

# NEXGRILL® *DELUXE*

720-0925SK

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



3-BURNER GAS GRILL  
3-BRENNER-GASGRILL  
3- BRINNARSGASGRILL  
GASOLGRILL MED 3 BRÄNNARE  
BARBECUE AU GAZ À 3 BRÛLEURS  
ASADOR A GAS DE 3 QUEMADORES



2531DQ-0002  
2531-25

19001156A0

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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

Sicherheitshinweise. ....	17	Anleitung zum Anzünden. ....	25
Europäische Gasdrücke und Spezifikationen. ....	19	Pflege und Wartung. ....	26
Anforderungen für den Gasanschluss . . . . .	20	Fehlerbehebung. ....	27
Dichtheitsprüfung. ....	22	Ersatzteilbestellung. ....	28
Abschließende Checkliste für den Installateur . . . . .	23	Beschränkte Garantie . . . . .	29
Wichtige Informationen zur Batterie. ....	23	Explosionszeichnung. ....	84
Komponentenidentifikation. ....	24	Stückliste. ....	86
Betriebsanleitung . . . . .	24		

## GEFAHR

### Wenn es nach Gas riecht:

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

## WARNUNG

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

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

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

## FLÜSSIGGAS-FLASCHENVERSORGUNGSSYSTEM

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON PERSONENSCHÄDEN

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

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

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

### **WARNUNG**

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

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

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

Die Größe eines für die Nutzung auf dem Seitenbrenner geeigneten Topfes sollte zwischen 18 und 22 cm (7–8,6 Zoll) im Durchmesser liegen. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Beistelltisch. Das maximale Gewicht beträgt 5 kg (11 lb).

### **Standortanforderungen**

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

Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.

Abstand zu brennbaren Konstruktionen für den Grill:

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

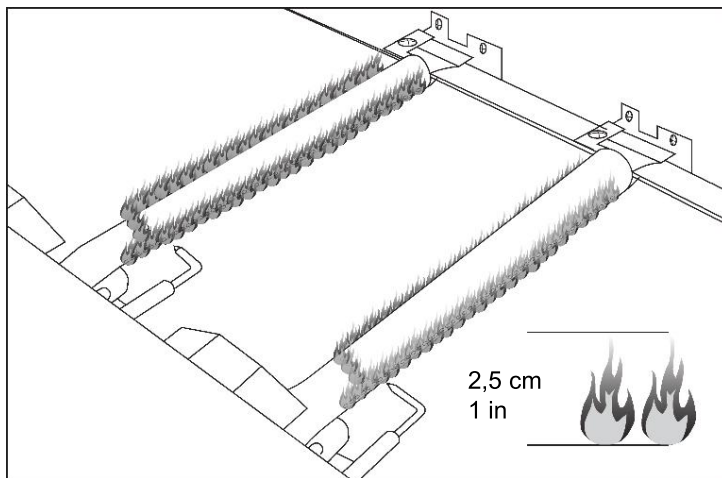
## **ACHTUNG: Vorsicht vor Flammenrückschlag**

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



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

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



### **BRENNER PRÜFEN UND EINSTELLEN**

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

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

# Europäische Richtlinien zum Gasdruck und Spezifikationen

Hersteller	Global Leisure Group Deutschland GmbH Karl-Schurz-Straße 25, 33100 Paderborn, Deutschland				
Modell	720-0925SK				
Gerätekategorie	I <sub>3+(28-30V37)</sub>		I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch		
Gasdruck (mbar)	28–30	37	28–30	37	50
Injektorgröße des Hauptbrenners (Ø mm)	0,98		0,98	0,90	0,83
Nennwärmebelastung (Hs) (kW)	Gesamt: 12,0				
Gasverbrauch (g/h) (gesamt)	Butan - gesamt: 873				
	Propan - gesamt: 858				

## HINWEIS:

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I<sub>3B/P</sub>(30).

Verwenden Sie einen 30-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butangas unter der Kategorie I<sub>3+</sub>(28-30/37).

Verwenden Sie einen 37-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Propangas unter der Kategorie I<sub>3+</sub>(28-30/37).

Verwenden Sie einen 50-mbar-Druckregler und die dazugehörige Düsengröße für Butan-/Propangas unter der Kategorie I<sub>3B/P</sub>(50).

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

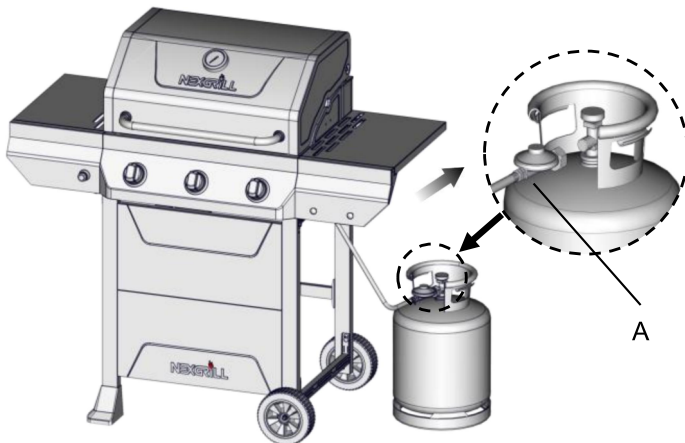
Land	Gasart	Druck
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I <sub>3+</sub>	28-30/37 mbar
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	I <sub>3BVP</sub>	28-30 mbar
PL	I <sub>3BVP</sub>	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I <sub>3BVP</sub>	50 mbar

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



## Flüssiggas-Kraftstoffflasche

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



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

## ANFORDERUNG AN FLÜSSIGGASFLASCHEN

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

## FLÜSSIGGASANSCHLUSS

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

## ANSCHLUSS

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

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

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

## Zum Anschließen der Gasflasche:

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

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

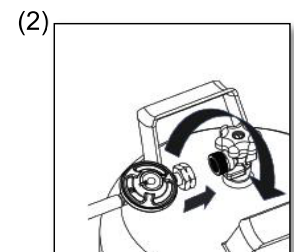
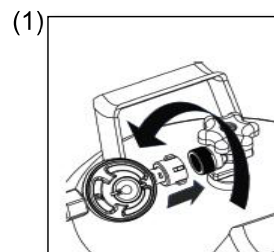
4. Bei manchen Reglern drückt man auf „ON“, um eine Verbindung herzustellen, und zieht sie ab, um sie zu trennen, während andere über eine Mutter mit Links- oder Rechtsgewinde verfügen, die mit dem Flaschenventil verbunden wird. IDENTIFIZIEREN SIE IHREN REGLERTYP UND BEFOLGEN SIE DIE FÜR DIESEN REGLER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

### (1) Verbinden durch Drehen im Uhrzeigersinn

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

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

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



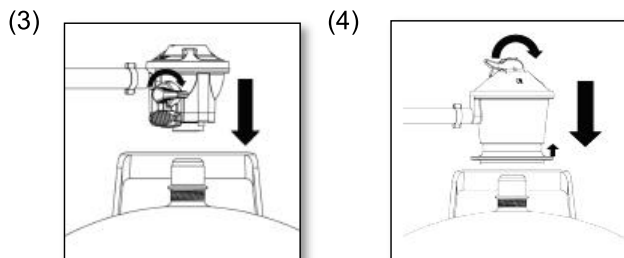
### (3) Verbinden durch Drehen des Hebels/Einrasten

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

### (4) Verbindung durch Schiebemuffe

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

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



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

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

#### **Schraubbarer Druckregler**

Drehen Sie das Ventilhandrad an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn.

#### **Anklemmbarer Druckregler**

Hebel des Druckreglers in „ON“-Position bringen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Trennen durch Schiebemannschette**

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

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



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

## VOR ÜBERPRÜFUNG

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

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

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

## ÜBERPRÜFUNG

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

## NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL IMMER AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

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

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

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

## PRÜFUNG DES GASDURCHSATZES

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

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

## Abschließende Checkliste für den Installateur

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

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

### VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR PROPANFLASCHEN

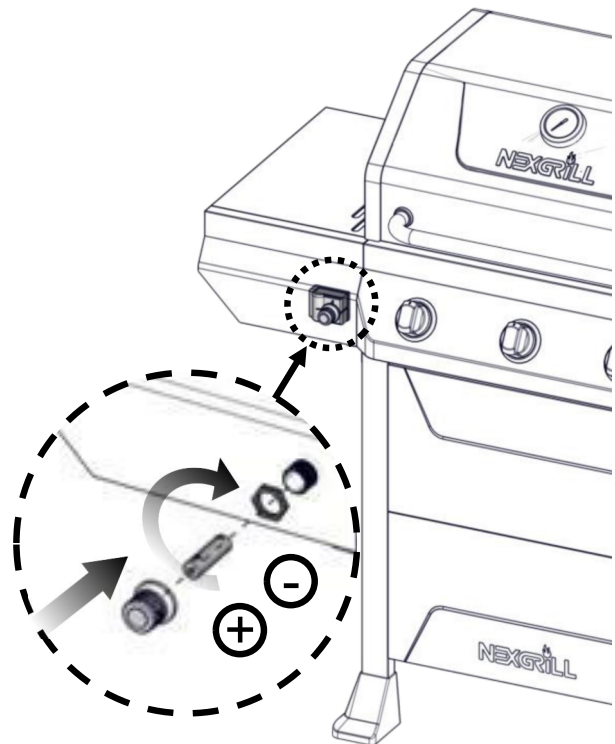
- a) Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- b) Füllen Sie die Gasflasche **NIEMALS** mehr als zu 80 Prozent.
- c) Wenn die Informationen in „a“ und „b“ nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand oder einer Explosion mit Todesfolge oder schweren Verletzungen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

## Wichtige Informationen zur Batterie

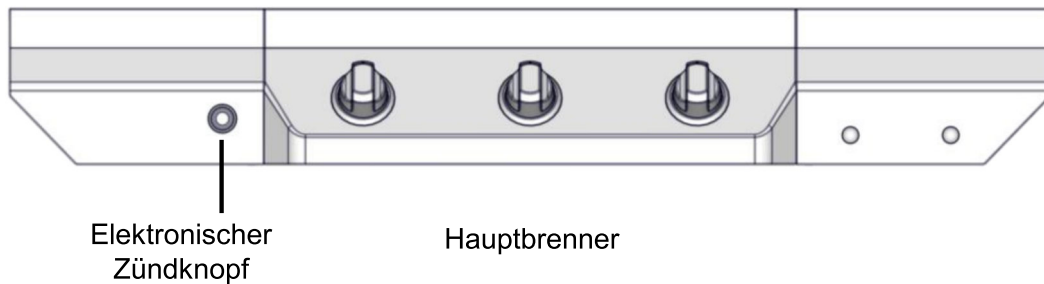
Um die Wahrscheinlichkeit zu verringern, dass die Batterie unsachgemäß verwendet und/oder zweckentfremdet wird, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen zum Installieren der Batterie.

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

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



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



## Bedienungsanleitung

### ALLGEMEINE VERWENDUNG DES GRILLS

Die Nennleistung jedes Hauptbrenners beträgt 4,0 kW. Die Hauptgrillbrenner umfassen die gesamte Kochfläche und sind seitlich angebracht, um eine Verstopfung durch herabfallendes Fett und Schmutz zu minimieren. Die Knöpfe befinden sich im unteren mittleren Bereich des Bedienfelds. Jeder Knopf ist auf dem Bedienfeld beschriftet.

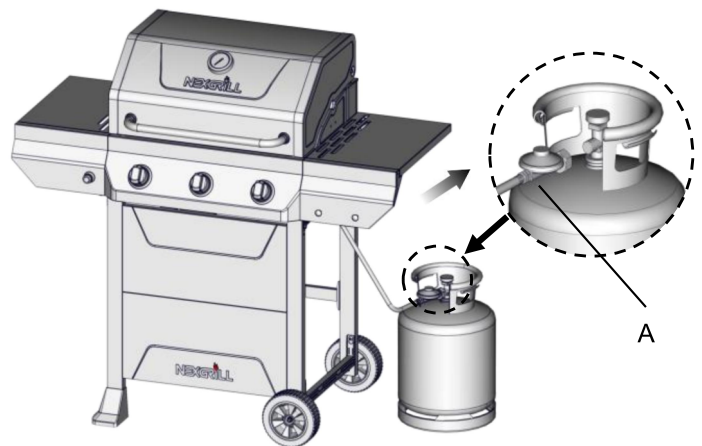
Dieser Grill wurde so konzipiert, dass er effizient ohne die Verwendung von Lavasteinen oder Briketts jeglicher Art grillt. Die Wärme wird durch die aus Edelstahl gefertigten Flammenabweiser über jedem Brenner ausgestrahlt.

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

### ÜBERPRÜFEN SIE DEN GASFÜHRUNGSSCHLAUCH DER FLASCHE

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit.

1. Linke Schranktür öffnen.
2. Überprüfen Sie die Gasdruckregler-/Schlaucheinheit auf Risse, Abschürfungen oder übermäßigen Verschleiß.
3. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Gasdruckregler-/schlaucheinheit vor der Benutzung des Grills zusammen.  
Wenden Sie sich an den Hersteller und verwenden Sie nur Ersatzschläuche, die speziell für diesen Grill bestimmt sind.



A. Gasdruckregler / Schlauchleitung

### VERWENDUNG DES GRILLS

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

**LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT UNBEAUF SICHTIGT.**

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

## ⚠️ **WARNUNG: WICHTIG!**

### **VOR DEM ANZÜNDEN**

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

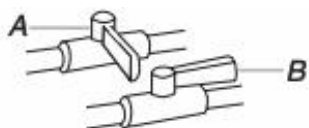
## ⚠️ **WARNUNG**

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

### **ANZÜNDEN DES HAUPT- / SEITENBRENNERS**

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

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



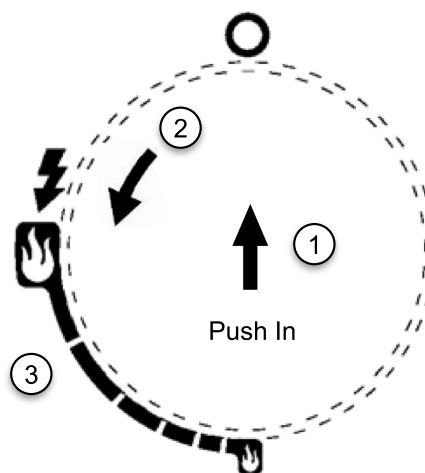
A. Geschlossenes Ventil  
B. Ventil öffnen

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

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

### **WICHTIG:**

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



Beschriftung der Drehknöpfe

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

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

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

### **VORSICHT**

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

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

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

## EDELSTAHL

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

## GRILLROST

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

**STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE GASZUFUHR UND DIE KNÖPFE IN DER POSITION „O“ BEFINDEN. Stellen Sie sicher, dass der Brenner vor dem Entfernen abgekühlt ist.**

## GRILLBRENNER

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

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

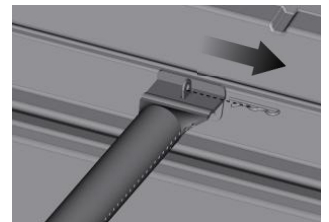
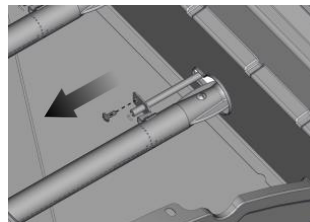
## AUFFANGSCHALE REINIGEN

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

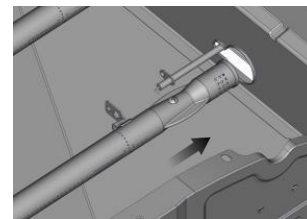
**Warnung:** Wenn Sie den Hauptbrenner austauschen möchten, empfehlen wir Ihnen dringend, einen professionell ausgebildeten Techniker mit dem Austausch zu beauftragen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Haftungs-, Personen- und Sachschäden, die durch einen unsachgemäß montierten Brenner entstehen,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

## SO ERSETZEN SIE DEN HAUPTBRENNER

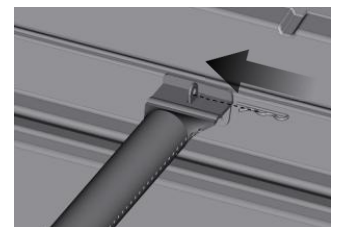
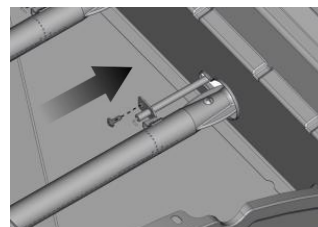
**Schritt 1.** Entfernen Sie mit einer Spitzzange den „R“-Stift des Hauptbrenners an der Rückwand der Feuerkammer. Entfernen Sie mit einem Schlitzschraubendreher die Abdeckung des Brennerstifts und anschließend den Brenner an der Vorderseite der Brennkammer, wie unten gezeigt.



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



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



## ACHTUNG

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



## VORSICHT VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Überprüfen und reinigen Sie Brenner- und Venturirohre auf Insekten und Insektenester. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Grill führen.

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

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

## WANN MAN NACH SPINNEN SCHAUEN SOLLTE

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

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

## BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

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

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

## KOCHTEMPERATUREN

Hochstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für schnelles Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Grillen.

Niedrigstufe – Verwenden Sie diese Einstellung für alle Braten, Backen und beim Garen sehr magerer Stücke wie Fisch.

Diese Temperaturen variieren je nach Außentemperatur und Wind.

Kochen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills langsam zur Perfektion garen, indem Sie die indirekte Hitze des Brenners auf der anderen Seite nutzen. Die Hitze des eingeschalteten Brenners zirkuliert sanft im gesamten Grill und gart das Fleisch oder Geflügel, ohne dass es direkt mit der Flamme in Kontakt kommt. Diese Methode reduziert stark das Risiko von Stichflammen beim Garen besonders fetter Stücke, da keine direkte Flamme vorhanden ist, die das heruntertropfende Fett und die Säfte entzünden könnte.

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

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

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

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

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

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

## Ersatzteilbestellung

### ERSATZTEILBESTELLUNG

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

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

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

### WICHTIG

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

Der Hersteller garantiert dem ursprünglichen Verbraucher/Käufer nur, dass dieses Produkt (Modell-Nr. 720-0925SK) nach korrekter Montage und bei normaler und angemessener Verwendung im Privatbereich für die unten angegebenen Zeiträume ab dem Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Beweisfotos von Schäden anzufordern oder die Rücksendung defekter Teile zu verlangen (Porto und/oder Fracht vom Kunden im Voraus bezahlt), um eine Überprüfung und Untersuchung durchführen zu können. Global Leisure Group Deutschland GmbH's Verpflichtungen sind auf Reparatur, Ersatz oder Wertminderung beschränkt, im Ermessen von Global Leisure Group Deutschland GmbH.

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

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

#### DER HERSTELLER ZAHLT NICHT FÜR:

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

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

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

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

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

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

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

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

Made in China / In China hergestellt / Fremstillet i Kina /  
Tillverkad i Kina / Fabriqué en Chine / Hecho en China

Distributed by: / Vertrieben von: / Distribueres af:  
Distribueras av: / Distribué par: / Distribuido por:  
Global Leisure Group Deutschland GmbH  
Karl-Schurz Strasse 25, 33100 Paderborn, Deutschland  
[servicede@nexgrill.de](mailto:servicede@nexgrill.de)