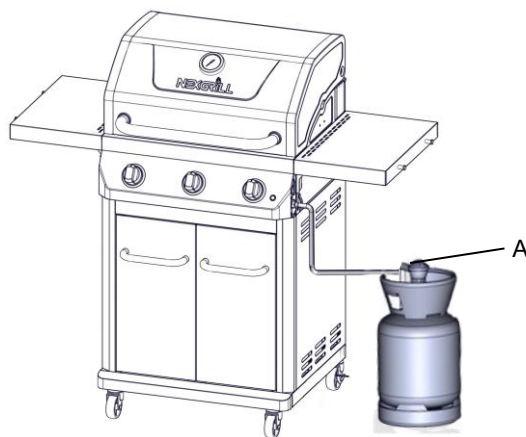
Lägsta omgivningstemperatur: 0 °F, (-17.8 °C)

Inspektera slangen till bränsletanken för gasolbränsle för gasol

Inspektera gastrycksregulatorn/slangen före varje användning.

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

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



A. Gastrycksregulator / slangaggregat

ANVÄNDA GRILLEN

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

LÄMNA INTE GRILLEN UTAN UPSIKT UNDER GRILLNINGEN.

⚠ VARNING: VIKTIGT!

FÖRE TÄNDNINGEN

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

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

⚠ VARNING

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

TÄNDNING AV HUVUD-/SIDOBRÄNNARE

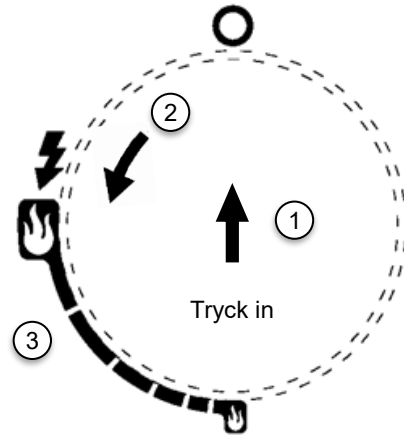
Se till att alla rattar är AV och slå sedan på gasförsörjningen från gasolflaskan (flytande propan). Håll alltid ansiktet och händerna så långt borta som möjligt från grillen när du tänder den.

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

Släpp den elektroniska tändningsknappen och ratten när brännaren har tänts.

VIKTIG:

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



Kontrollknappsetikett

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

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

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

SE UPP

Placera dammkåpan på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används. Montera endast den typ av dammkåpa på flaskans ventilutlopp som följer med flaskans ventil. Andra typer av kåpor eller stickkontakter kan leda till att gasol läcker ut. Gasen måste stängas av på försörjningsflaskan när enheten inte används. Om grillen förvaras inomhus måste flaskan kopplas bort och tas bort från grillen. Flaskorna måste förvaras utomhus på en väl ventilerad yta utom räckhåll för barn.

För att skydda din grill från överdriven rost måste enheten rengöras ordentligt och täckas över hela tiden när den inte används.

Skyddet säljs inte separat. Skyddet får inte användas medan enheten är i drift och får inte monteras förrän enheten har svalnat.

ROSTFRITT STÅL

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

GRILLGALLER

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

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

GRILLBRÄNNARE

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

RENGÖRING AV HUVUDBRÄNNAREN

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

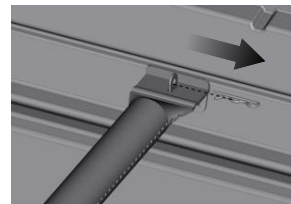
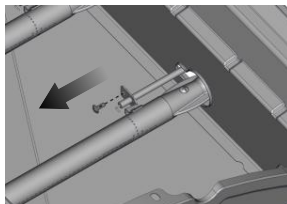
RENGÖRING AV FETTRÅGET

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

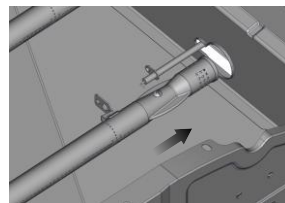
Varning: Om du vill byta huvudbrännaren rekommenderar vi verkligen att du anlitar en professionell, utbildad tekniker för att byta den. Tänk på att vi inte kommer att ta något ansvar för skadeståndsskyldighet, personskador eller egendomsskador som beror på en felaktigt monterad brännare.

BYTE AV HUVUDBRÄNNARE

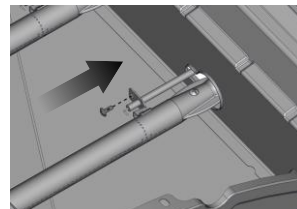
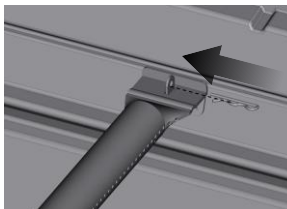
Steg 1. Ta bort skruven och saxsprinten som håller tändkabeln på plats. Lägga skruven och stiftet åt sidan. Ta bort brännaren från grillen genom att lyfta ut den.



Steg 2. Sätt tillbaka den nya brännaren på öppningen, som visas nedan, se till att brännarhålet är riktat mot öppningen. Upprepa proceduren för varje brännare.



Steg 3. Sätt tillbaka gasbrännaren med skruv och sprint.



SE UPP

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

SPINDEL- OCH INSEKTSVARNING

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

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

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

DU SKA LETA EFTER SPINDLAR I FÖLJANDE LÄGEN

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

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

INNAN DU RINGER EFTER SERVICE

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

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

TILLAGNINGSTEMPERATURER

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

Dessa temperaturer varierar med yttertemperaturen och hur mycket det blåser.

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

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

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

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

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

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

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

Beställning av delar

SÅ HÄR BESTÄLLER MAN RESERVDELAR

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

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

För att få reservdelar, ring vår kundserviceavdelning.

VIKTIGT

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

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

Tillverkaren garanterar endast den ursprungliga köparen att denna produkt (*modell #720-1158A*) inte har några defekter när det gäller utförande och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan med början på inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva ett fotografiskt bevis på en skada eller att felaktiga delar returneras för granskning och undersökning med porto- och/eller fraktkostnaden förbetald av kunden. Nexgrills åtagande är begränsat till reparation, byte eller värde enligt Nexgrills gottfinnande.

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

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

TILLVERKAREN BETALAR INTE FÖR:

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

FRISKRIVNINGSKLAUSUL FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, BEGRÄNSNING AV REPARATIONER

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

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DEN ENDA UTTRYCKLIGA GARANTI SOM LÄMNAS AV TILLVERKAREN. INGEN PRESTANDASPECIFIKATION ELLER BESKRIVNING AV PRODUKTEN VAR DEN ÄN FÖREKOMMER GARANTERAS AV TILLVERKAREN FÖRUTOM DEN OMFATTNING SOM BESKRIVS I DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN. ETT EVENTUELLT UNDERFÖRSTÅTT GARANTISKYDD ENLIGT LAGSTIFTNINGEN I NÅGON STAT, INKLUSIVE EN UNDERFÖRSTÅDD GARANTI OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL ELLER EN VISS ANVÄNDNING BEGRÄNSAS HÄRIGENOM I TID TILL TIDEN FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI.

Vare sig återförsäljare eller detaljhandlare som säljer denna produkt har någon behörighet att lämna ytterligare garantier eller att utlova åtgärder för att rätta till problem utöver eller i strid mot dem som anges ovan. Tillverkarens maximala ansvar överstiger inte i något fall det dokumenterade inköpspriset för produkten som betalats av den ursprungliga konsumenten. Denna garanti gäller endast för enheter som har köpts hos en behörig återförsäljare. OBSERVERA: En del stater tillåter inte undantag eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador och därför kanske en del av begränsningarna eller undantagen inte gäller för dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter enligt vad som anges här. Du kan dessutom ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

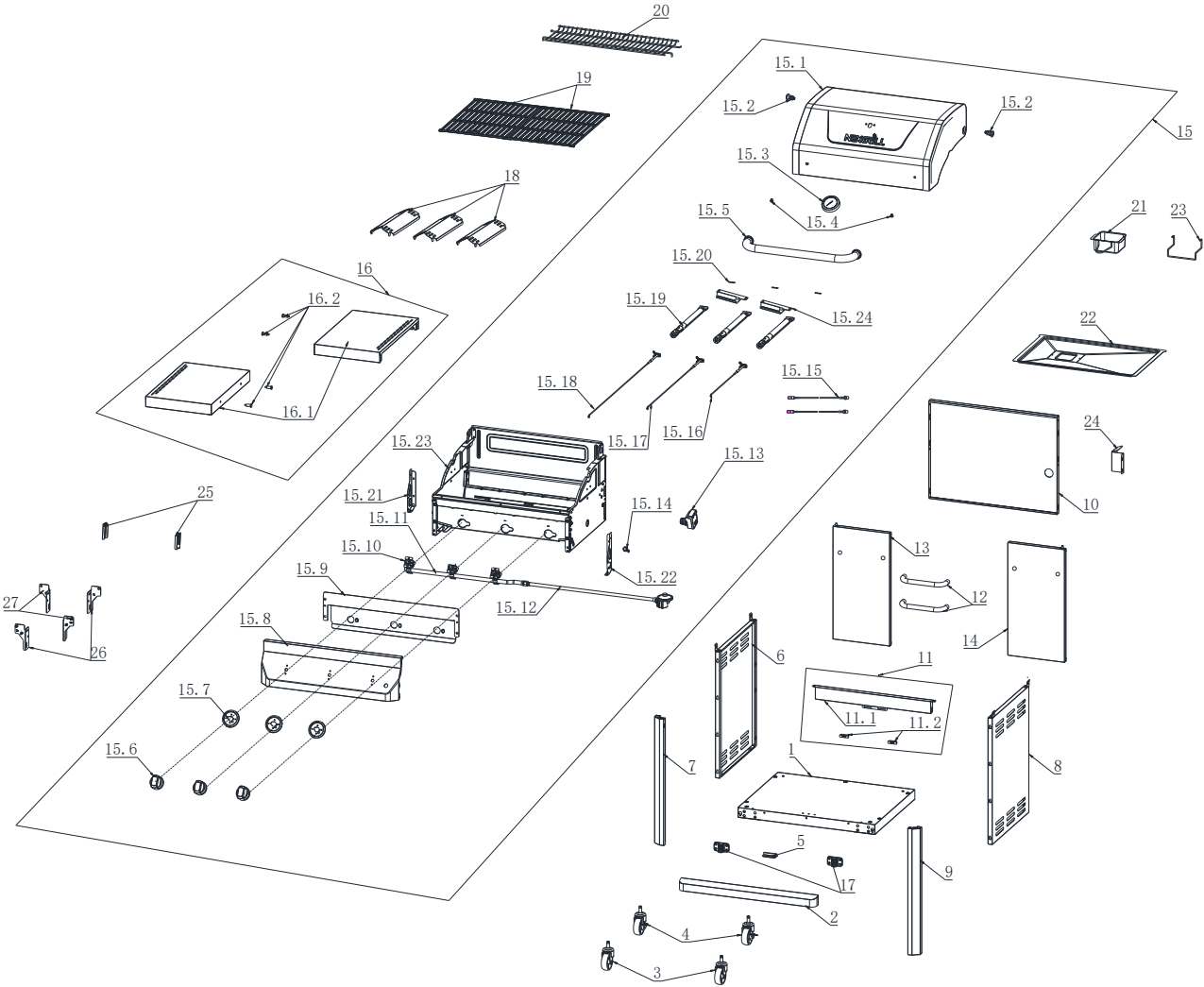
AUSTRALIEN: Våra varor levereras med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagstiftningen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning vid större fel och till ersättning för annan rimligen förutsebar förlust eller skada. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbytta om varorna inte håller godtagbar kvalitet och felet inte utgör ett större fel."

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

Alla konsumentreturer, reservdelsbeställningar, allmänna frågor och hjälp med felsökning kan erhållas genom att ringa följande nummer 0800-051-8916 (UK), 0800-908-612 (FR), 800-7601 (IC), 900-974-968 (SP), eller 886-0800-500645 (SE).

*Måndag - Torsdag 07:30 - 17:00, Fredag 07:30 - 14:00, GMT+2. Talade språk: Engelska, Franska och Spanska.
ServiceEU@grillservices.com.*



Part List

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Cart Base Panel	1	15.14	Pulse Igniter Button	1
2	Cart Base Panel Front Trim Piece	1	15.15	Igniter Button Wire	2
3	Swivel Caster	2	15.16	Igniter Wire A	1
4	Swivel Caster With Brake	2	15.17	Igniter Wire B	1
5	Door Stopper	1	15.18	Igniter Wire C	1
6	Cart Side Panel - Left	1	15.19	Main Burner	3
7	Cart Frame – Left	1	15.20	R Pin	3
8	Cart Side Panel – Right	1	15.21	Main Control Panel Side Panel - Left	1
9	Cart Frame – Right	1	15.22	Main Control Panel Side Panel – Right	1
10	Cart Rear Panel	1	15.23	Firebox Assembly (Non replaceable)	1
11.1	Cart Frame – Front	1	15.24	Cross Channel	2
11.2	Door Magnet	1	16.1	Side Shelf	2
12	Door Handle	2	16.2	Utensil Hook	4
13	Door – Left	1	17	Caster Mounting Bracket	2
14	Door – Right	1	18	Flame Tamer	3
15.1	Lid	1	19	Cooking Grid	2
15.2	Lid Hinge	2	20	Warming Rack	1
15.3	Temperature Gauge	1	21	Grease Cup	1
15.4	Lid Bumper	2	22	Grease Tray	1
15.5	Lid Handle Assembly	1	23	Grease Tray Bracket	1
15.6	Control Knob	3	24	Pulse Igniter Module Mounting Plate	1
15.7	Control Knob Bezel	3	25	Side Shelf Mounting Plate	2
15.8	Main Control Panel	1	26	Side Shelf Bracket A	2
15.9	Control Panel Heat Shield	1	27	Side Shelf Bracket B	2
15.10	Main Gas Valve	3	28	Grill Cover	1
15.11	Manifold Assembly	1	29	Manual	2
15.12	Regulator	1	30	Hardware Pack	1
15.13	Pulse Igniter Module	1			

Liste des pièces

No	Pièce (Description)	QTÉ	No	Pièce (Description)	QTÉ
1	Panneau de base du chariot	1	15.14	Bouton d'allumage à impulsion	1
2	Garniture avant du panneau de base du chariot	1	15.15	Fil du bouton d'allumage	2
3	Roulette pivotante	2	15.16	Fil d'allumage A	1
4	Roulette pivotante avec frein	2	15.17	Fil d'allumage B	1
5	Butée de porte	1	15.18	Fil d'allumage C	1
6	Panneau latéral gauche du chariot	1	15.19	Brûleur principal	3
7	Châssis gauche du chariot	1	15.20	Broche R	3
8	Panneau latéral droit du chariot	1	15.21	Panneau de commande principal - Panneau latéral gauche	1
9	Châssis droit du chariot	1	15.22	Panneau de commande principal - Panneau latéral droit	1
10	Panneau arrière du chariot	1	15.23	Ensemble foyer (non remplaçable)	1
11.1	Châssis avant du chariot	1	15.24	Traverse	2
11.2	Aimant de porte	1	16.1	Tablette latérale	2
12	Poignée de porte	2	16.2	Crochet à ustensiles	4
13	Porte gauche	1	17	Support de montage à roulettes	2
14	Porte droite	1	18	Régulateur de flamme	3
15.1	Couvercle	1	19	Grille de cuisson	2
15.2	Charnière de couvercle	2	20	Grille de maintien au chaud	1
15.3	Thermostat	1	21	Récipient à graisse	1
15.4	Pare-chocs de couvercle	2	22	Bac à graisse	1
15.5	Ensemble poignée de couvercle	1	23	Support de bac à graisse	1
15.6	Bouton de commande	3	24	Plaque de montage du module d'allumage à impulsion	1
15.7	Cadre du bouton de commande	3	25	Plaque de montage de la tablette latérale	2
15.8	Panneau de commande principal	1	26	Support de la tablette latérale A	2
15.9	Protecteur thermique du panneau de commande	1	27	Support de la tablette latérale B	2
15.10	Vanne de gaz principale	3	28	Housse de gril	1
15.11	Ensemble collecteur	1	29	Manuel	2
15.12	Régulateur	1	30	Kit de quincaillerie	1
15.13	Module d'allumage par impulsions	1			

Lista de piezas

No.	Parte (Descripción)	QTY	No.	Parte (Descripción)	QTY
1	Panel base del carrito	1	15.14	Botón de encendido por pulsos	1
2	Moldura frontal del panel base del carrito	1	15.15	Cable del botón de encendido	2
3	Rueda giratoria	2	15.16	Cable de encendido A	1
4	Rueda giratoria con freno	2	15.17	Cable de encendido B	1
5	Tope de puerta	1	15.18	Cable de encendido C	1
6	Panel lateral izquierdo del carrito	1	15.19	Quemador principal	3
7	Marco izquierdo del carrito	1	15.20	Pasador R	3
8	Panel lateral derecho del carrito	1	15.21	Panel lateral izquierdo del panel de control principal	1
9	Marco derecho del carrito	1	15.22	Panel lateral derecho del panel de control principal	1
10	Panel trasero del carrito	1	15.23	Conjunto de la cámara de combustión (no reemplazable)	1
11.1	Marco delantero del carrito	1	15.24	Canal transversal	2
11.2	Imán de puerta	1	16.1	Repisa lateral	2
12	Manija de puerta	2	16.2	Gancho para utensilios	4
13	Puerta izquierda	1	17	Soporte de montaje con ruedas	2
14	Puerta derecha	1	18	Control de llamas	3
15.1	Tapa	1	19	Rejilla de cocción	2
15.2	Bisagra de tapa	2	20	Rejilla de calentamiento	1
15.3	Indicador de temperatura	1	21	Recipiente para grasa	1
15.4	Parachoques de tapa	2	22	Bandeja para grasa	1
15.5	Conjunto de manija de tapa	1	23	Soporte de la bandeja para grasa	1
15.6	Perilla de control	3	24	Placa de montaje del módulo de encendido por pulsos	1
15.7	Bisel de la perilla de control	3	25	Placa de montaje de la repisa lateral	2
15.8	Panel de control principal	1	26	Soporte de la repisa lateral A	2
15.9	Protector térmico del panel de control	1	27	Soporte de la repisa lateral B	2
15.10	Válvula de gas principal	3	28	Cubierta de la parrilla	1
15.11	Conjunto del colector	1	29	Manual	2
15.12	Regulador	1	30	Paquete de herrajes	1
15.13	Módulo de encendido por pulsos	1			

Nr.	Del (beskrivning)	ANTAL	Nr.	Del (beskrivning)	ANTAL
1	Vagnens bottenpanel	1	15.14	Puls tändningsknapp	1
2	Vagnens bottenpanel, främre beklädnad	1	15.15	Tändningsknappskabel	2
3	Svänghjul	2	15.16	Tändningskabel A	1
4	Svänghjul med broms	2	15.17	Tändningskabel B	1
5	Dörrstopp	1	15.18	Tändningskabel C	1
6	Vagnens sidopanel - vänster	1	15.19	Huvudbrännare	3
7	Vagnram - vänster	1	15.20	R-stift	3
8	Vagnens sidopanel - höger	1	15.21	Huvudkontrollpanel Sidopanel - Vänster	1
9	Vagnram - höger	1	15.22	Huvudkontrollpanel Sidopanel - Höger	1
10	Vagnens bakre panel	1	15.23	Eldlåda (ej utbytbar)	1
11.1	Vagnram - fram	1	15.24	Tvärkanal	2
11.2	Dörrmagnet	1	16.1	Sidohylla	2
12	Dörrhandtag	2	16.2	Krok för redskap	4
13	Dörr - vänster	1	17	Hjulmonteringsfäste	2
14	Dörr - höger	1	18	Flamdämpare	3
15.1	Lock	1	19	Matlagningsgaller	2
15.2	Lockgångjärn	2	20	Värmeställ	1
15.3	Temperaturmätare	1	21	Fettkopp	1
15.4	Lockstötfångare	2	22	Fettbricka	1
15.5	Lockhandtagsenhet	1	23	Fäste för fettbricka	1
15.6	Kontrollvred	3	24	Monteringsplatta för puls tändningsmodul	1
15.7	Kontrollvredsram	3	25	Monteringsplatta för sidohylla	2
15.8	Huvudkontrollpanel	1	26	Fäste för sidohylla A	2
15.9	Kontrollpanelens värmesköld	1	27	Fäste för sidohylla B	2
15.10	Huvudgasventil	3	28	Grilllock	1
15.11	Grenrörsenhet	1	29	Manual	2
15.12	Regulator	1	30	Hårdvarupaket	1
15.13	Pulständningsmodul	1			

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Costco Wholesale Sweden AB
Box 614
114 11 Stockholm
Sweden
www.costco.se

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Limited warranty provided by manufacturer.
Garantie limitée fournie par le fabricant.
Garantía limitada proporcionada por el fabricante
Begränsad garanti tillhandahålls av tillverkaren.



Séparez les éléments avant de trier