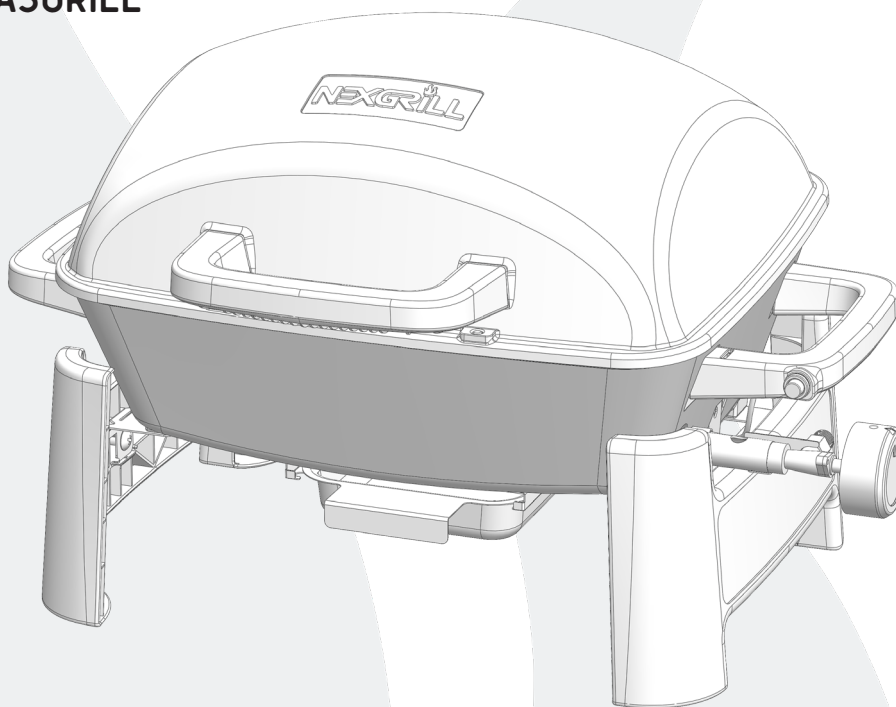


FORTRESS™/MC/MR

1-BURNER PORTABLE GAS GRILL GRIL PORTABLE 1 BRÛLEUR 1-TRAGBARER GASGRILL



USE OUTDOORS ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

NICHT FÜR DIE GEWERBLICHE NUTZUNG.

Model/Modèle/Modell: 820-BC002



- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read the instructions before using the appliance.
- Follow all warnings and instructions before assembling and when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.
- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zum sachgemäßen Aufbau und zur sicheren Nutzung des Geräts.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- Beachten Sie vor dem Aufbau und während der Nutzung des Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen.
- Heben Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

EN

Important Safety Information.....	1
Parts List	3
Assembly Instructions	4
European Gas Pressures and Specifications.....	13
Connection Instructions.....	14
Operating Instructions	17
Care and Maintenance	19
Warranty.....	22
Replacement Parts	23
Troubleshooting.....	24

FR

Mises en garde importantes.....	25
Liste des pièces.....	27
Instructions d'assemblage.....	28
Pressions de gaz et exigences européennes	37
Instructions de raccordement.....	38
Instructions d'utilisation	41
Entretien et nettoyage.....	43
Énoncé de garantie	46
Liste des pièces de rechange	47
Dépannage	48

DE

Wichtige sicherheitsinformationen	49
Teilleiste	51
Aufbauanleitung	52
Europäische richtlinien zum gasdruck und spezifikationen	61
Anschlussinweise	62
Betriebsanweisungen	65
Pflege und wartung	67
Garantieerklärung	70
Ersatzteilleiste	71
Fehlerbehebung.....	72

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

DANGER: If you smell gas:

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

DANGER

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

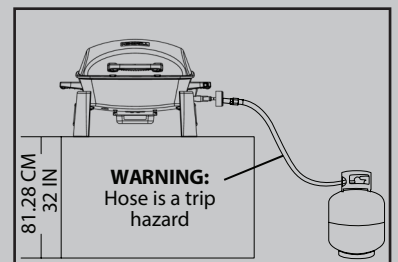
Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de

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



1. Tabletop grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in an enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
2. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Do not touch the cooking appliance until liquids have cooled to 46.11 °C (115 °F) or lower.
3. Do not install or use grill within 91.44 cm (36 in) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
4. Never attempt to attach this grill to the self-contained LPG system of a camper trailer or motor home.
5. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children and pets operate or play near your tabletop grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
6. Always open lid before lighting grill. When grill is not in use, close the LPG cylinder valve.
7. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak-testing of your grill. Do not use grill until leak checked. If leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using grill further.
8. Appliance area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline, bottled gas in any form and other flammable vapours and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
9. Never try to light grill with lid closed! Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
10. Keep any electrical cord or fuel supply hose away from heated surfaces.
11. LPG is a flammable gas and improper handling may result in explosion and/or fire and serious accident or injury.
12. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
13. Do not leave your grill unattended while in operation.
14. Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
15. Do not store any spare LPG cylinder, full or empty, under or near your grill.
16. Appliance is not intended for commercial use or rental.
17. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.
18. Do not modify the appliance. Any parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user.
19. It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.
20. Warning: accessible parts may be very hot. Keep away from children.
21. Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
22. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

- Operate the grill only on a tabletop no higher than 81.28 cm (32 in) and no lower than 60.96 cm (24 in).
- Place the LPG tank on the ground adjacent to the tabletop. Carefully check that the hose does not come into contact with any parts of the grill body.
- Failure to follow these instructions could cause the LPG tank to overheat and vent gas, which could ignite, causing serious personal injuries or property damage and/or a tripping hazard over the gas hose or LPG tank, pulling the grill off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.



OUTDOOR GRILL SAFETY

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

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

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

LPG REGULATOR CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the intended cooking performance.

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

LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) FUEL WARNING:

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

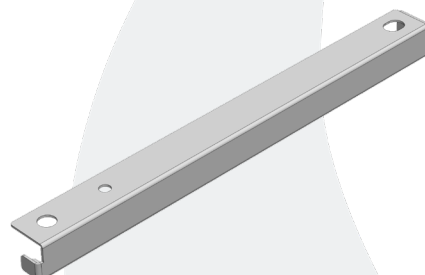
CAUTION: Do not connect this grill with any gas supply other than LPG. LPG gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your grill. The gas cylinder must only be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when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

PARTS LIST

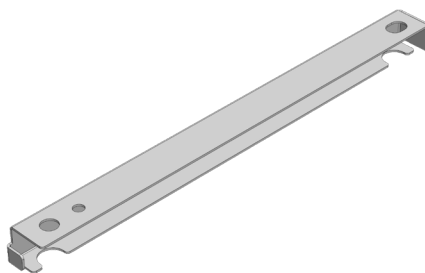
A



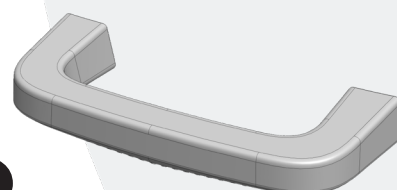
B



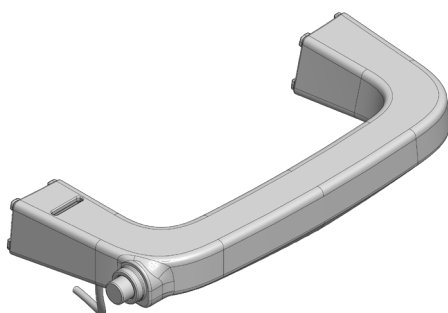
C



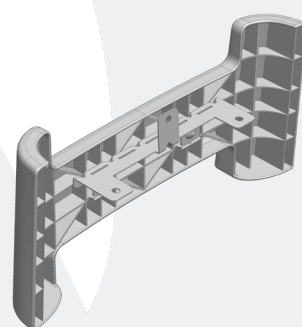
Dx2



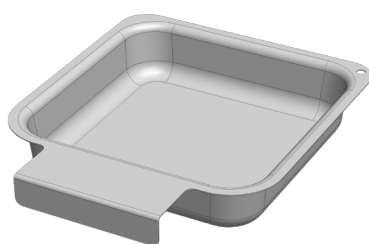
E



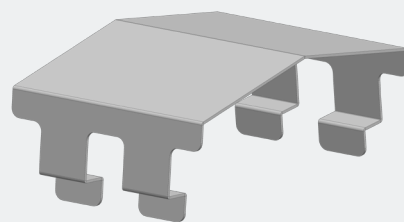
Fx2



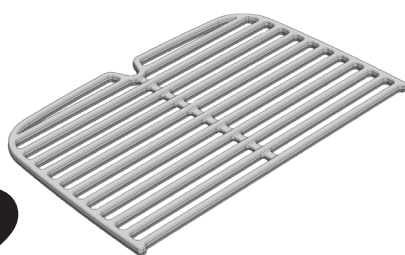
G



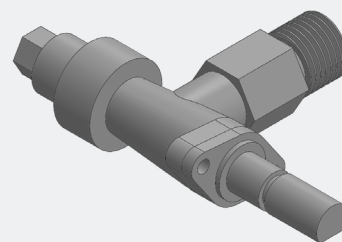
H



Ix2



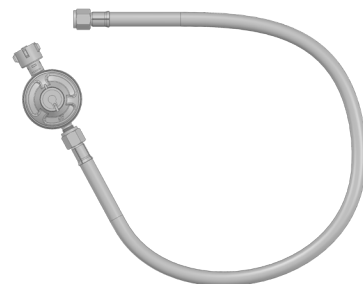
J



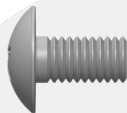
K



L



Mx6



Nx4



Ox6



PREPARATION

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

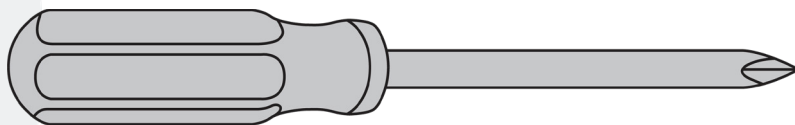
READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

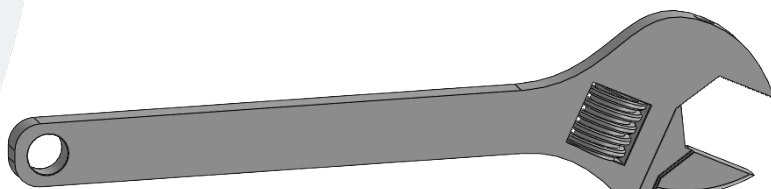


QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de

TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED)

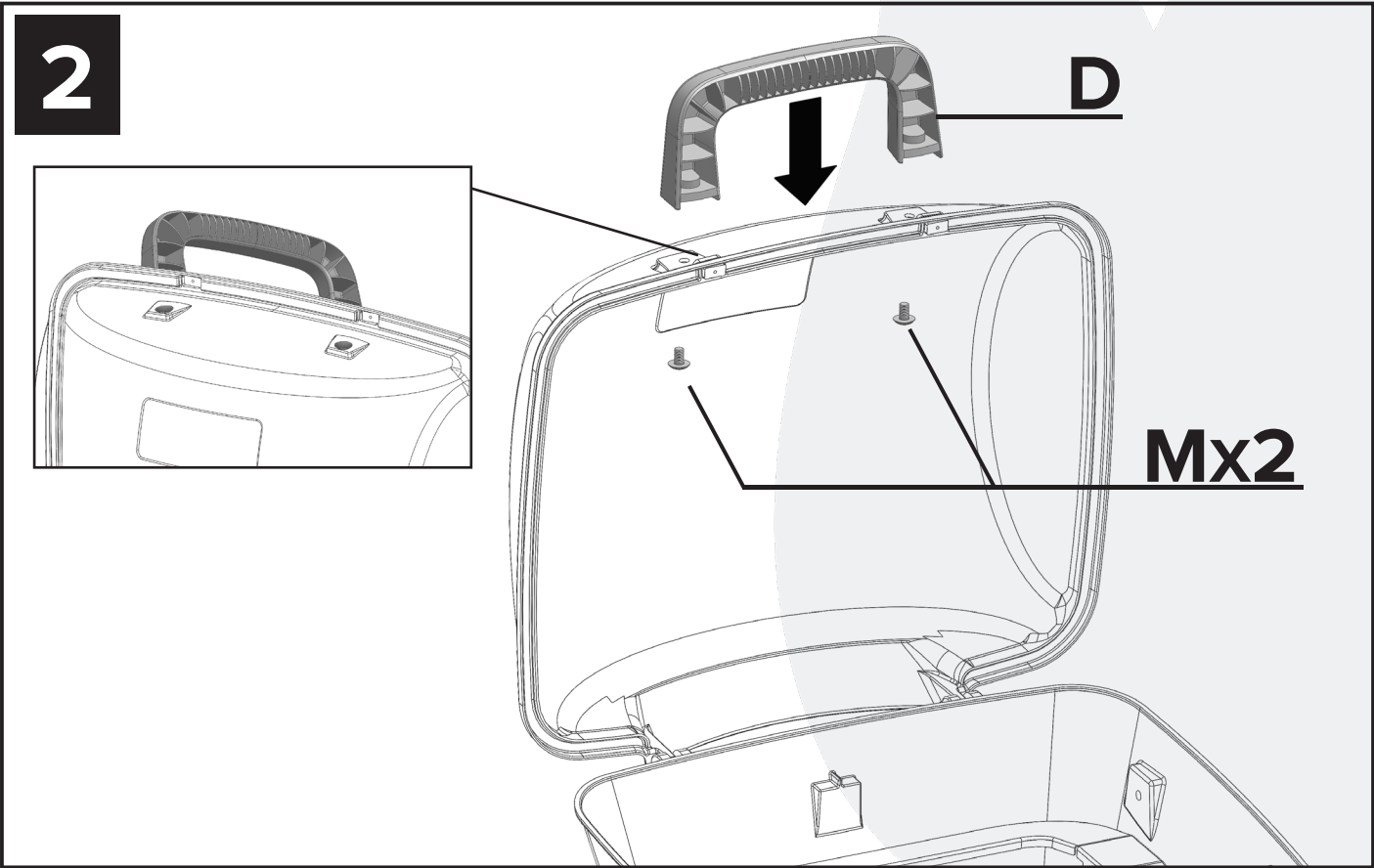
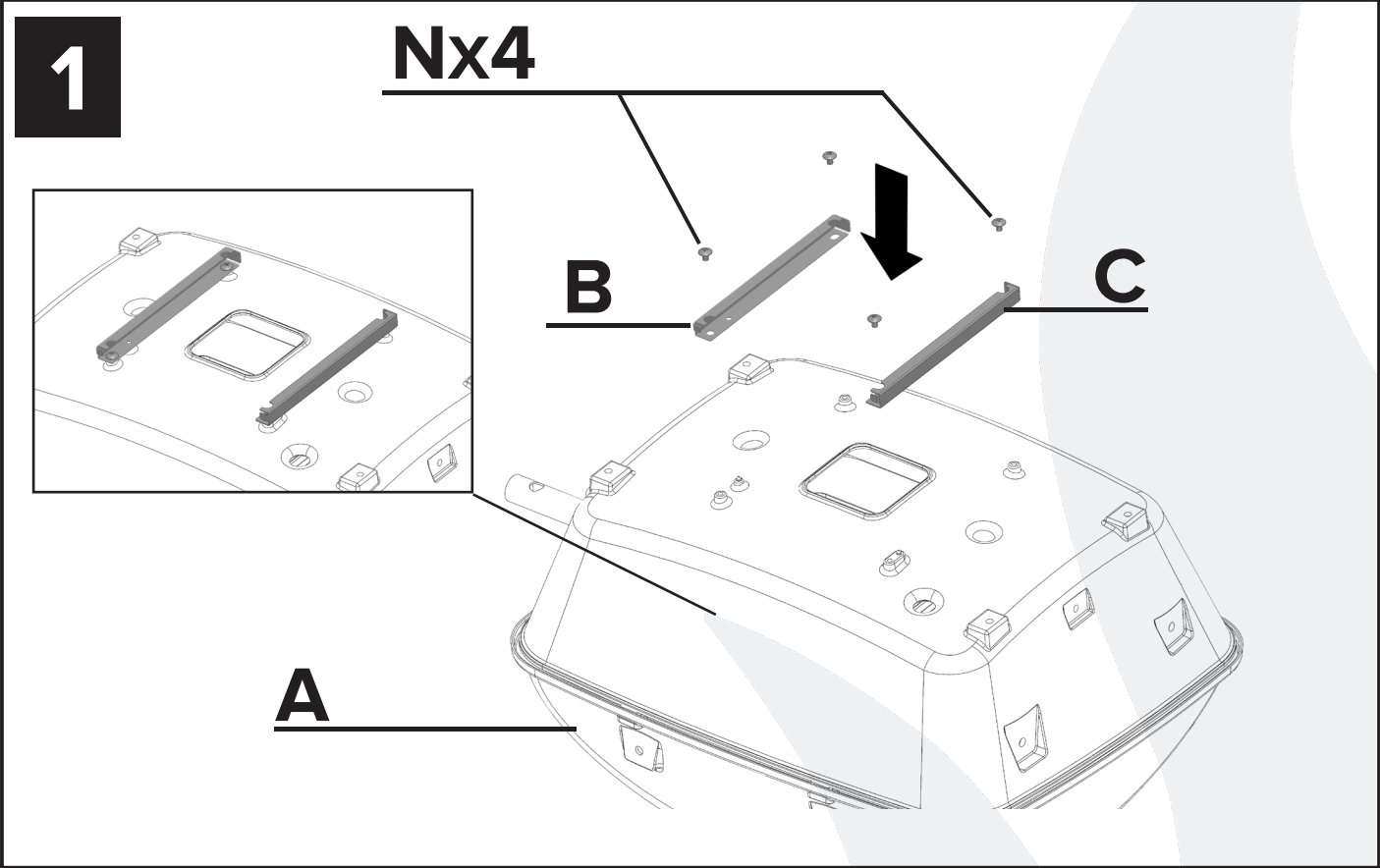


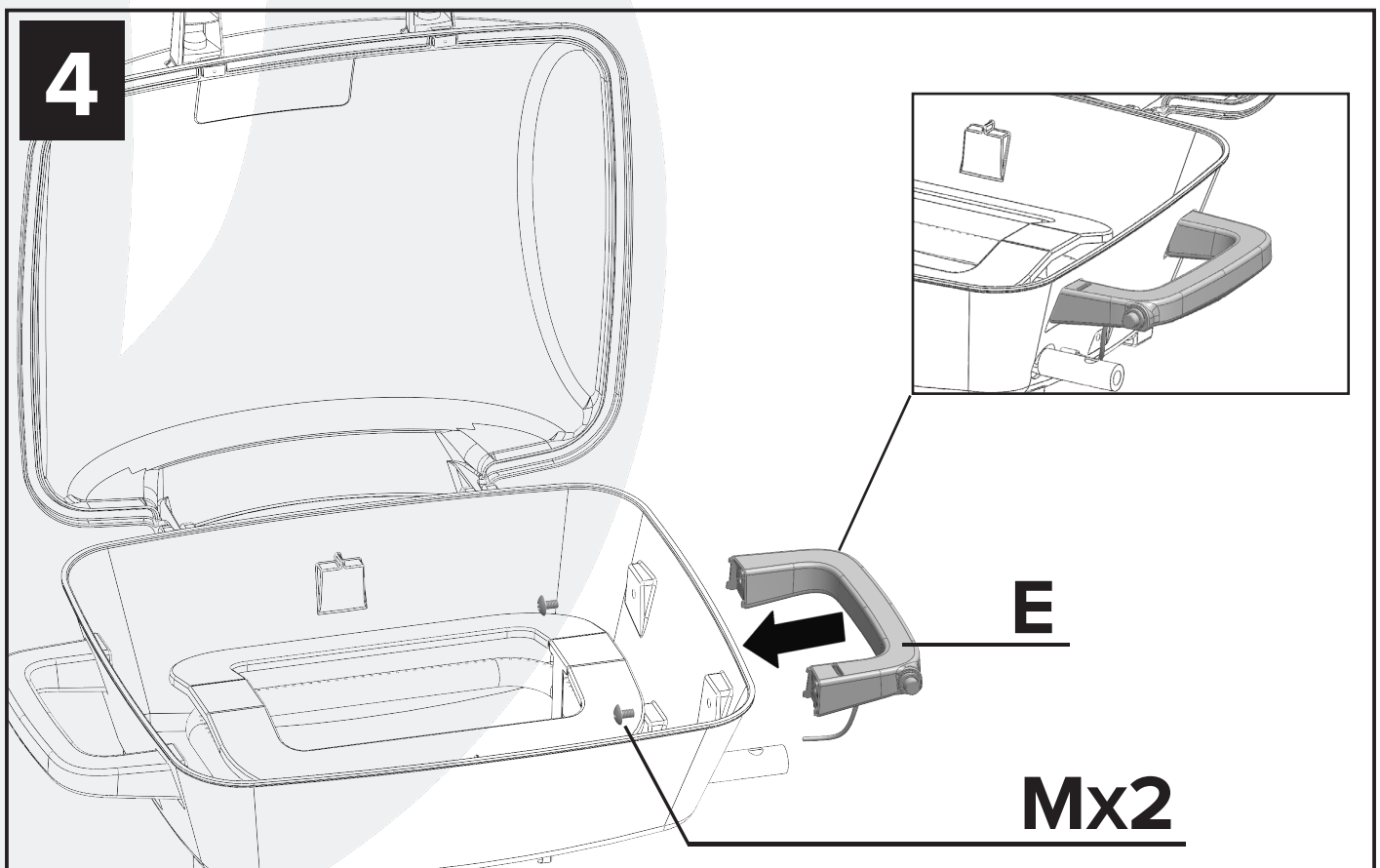
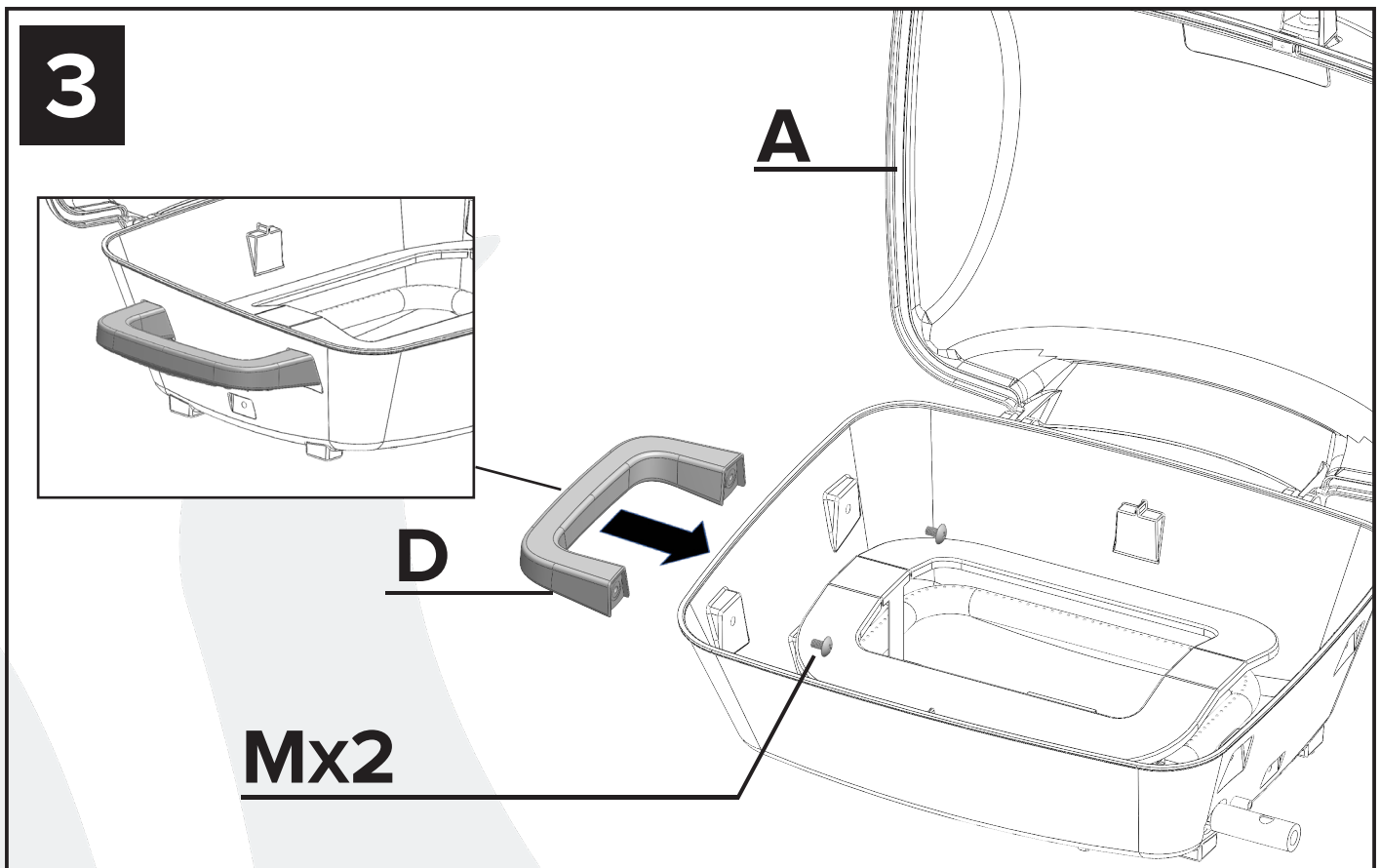
Phillips head screwdriver



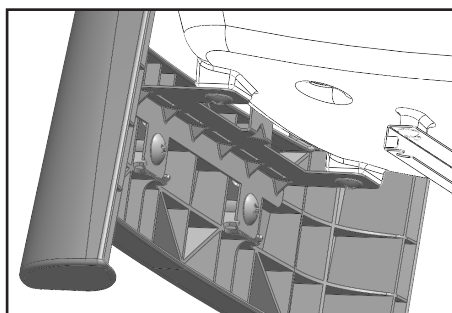
Adjustable wrench

ASSEMBLY STEPS



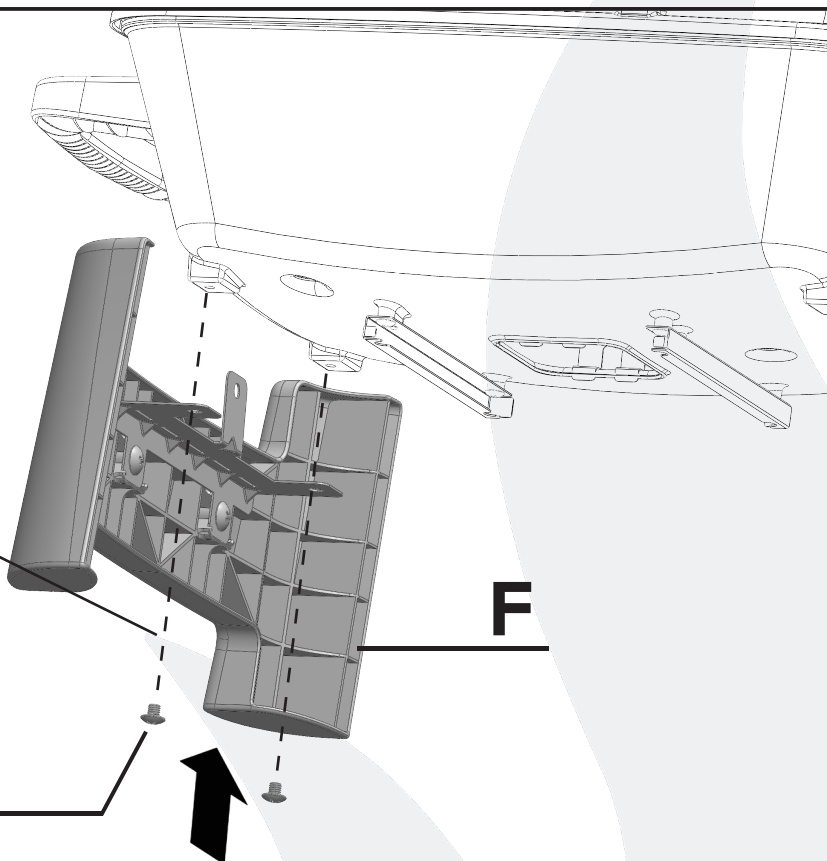


5

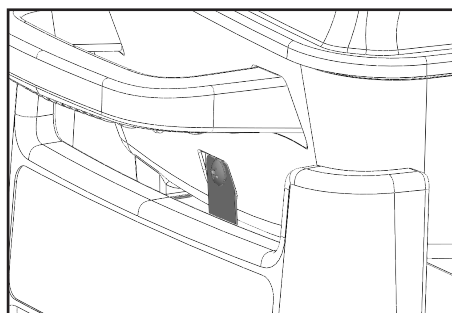


Ox2

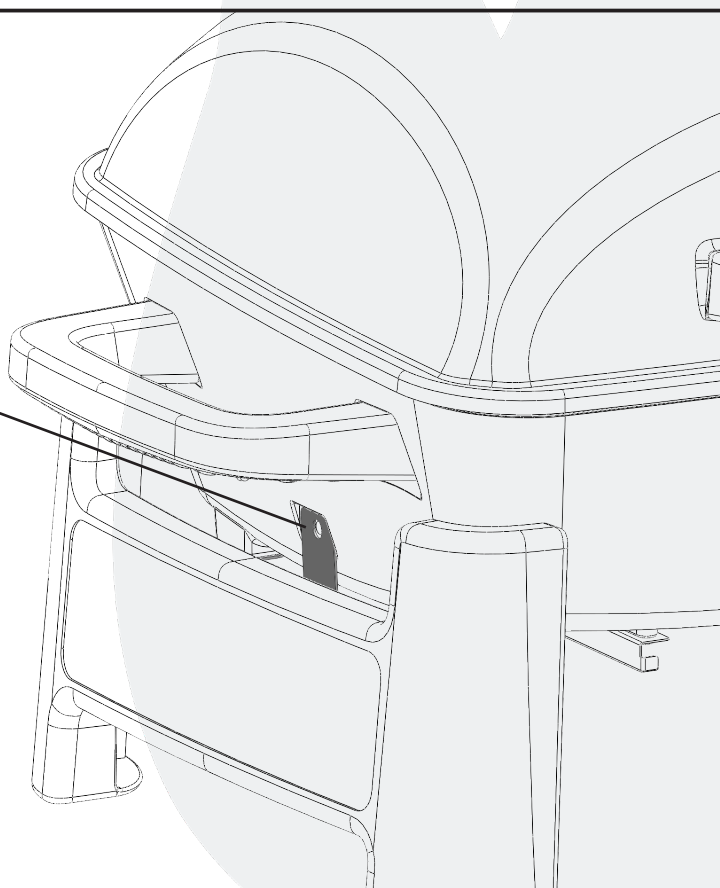
F

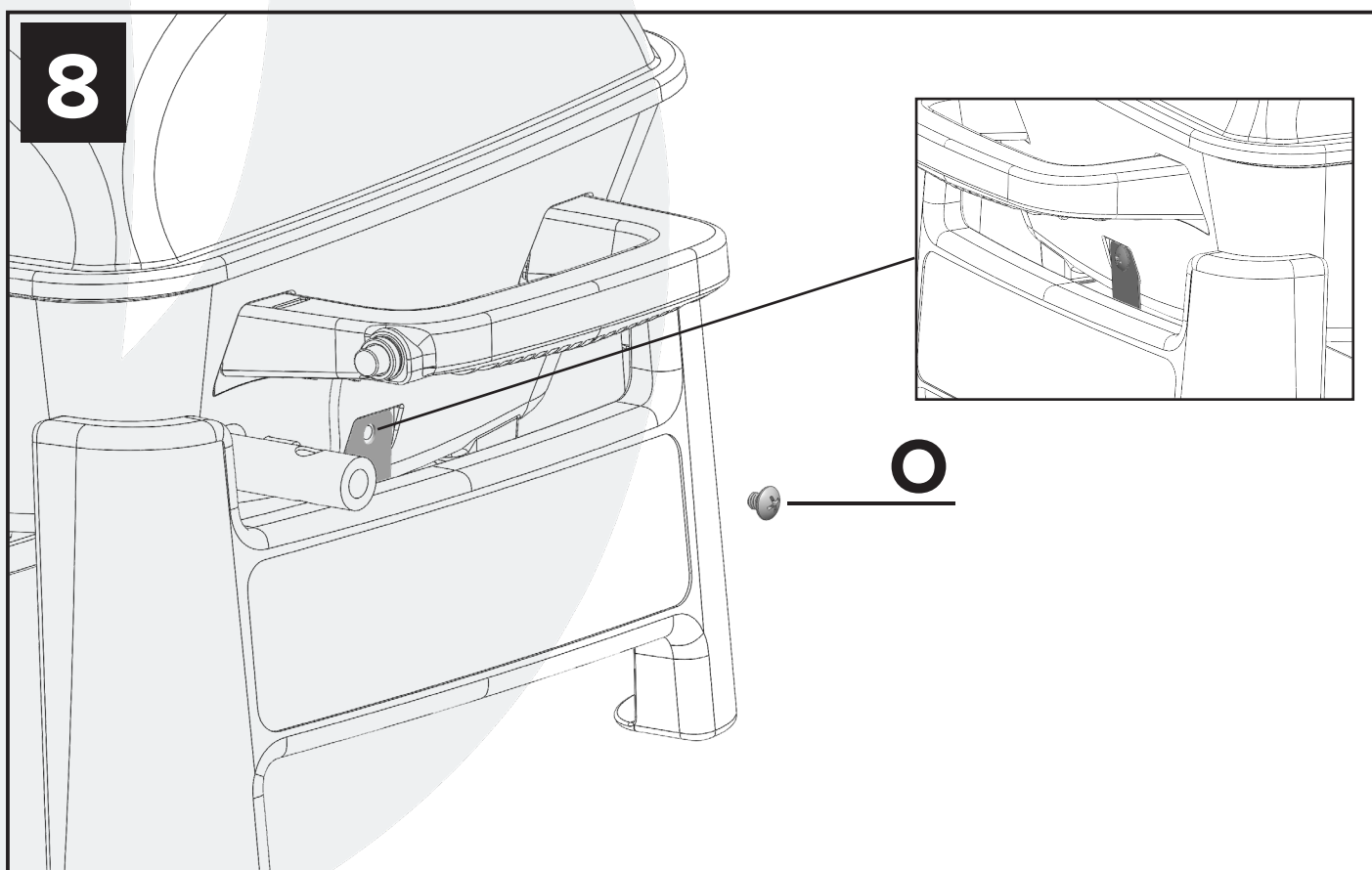
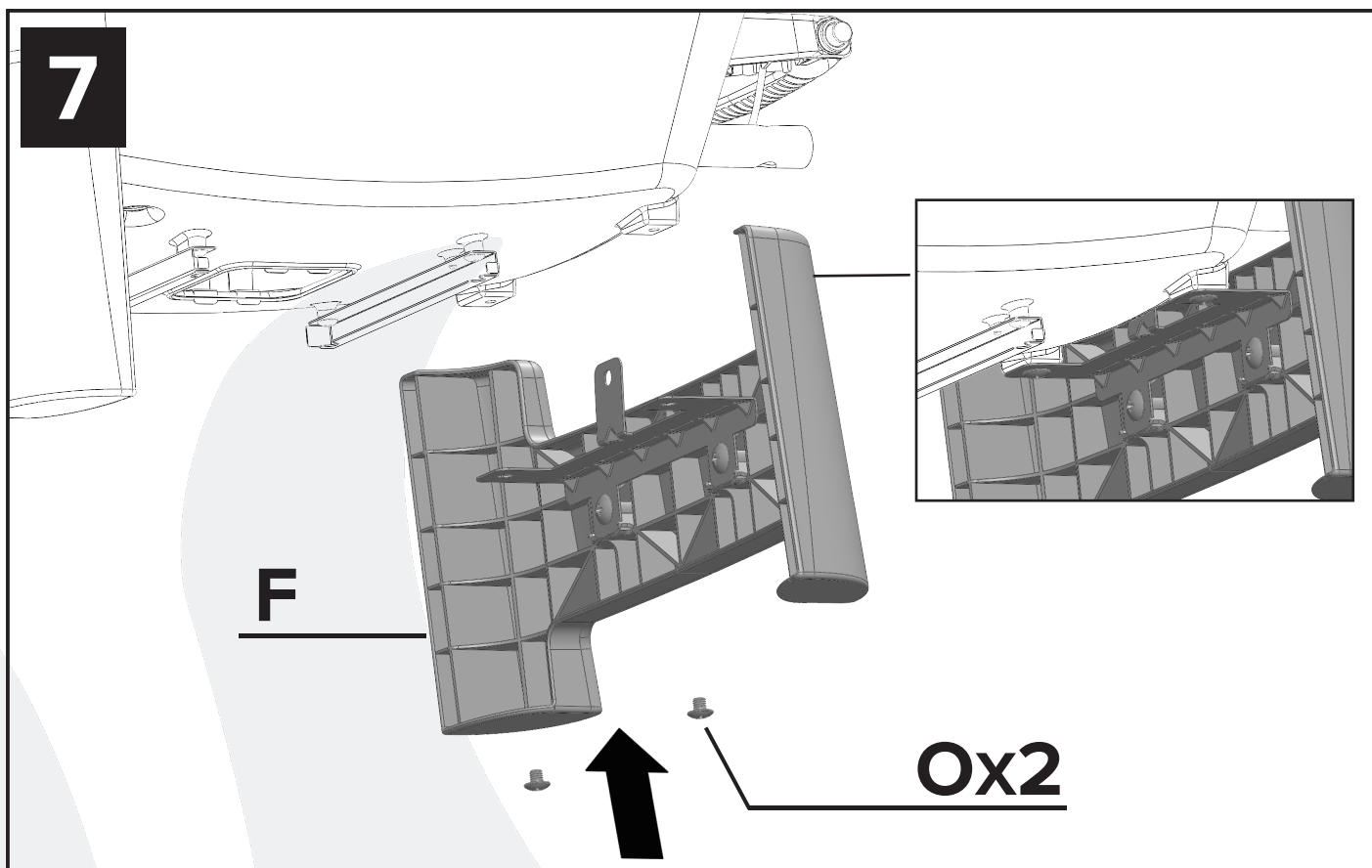


6

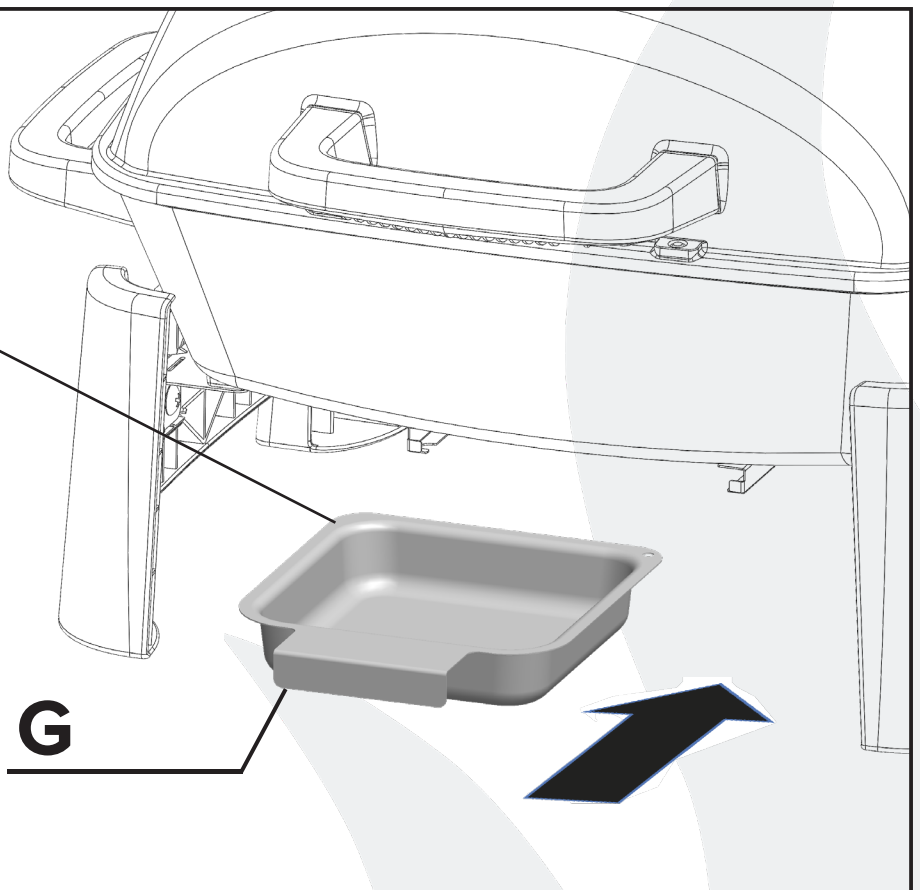
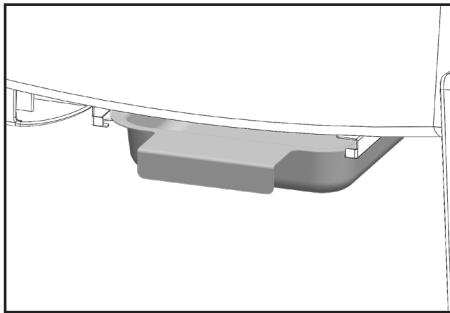


O

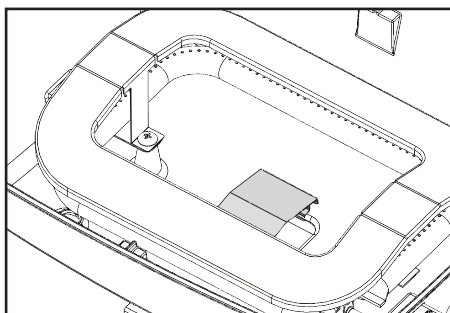




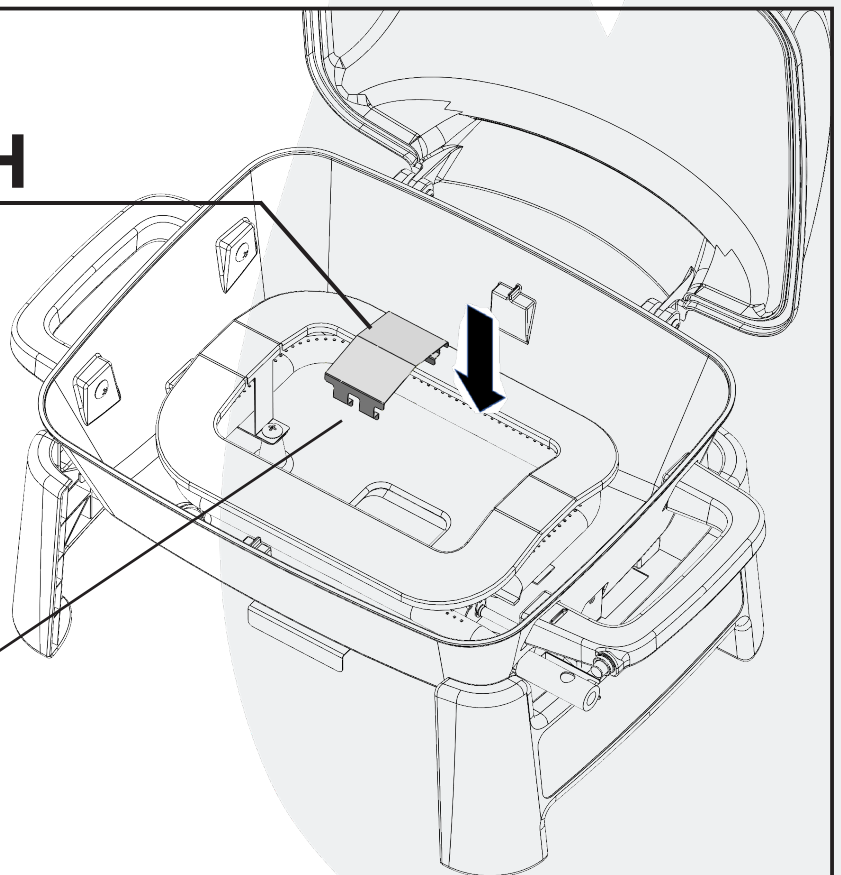
9



10

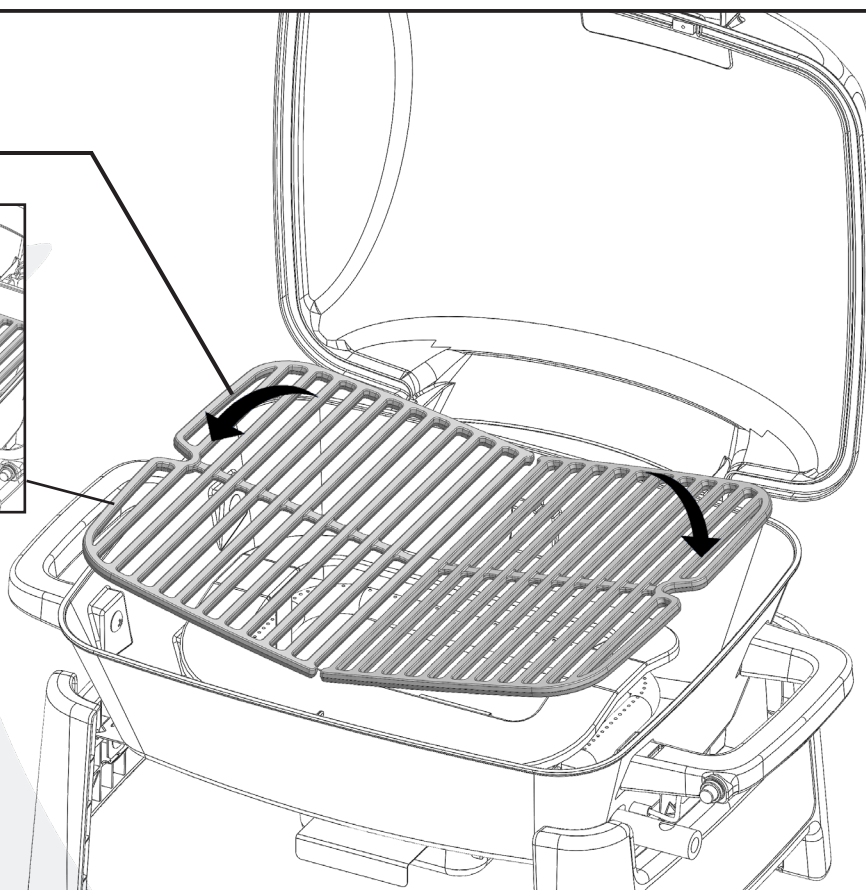
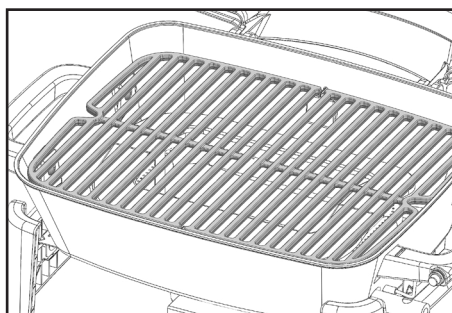


H

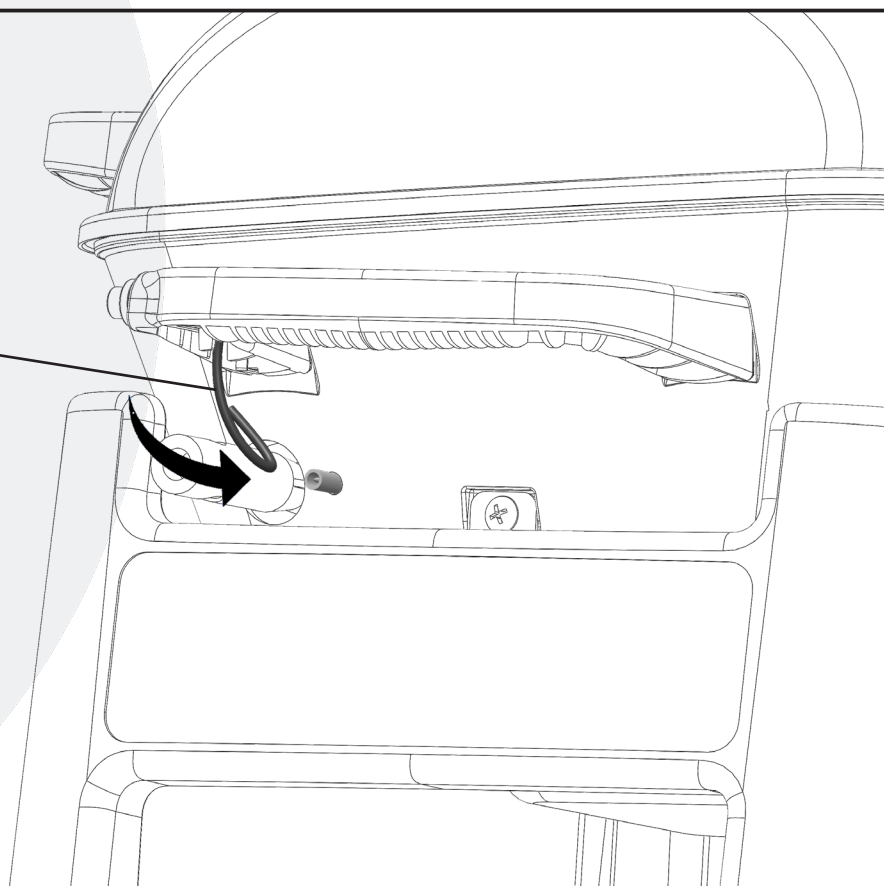
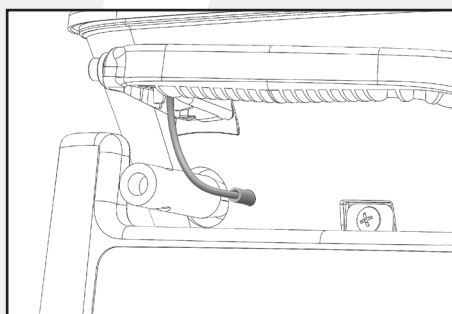


11

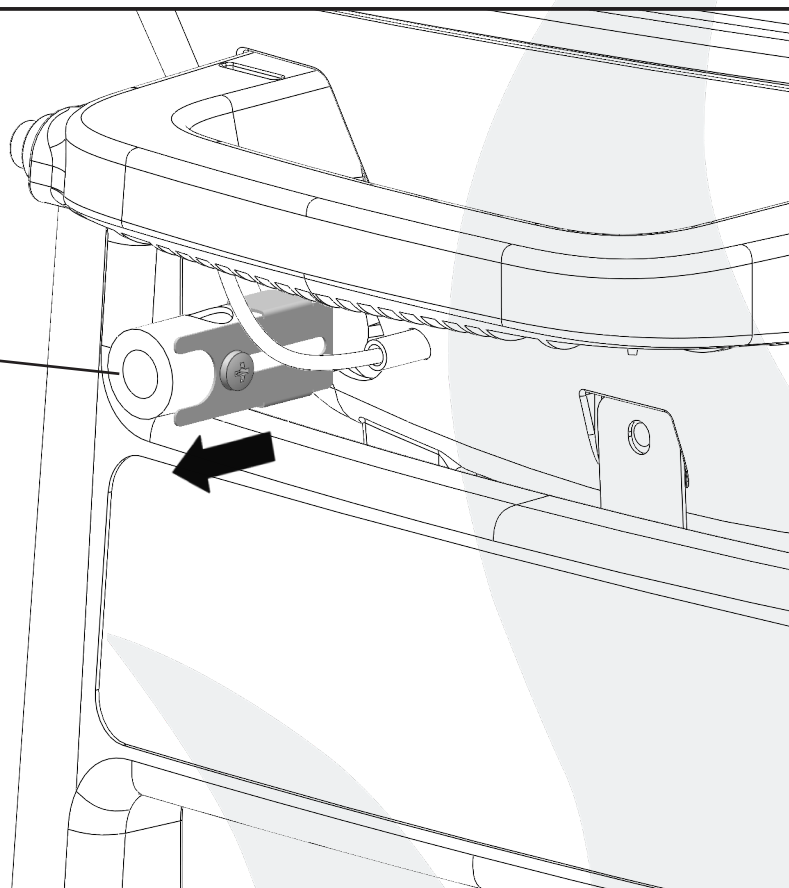
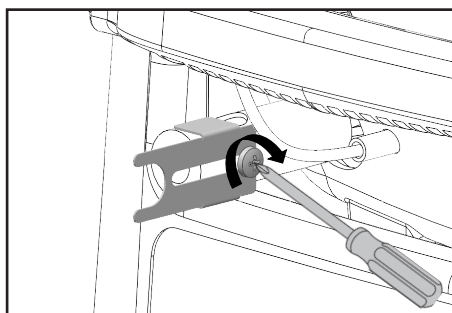
1x2



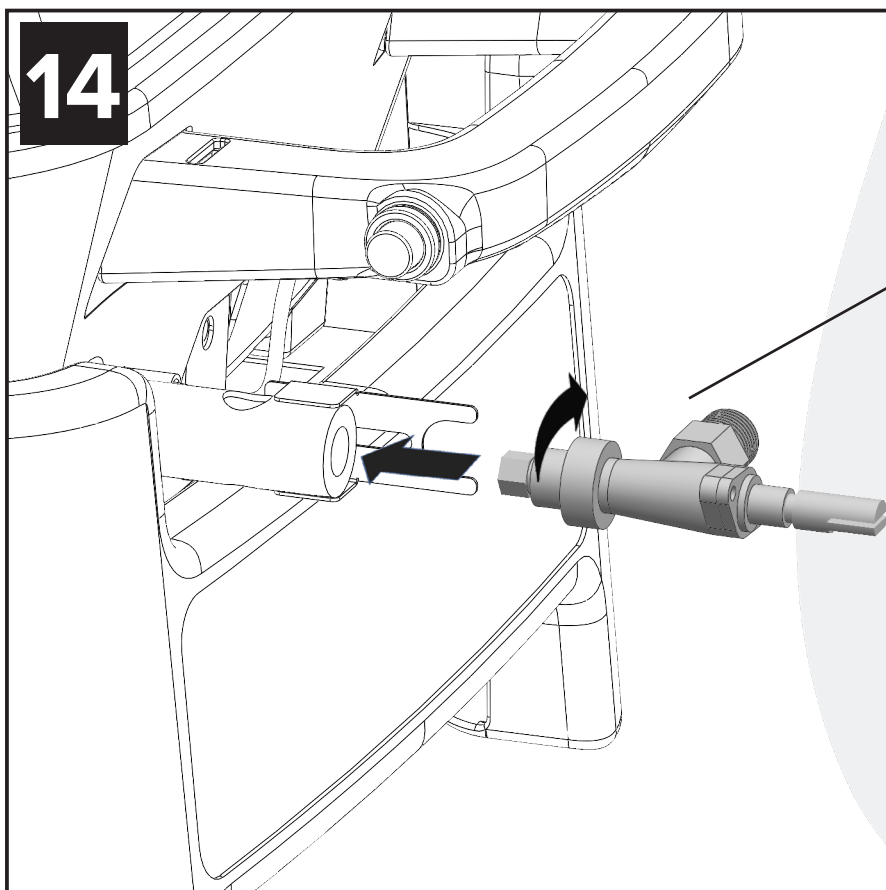
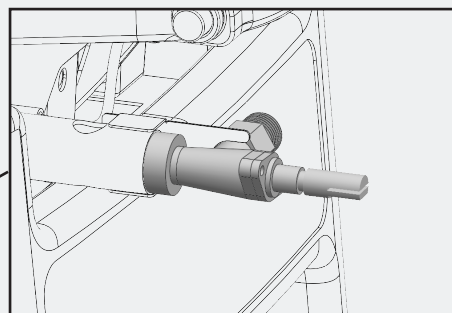
12



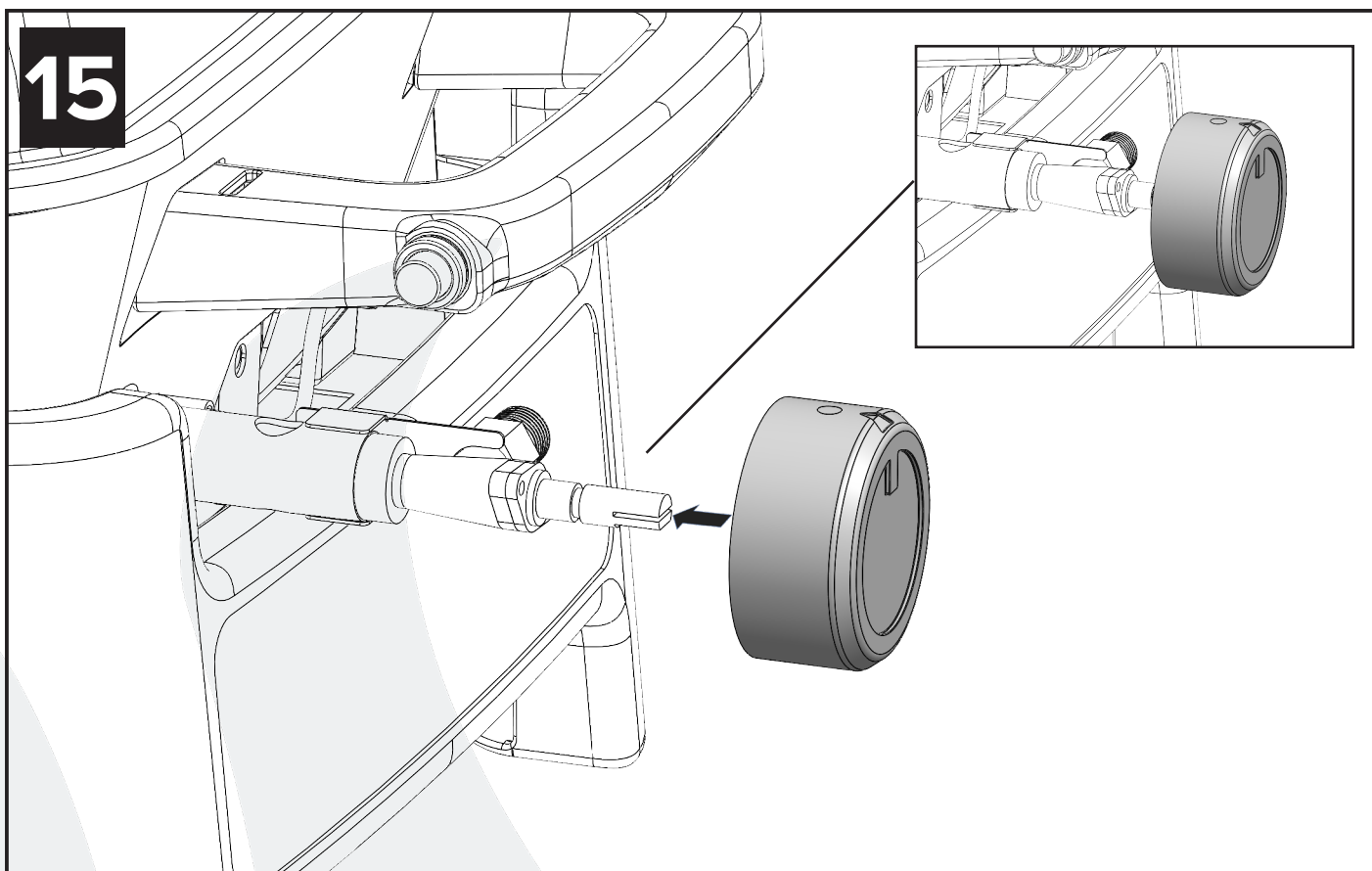
13



14

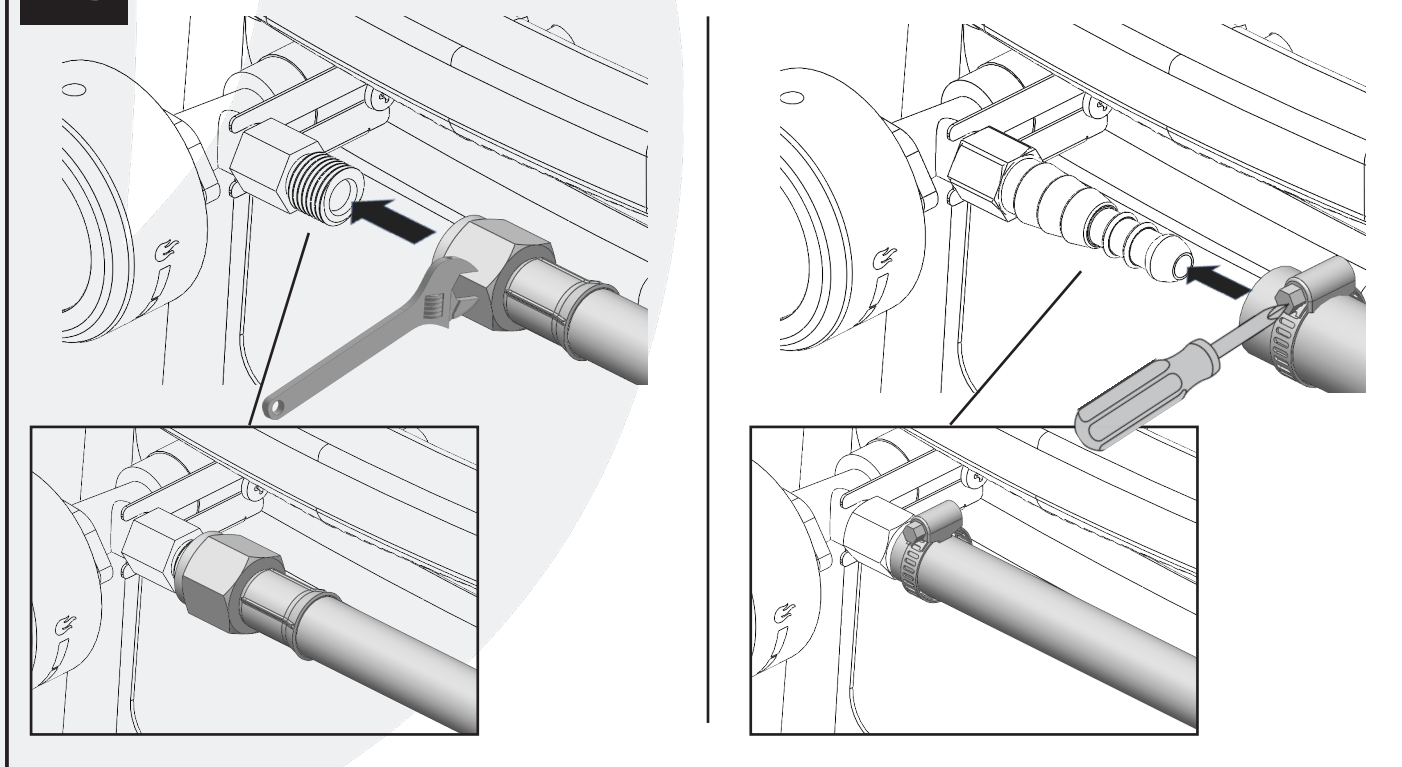


15



16

*The valve thread or nozzle type differ based on the destination country. Identify your connection type and follow the connection instructions specific to your type.



EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Manufacturer	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA				
Model	820-BC002				
Appliance category	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (50)
Type of gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas pressure (mbar)	28-30	37	30	37	50
Main burner Injector size (Ø mm)	0.88		0.88	0.84	0.76
Destination country	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK		BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 3.1				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 226				
	Propane - Total: 222				

NOTE

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

Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category 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 I_{3B/P}(50).

Marking on the injector indicate the injector size. For example, "0.88" means the injector size is 0.88 mm.

GAS HOOK-UP

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

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

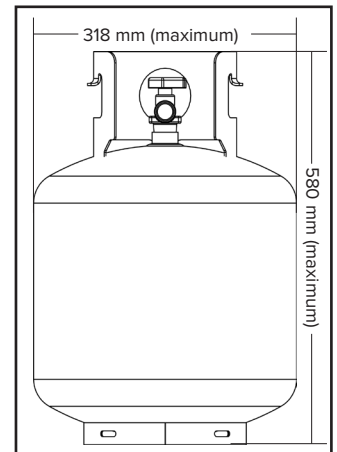
Total gas consumption (per hour) with burner set on "HIGH" is **3.1 kW**.

LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENTS

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

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

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



LPG CYLINDER

CONNECTING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER



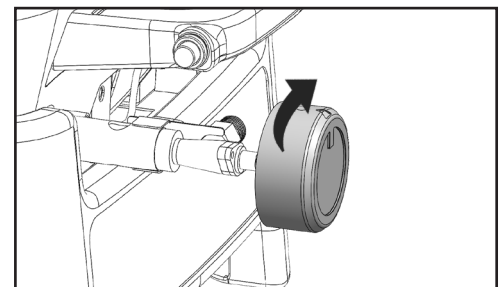
WARNING:

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

REPLACING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER

Turn the grill burner knob clockwise to "OFF" (●) and make sure the grill is cool. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder. Refer to "TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR" section of manual for detailed disconnecting the regulator instructions.

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



LEAK TEST



WARNING:

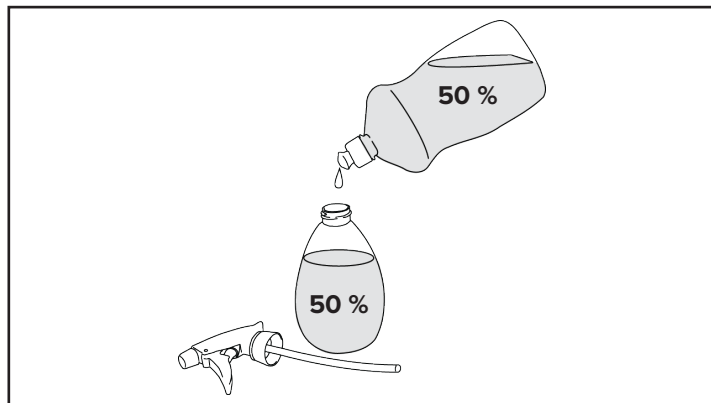
CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE GRILL UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.

GENERAL

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

BEFORE TESTING

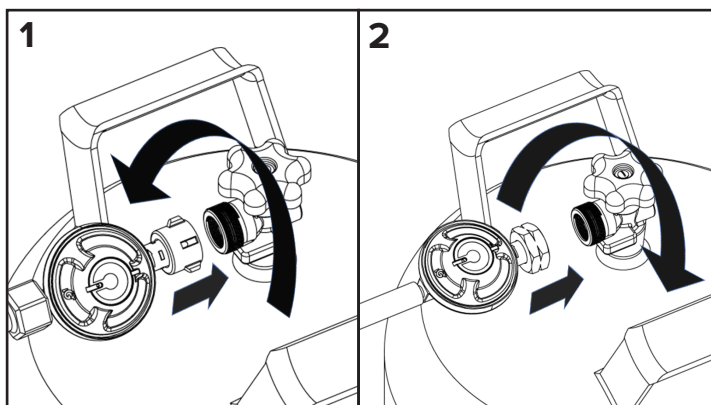
Make sure all packing materials have been removed from the grill, including the burner tie-down straps.



STEP 1

CREATE THE SOAPY WATER

Prepare a 50/50 solution of water and ammonia-free dish detergent, to be applied using a spray bottle or brush.



STEP 2

CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

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

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

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.

Connect by Turning Clockwise (1)

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut clockwise.

Connect by Turning Anti-Clockwise (2)

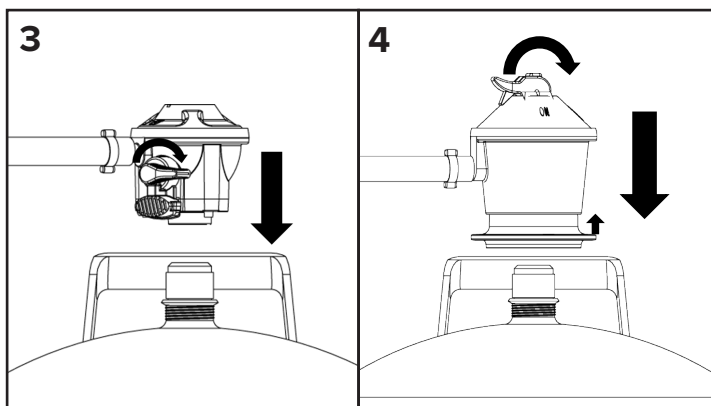
Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

Connect by Turning Lever/Snapping into Position (3)

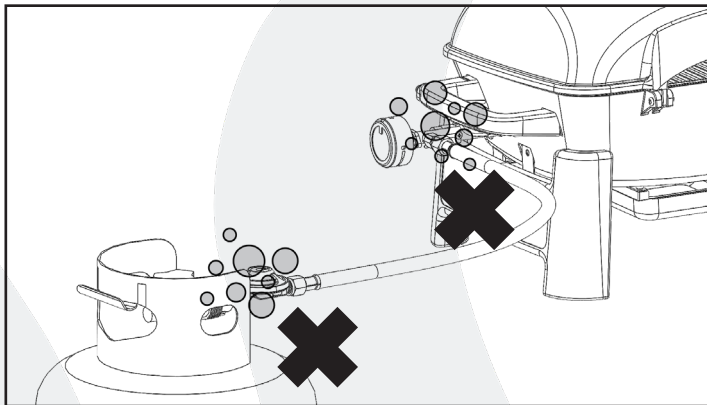
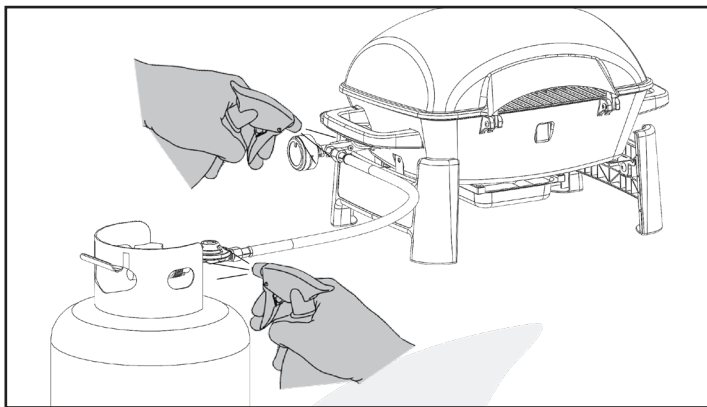
Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

Connect by Sliding Collar (4)

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



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



STEP 3

TO TEST

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

Screw-on regulator

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

Clip-on regulator

Move the regulator lever to the ON position.

3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and tighten leaky fittings.
5. Turn the LPG cylinder valve back to the OPEN position and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the LPG cylinder valve to the CLOSED position and contact our Customer Service Department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.



WARNING:

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

INSTALLER FINAL CHECK

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

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



WARNING:

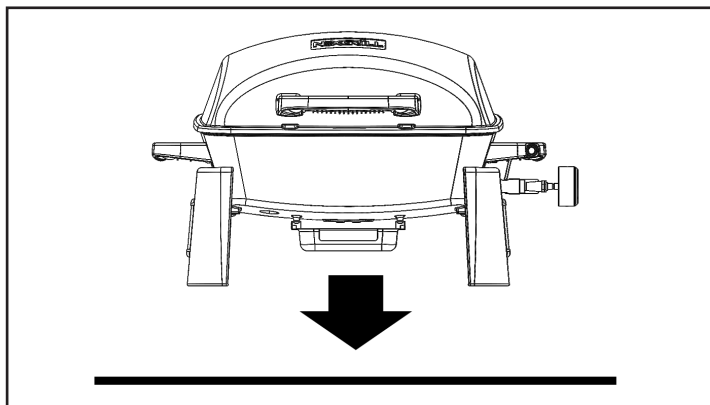
1. **DO NOT STORE SPARE LPG CYLINDERS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.**
2. **NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT CAPACITY.**
3. **IF THE INFORMATION IN ITEMS 1 AND 2 IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.**

OPERATING INSTRUCTIONS



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

PREPARING TO LIGHT YOUR GRILL



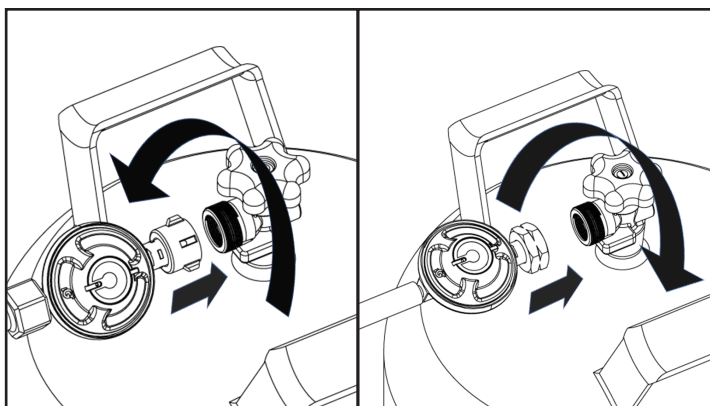
STEP 1

FIND A LEVEL SURFACE ON WHICH TO PLACE THE GRILL.

MOVING INSTRUCTIONS

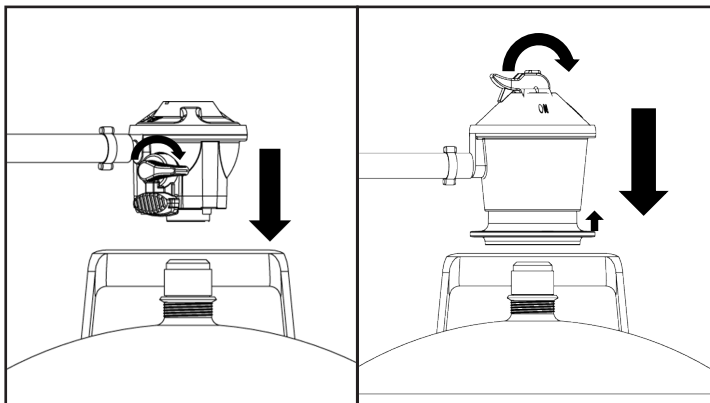
Caution: Never move the grill with burners lit or the grill is still hot. Make sure control knob is in the "OFF" (●) position. Disconnect the LPG cylinder from the regulator. Remove the regulator from the LPG tank. Be sure the grill has completely cooled for at least 30 minutes. Close the lid. Use the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

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



STEP 2

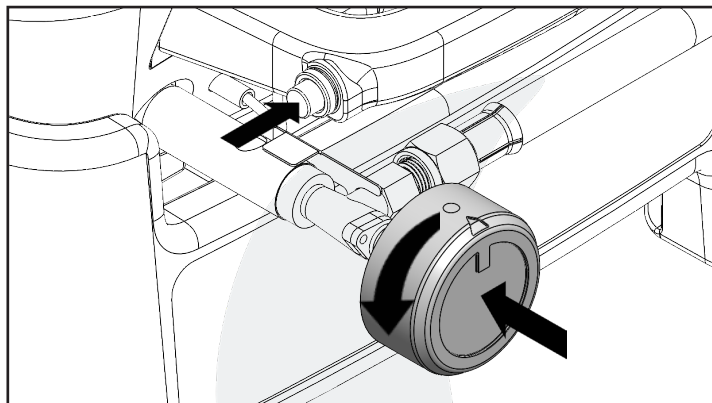
CONNECT HOSE TO TANK.





IMPORTANT - FIRST TIME USE:

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

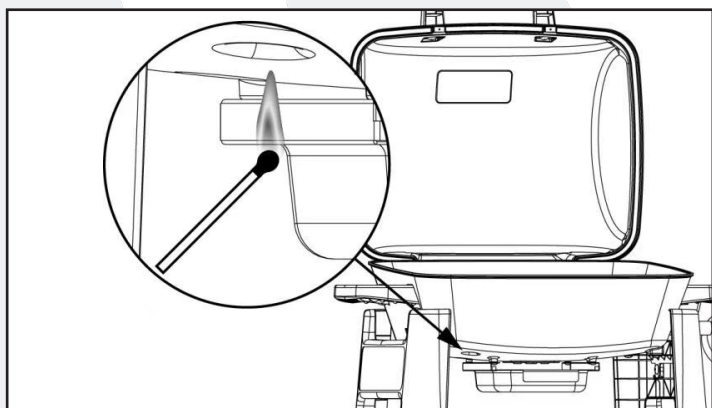


STEP 3

OPEN THE LID. ALWAYS OPEN LID WHEN LIGHTING. PUSH AND TURN KNOB TO HIGH WHILE PUSHING THE PIEZO IGNITOR BUTTON. THE BURNER SHOULD LIGHT IMMEDIATELY.



If ignition does not occur within 3-5 seconds, turn the control knob to the "OFF" (●) position. Wait 5 minutes before attempting to re-light the grill. If the grill fails to ignite after the second attempt, call our Customer Service Department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de for assistance. With burner lit, gently close the lid and allow the grill to warm up for 5-10 minutes prior to use.



If the knob won't spark, you may manually ignite the grill. Ignite a match and insert through the hole on the bottom left of the firebox, as shown on picture.

USING YOUR GRILL



1. Allow the grill to warm up with the lid closed for 5 minutes prior to cooking.
2. You may cook on the grill in any weather. If the ambient temperature is extremely cold or hot, the cooking times will be slightly increased or decreased. Keep the grill out of excessive winds when operating.
3. The cooking times listed below are only suggestions. Cooking times vary depending on thickness of meats and the desired degree of preparation.



Steak – (T-Bone), thick cut, medium doneness: grill 10 minutes on each side on MED setting.

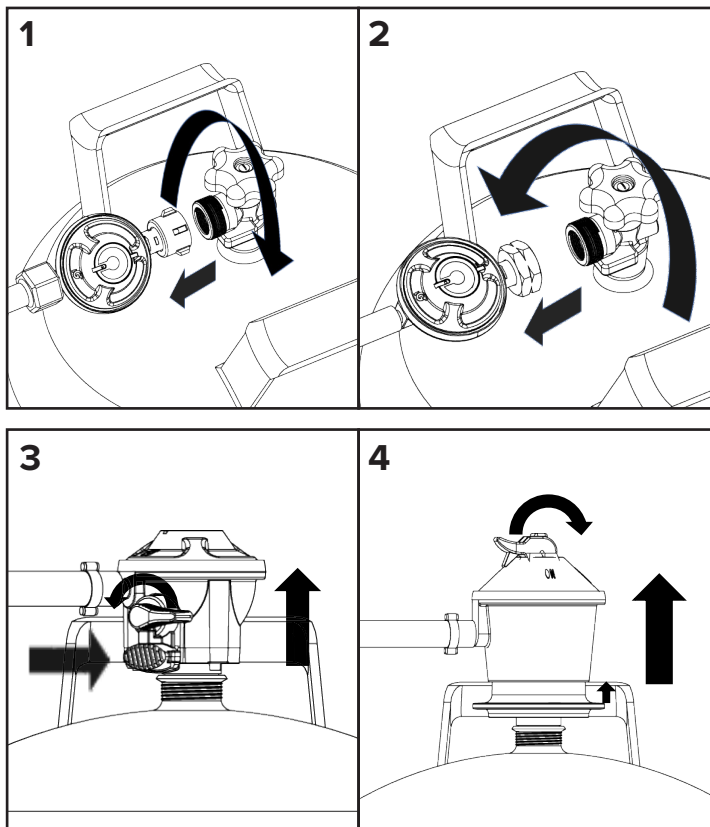
Chicken – (Quarters): grill 30 minutes per side on MED setting. Check for doneness.

Pork – (Ribs/chops): grill 10-20 minutes per side on MED setting. Check for doneness.

Fish – grill 20-30 minutes on LOW setting.

Turkey – (Breast): grill 10 minutes per 0.5 kg or per pound or until internal temperature reaches 76 °C (170 °F) on MED setting.

TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR



1. Turn knob to “OFF” (●) position.
2. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder by following the instructions specific to that regulator.

Disconnect by Turning Anti-Clockwise (1)

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

Disconnect by Turning Clockwise (2)

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

Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position (3)

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

Disconnect by Sliding Collar (4)

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

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

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

CARE AND MAINTENANCE

THERE IS VERY LITTLE CARE AND MAINTENANCE NEEDED.

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

OUTSIDE GRILL PARTS: This is cast aluminum and plastic. It can be cleaned easily with warm soapy water.

COOKING GRID AND GREASE TRAY: The cooking grids are made of coated cast iron. They should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the grill is still warm. The grease tray can be cleaned easily with warm soapy water.

CAUTION: The grease tray must be kept clean and free of heavy buildup for the grill to perform properly and to eliminate flare-ups.

SPIDER WEB INSPECTION



NATURAL HAZARD • SPIDERS AND OTHER INSECTS

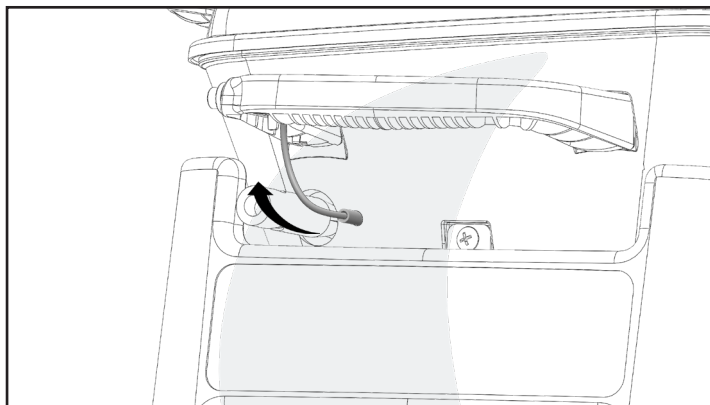
FACT: Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tube. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas, causing an unsafe situation. Clean burner prior to use after storing, at the beginning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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

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

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

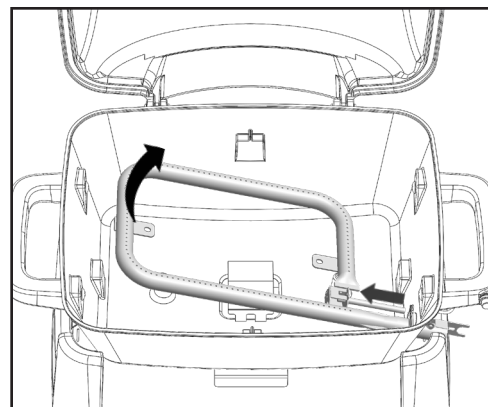
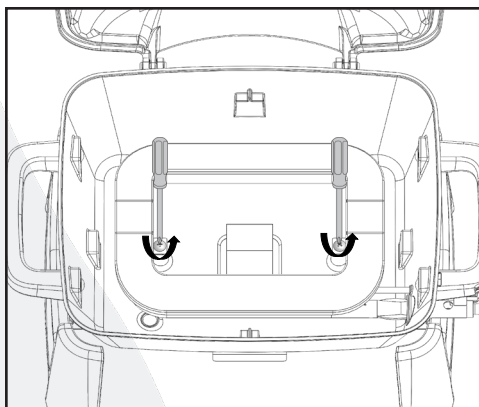
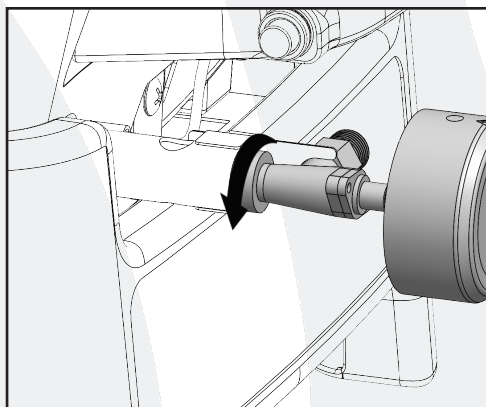
BURNER – Extreme care should be taken when removing and replacing the burner. It must be correctly installed to the valve before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill. Failure to properly install the valve to the burner could cause a fire at the valve area, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure the gas supply is CLOSED and control knobs are in the "OFF" (●) position and the burners have cooled. Disconnect the hose and regulator from the gas cylinder.



STEP 1

To remove the burner for cleaning:

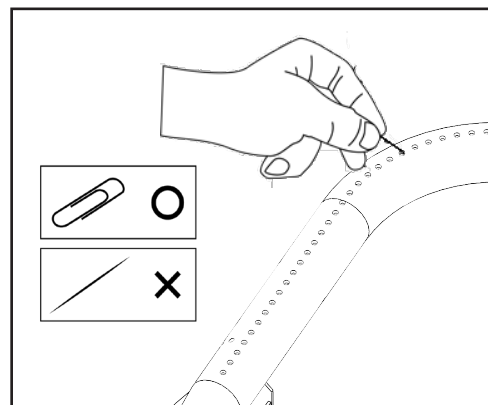
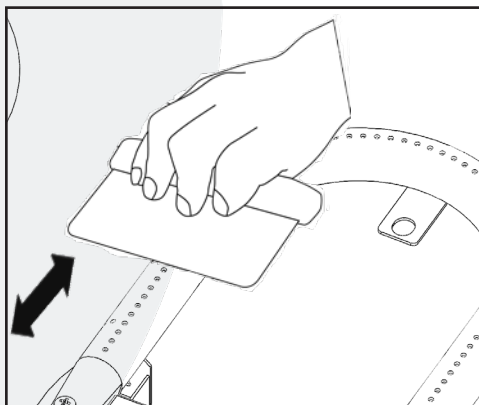
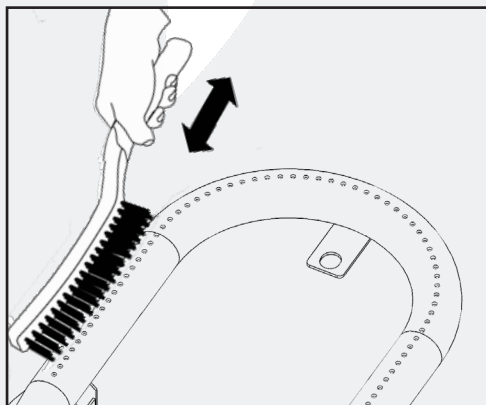
1. Locate the electrode wire on the right side handle and disconnect it from the ignition electrode.
2. Disconnect the valve from the burner tube.
3. Locate the burner screws at the left and right of the firebox.
4. Remove the screws and the flame tamer attached.
5. Lift the burner out of the firebox.

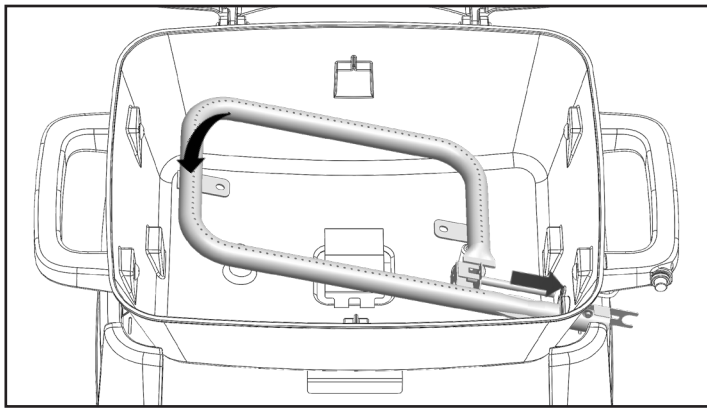


STEP 2

To clean the grill burner:

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
2. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Check and clean burner / venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a flashback, causing a fire hazard at the valve and knob.



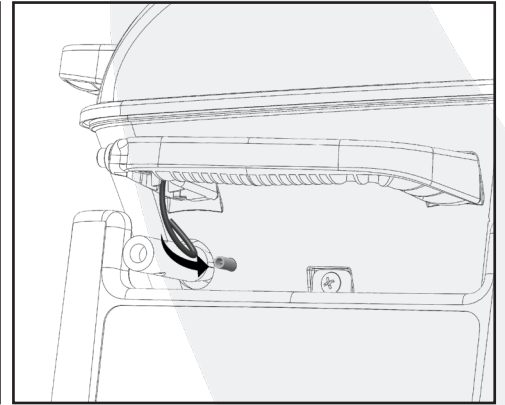
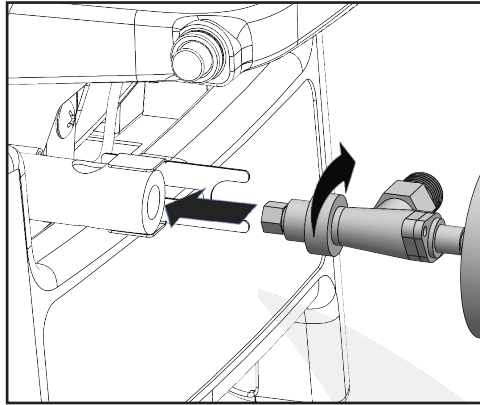
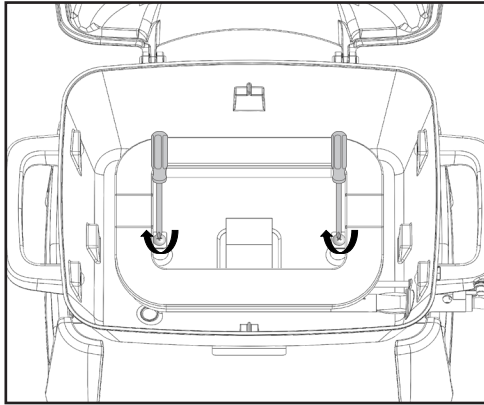


STEP 3

To reinstall the burner:

1. Insert the burner through the right side main firebox hole.
2. Align the flame tamer and burner screws holes with the firebox holes, insert screws and tighten.
3. Install valve to the burner tube.
4. Locate the electrode wire on the right side handle and connect it to the ignition electrode.

Check all gas supply fittings for leaks before use. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.



FIREBOX

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

DRAIN HOLE

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



This grill, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.

STORAGE



CAUTION: Do not store LPG cylinders in enclosed areas. When using a cover or moving the grill, always wait until the grill has cooled for at least 30 minutes.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a flashback, causing a fire hazard at the valve and knob.



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

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

WARRANTY STATEMENT

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #820-BC002) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

MAIN BURNERS: 5 year LIMITED warranty against perforation.

COOKING GRID: 5 year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

ALL OTHER PARTS: 2 year LIMITED warranty (Includes, but is not limited to, valves, frame, housing, control panel, igniter, regulator, hoses)

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

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

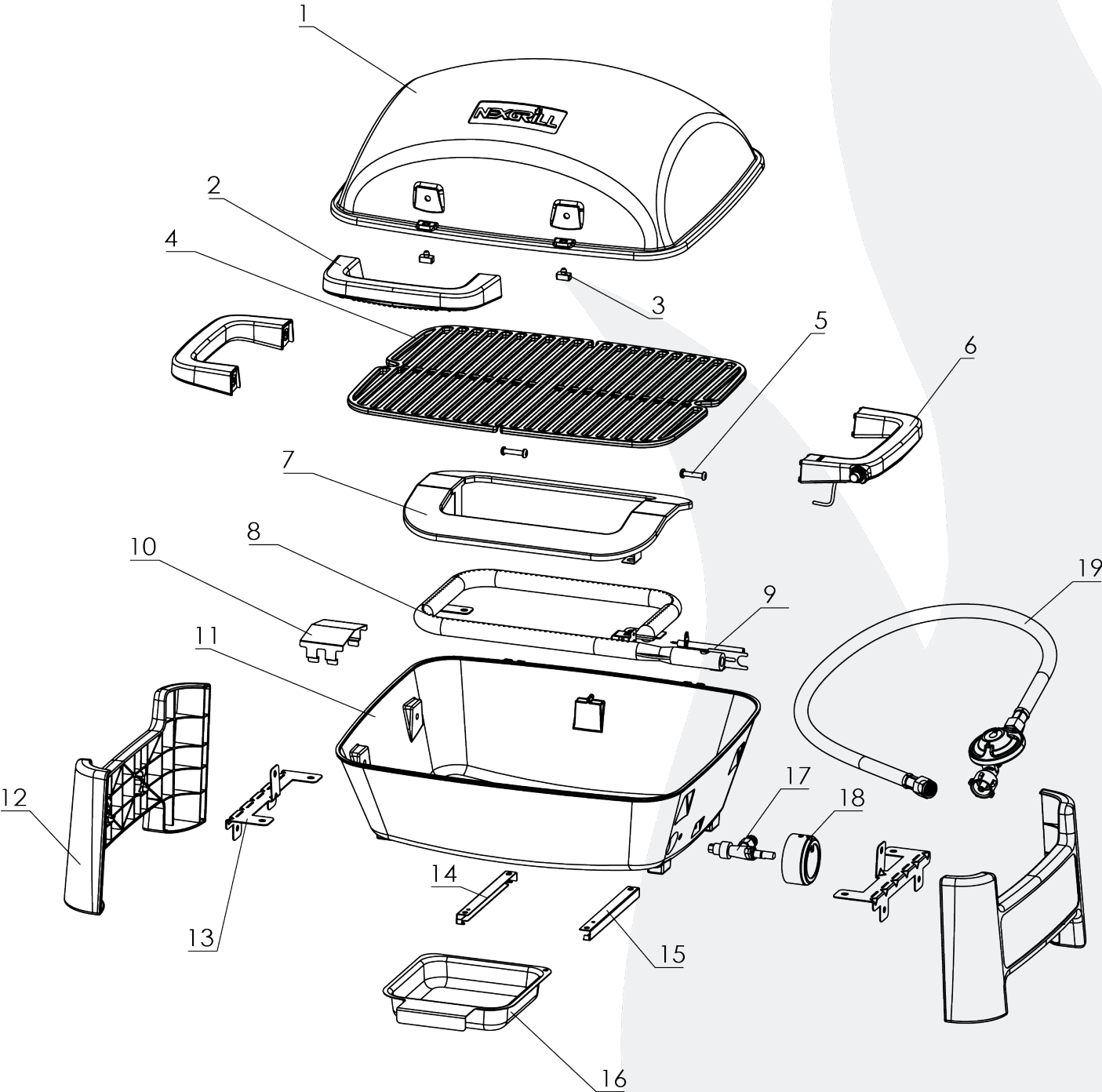
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling customer service department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de for assistance.

REPLACEMENT PARTS LIST



NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Main lid	5 years* [▲] (Material) 2 years [▲] (Paint)	1	11	Firebox	5 years* [▲] (Material) 2 years [▲] (Paint)	1
2	Handle	2 years	2	12	Leg	2 years	2
3	Lid stopper	2 years	2	13	Leg support	2 years	2
4	Cooking grid	5 years	2	14	Grease box support, left	2 years	1
5	Main lid screw	2 years	2	15	Grease box support, right	2 years	1
6	Right handle assembly	2 years	1	16	Grease box	2 years	1
7	Flame tamer	2 years	1	17	Valve	2 years	1
8	Main burner	5 years	1	18	Knob	2 years	1
9	Ignitor electrode	2 years	1	19	Regulator and hose	2 years	1
10	Grease cup heat shield	2 years	1				

* - NO RUST-THROUGH OR BURN-THROUGH OF ALUMINUM CASTING.

▲ - EXCLUDING FADING OR DISCOLORATION.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill will not light	1. Check to see if the LPG cylinder is empty. 2. Check burner ports for any blockage. Use a paper clip to clear plugged ports. 3. Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	1. Check for spiders and insects. 2. Call our customer service department at +49 5251 875 61 74 between 8 a.m. - 5 p.m from Monday to Friday. Languages spoken are English and German. You can also reach us by email at: servicede@nexgrill.de
Low heat with the control knob on the "HIGH" setting.	1. Make sure the grill area is clear of dust. 2. Make sure the burner and orifice are clean. 3. Check for spiders and insects. 4. Is there adequate gas supply available? 5. Is the grill being preheated for 5-10 minutes?

MISES EN GARDE IMPORTANTES

DANGER : Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
4. Ne jamais utiliser comme appareil de chauffage.
5. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.



LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT RÉSULTANT D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION.

AUTRES RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DE PRESSION : Le régulateur de pression de gaz de l'appareil doit être utilisé. Il est muni d'un orifice de la bonne taille et est réglé selon la pression requise pour cet appareil, combinaison essentielle pour obtenir les résultats de cuisson attendus.

CONDUITE DE GAZ : La conduite de gaz avec régulateur de pression fournie avec l'appareil mesure 91,44 cm (3 pi) de long. Tenir la conduite loin des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT DU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) :

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

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

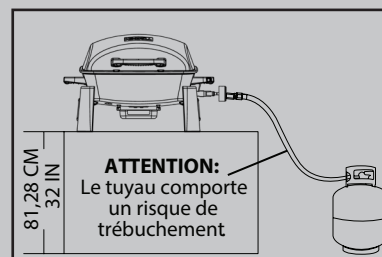
MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, appeler au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou par notre courriel à servicede@nexgrill.de

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

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

- Toujours utiliser le gril sur une table, non plus haut que 81,28 cm (32 po) et pas plus bas que 60,96 cm (24 po).
- Placer la bouteille de GPL sur le sol, à côté de la table. Vérifiez que le tuyau n'entre en contact avec aucune partie du corps du gril.
- Respectez ces consignes pour éviter de surchauffer la bouteille et de causer une fuite de GPL, qui pourrait s'enflammer et causer des blessures ou des dommages matériels graves, et pour éviter de trébucher sur la conduite de gaz ou la bouteille et de faire tomber le gril, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.

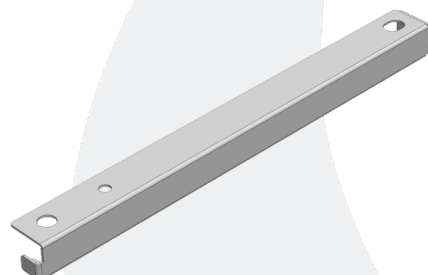


LISTE DES PIÈCES

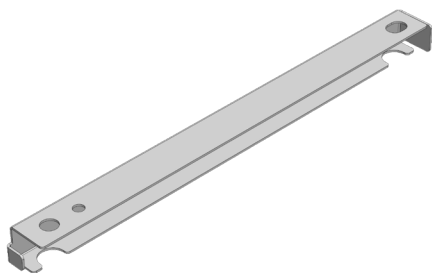
A



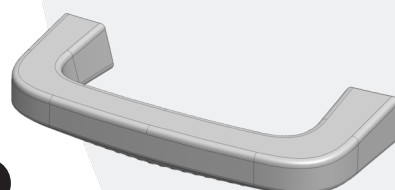
B



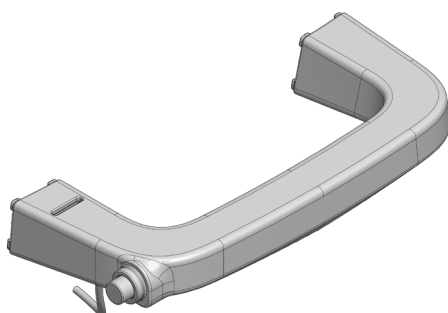
C



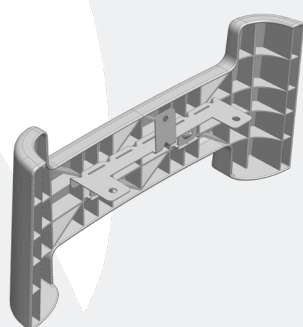
Dx2



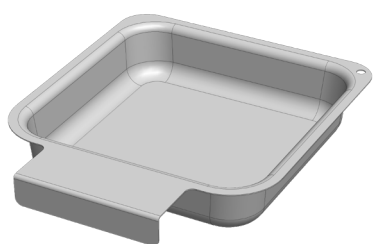
E



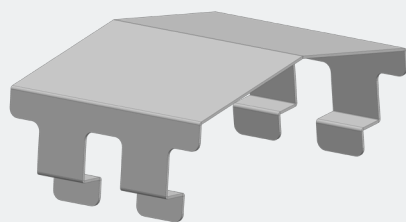
Fx2



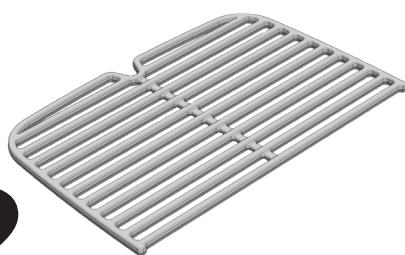
G



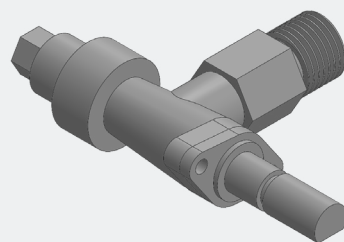
H

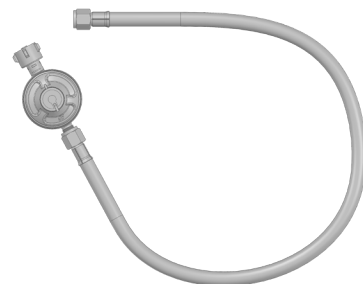
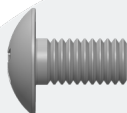


Ix2



J



K**L****Mx6****Nx4****Ox6****PRÉPARATION**

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

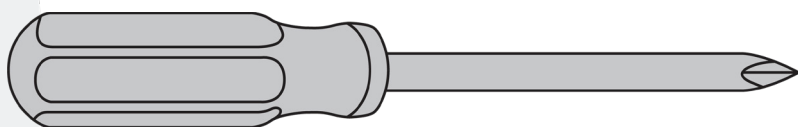
LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

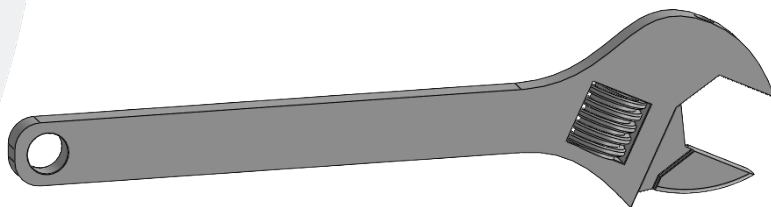


DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES? Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou écrire à servicede@nexgrill.de

OUTILS REQUIS (NON COMPRIS)



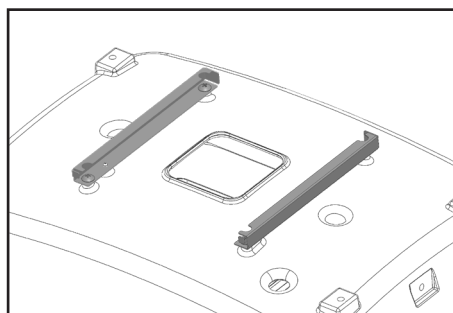
Tournevis cruciforme



Clé réglable

1

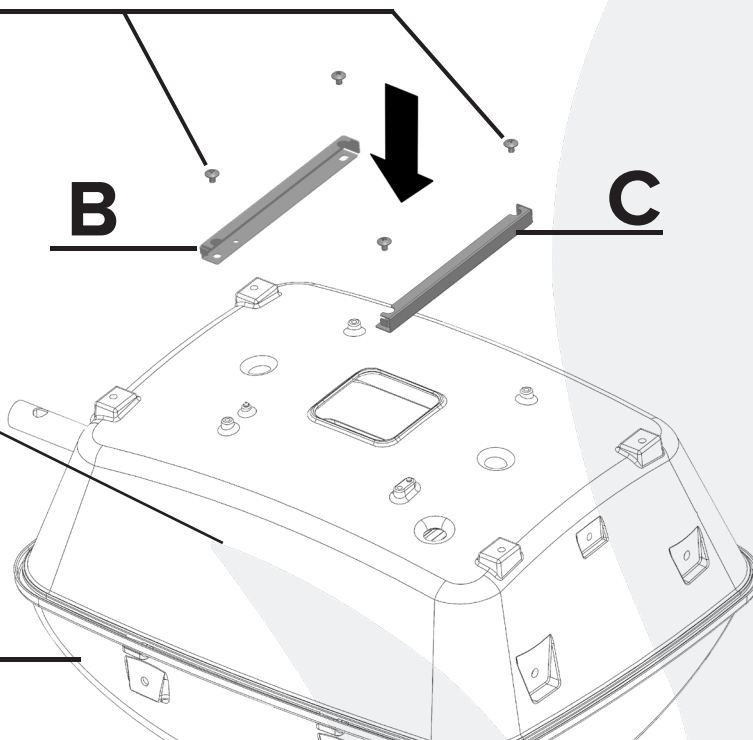
Nx4



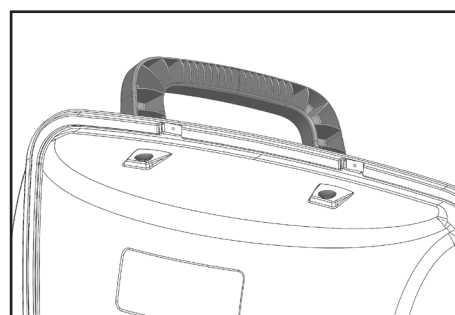
B

C

A

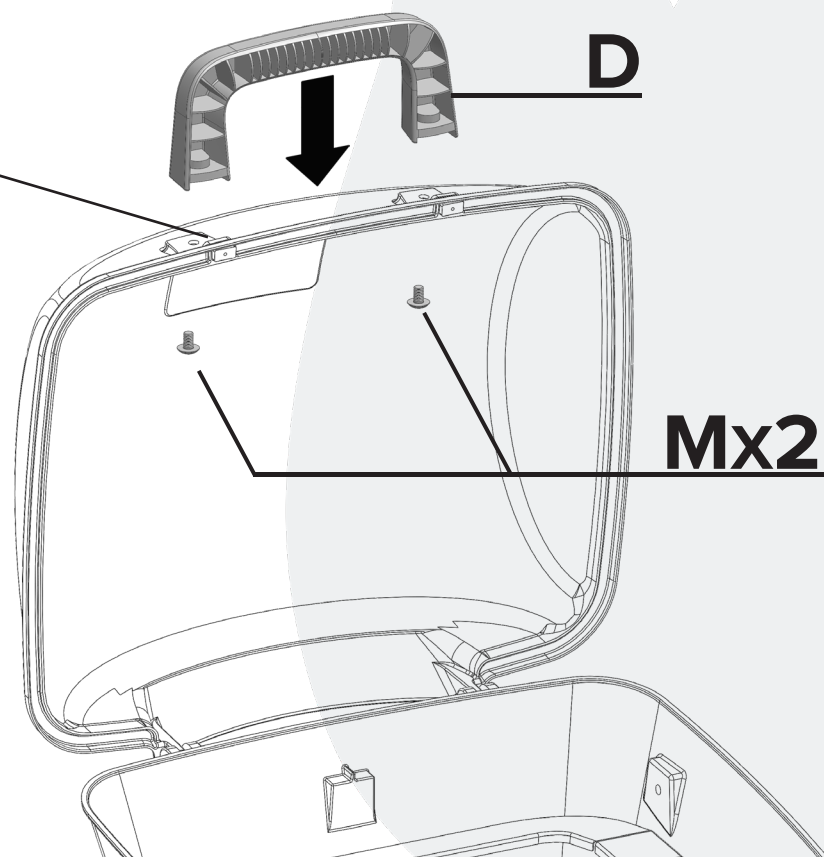


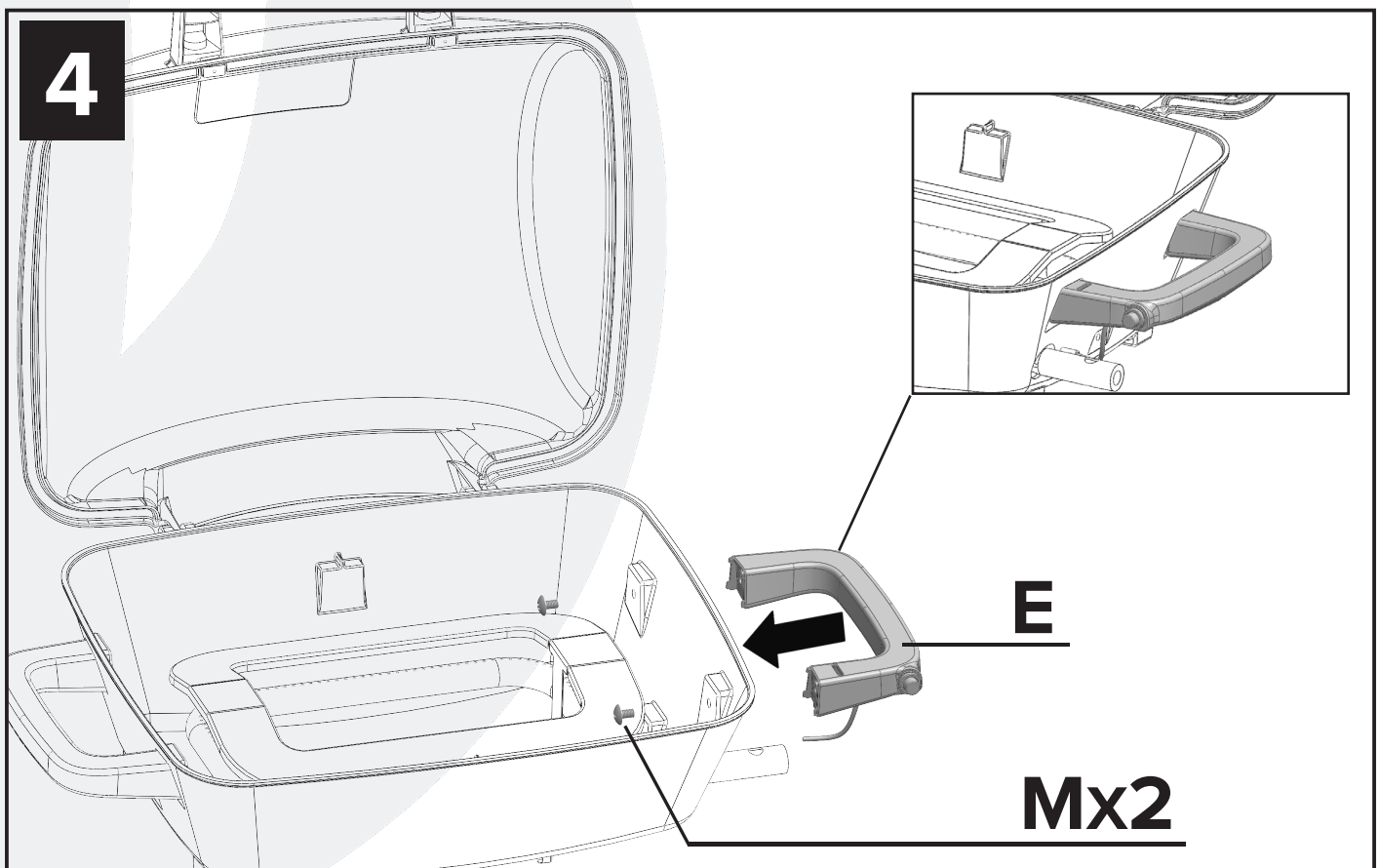
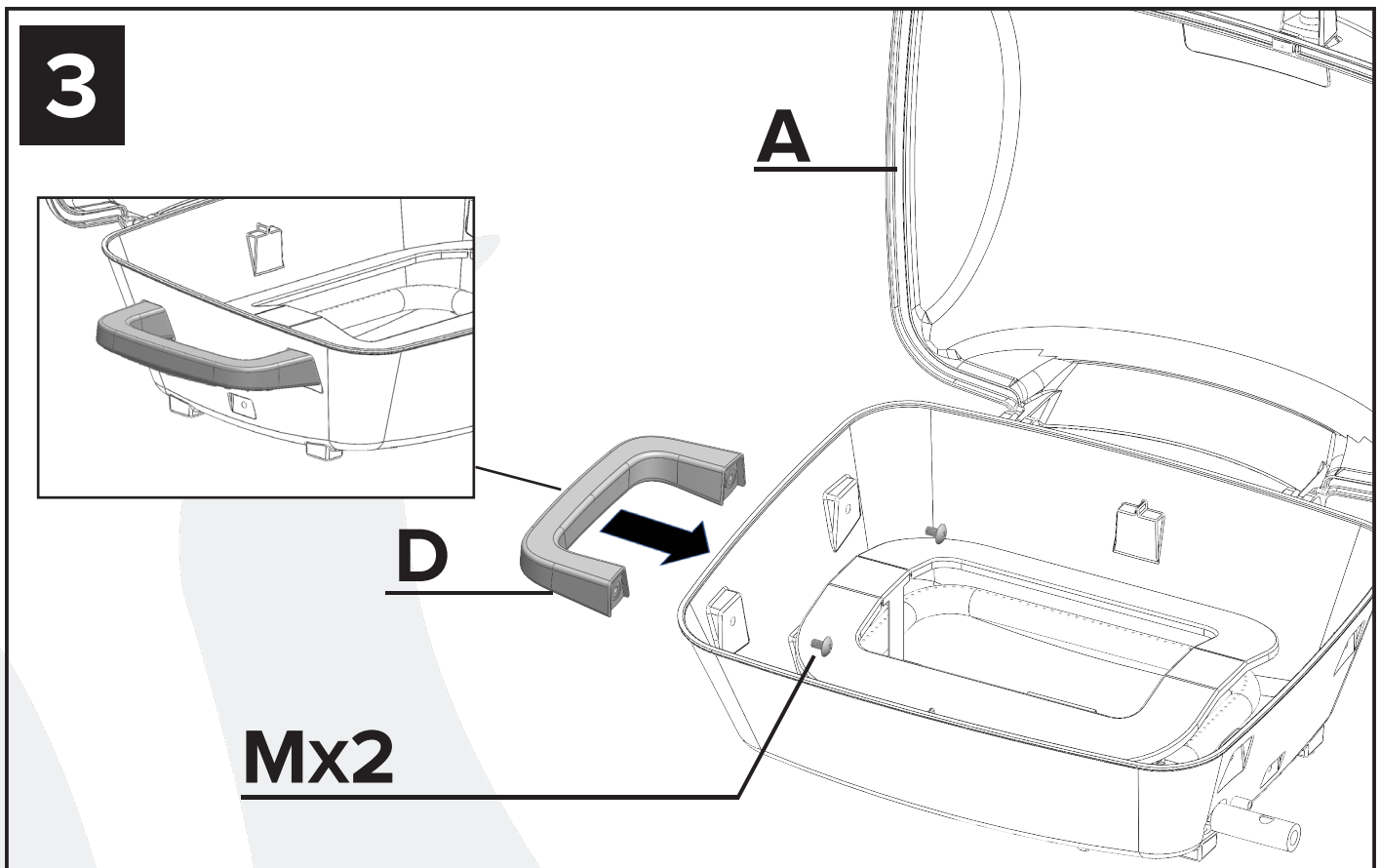
2



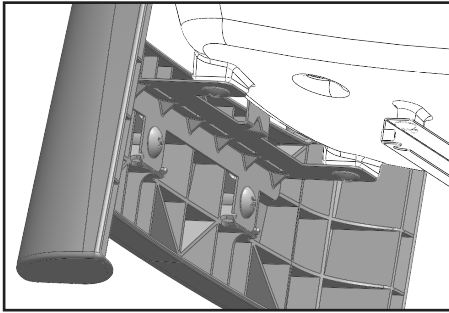
D

Mx2

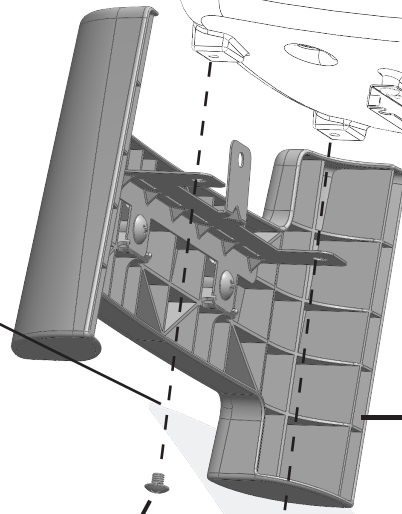




5

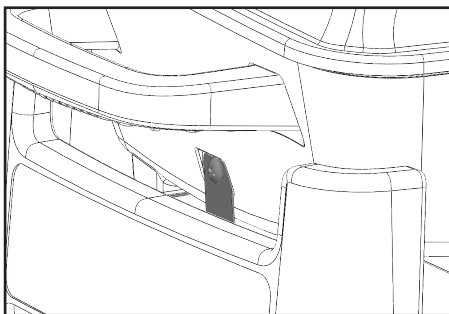


Ox2

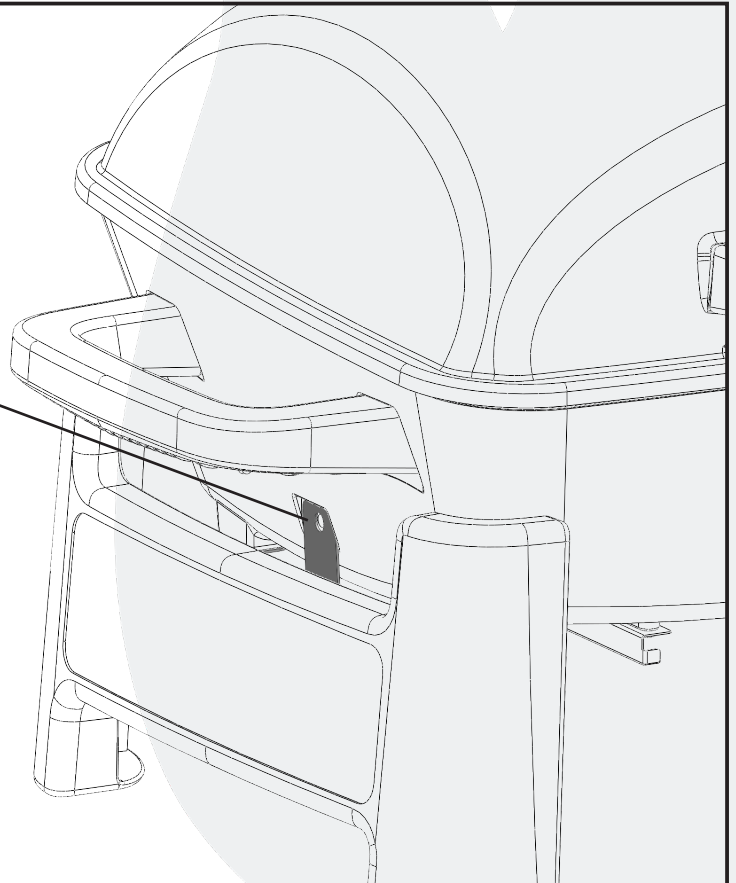


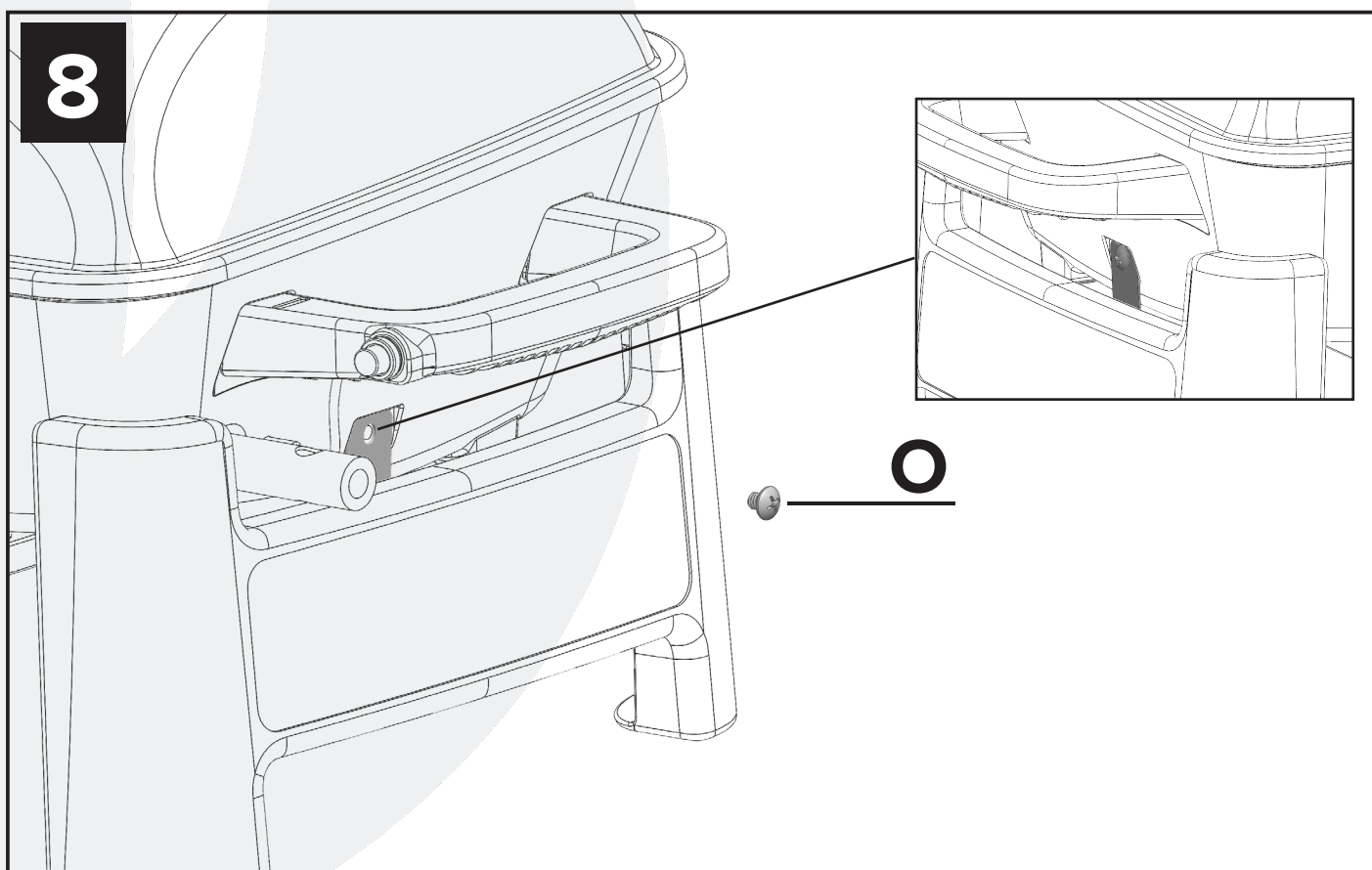
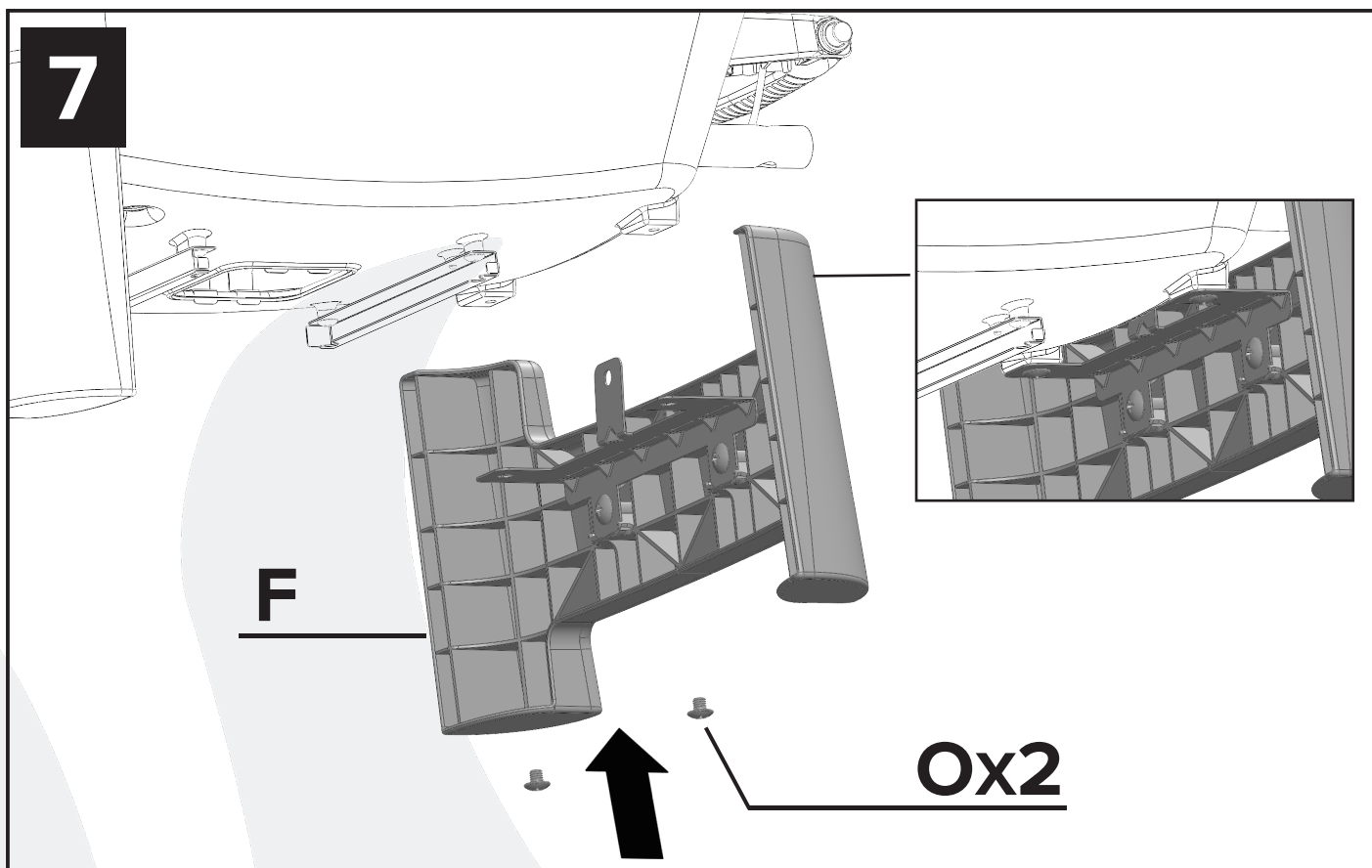
F

6

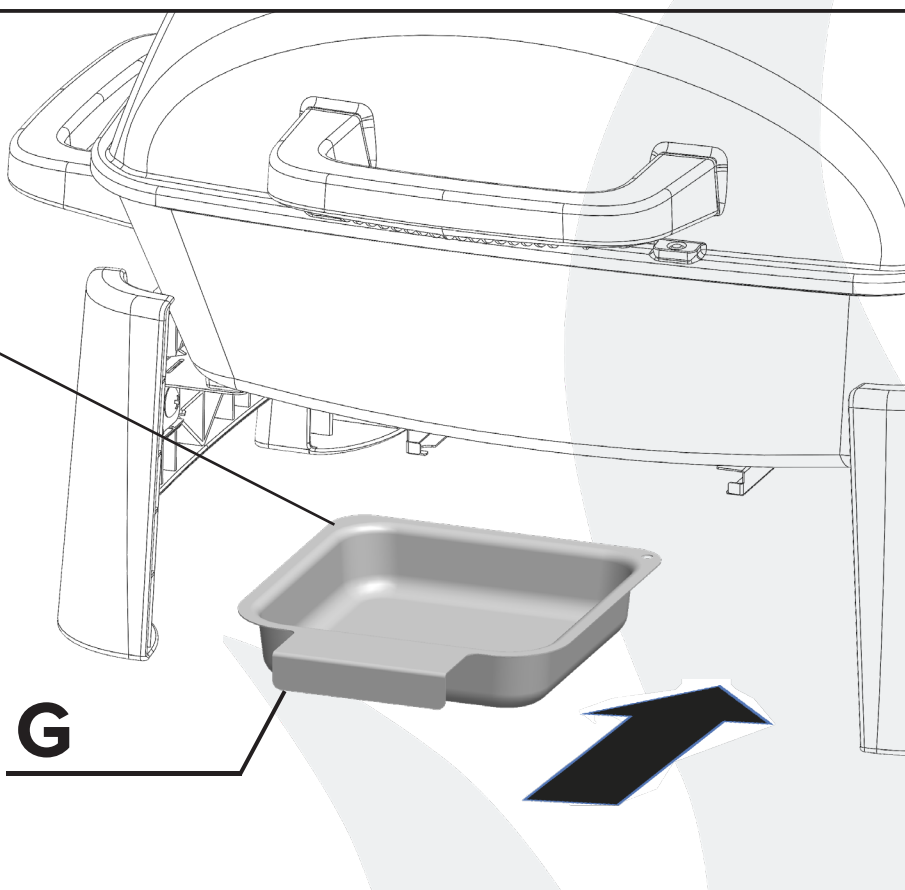
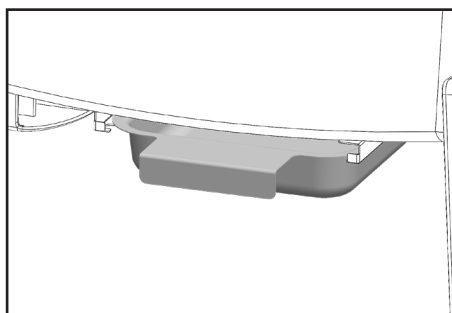


O

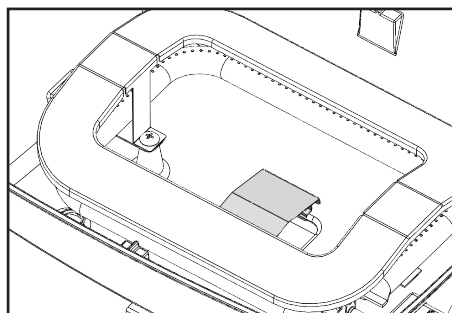




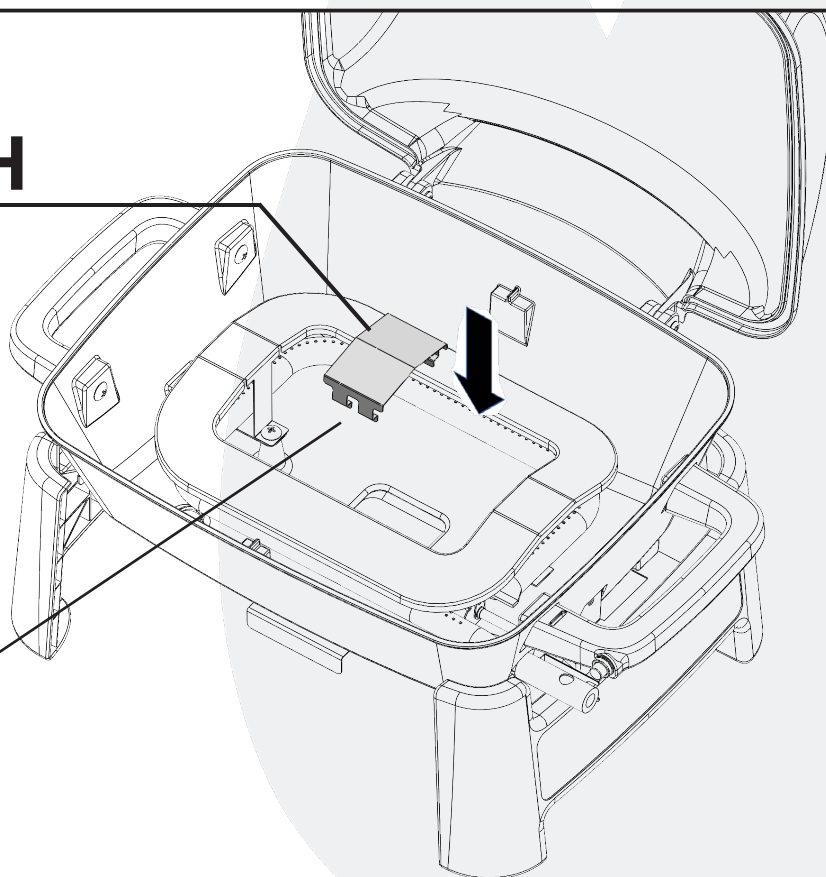
9



10

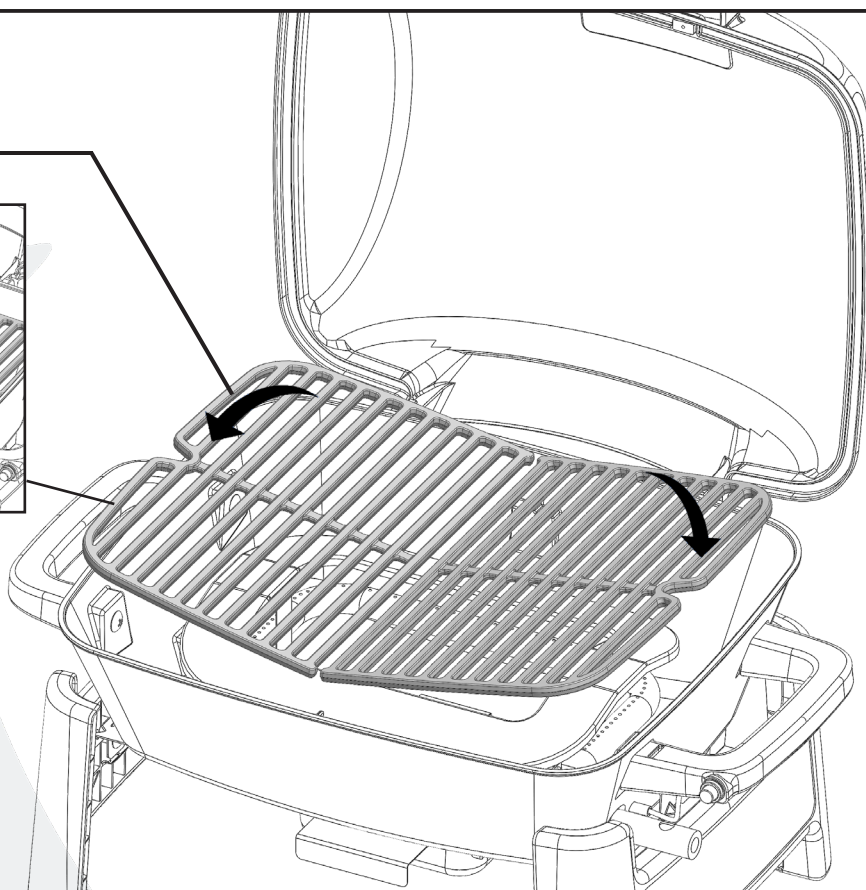
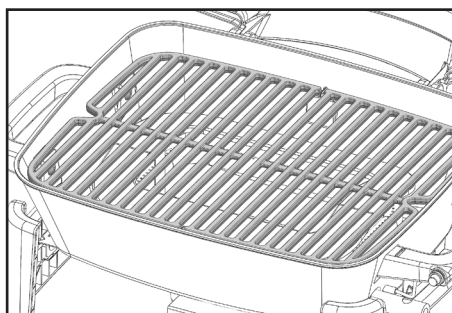


H

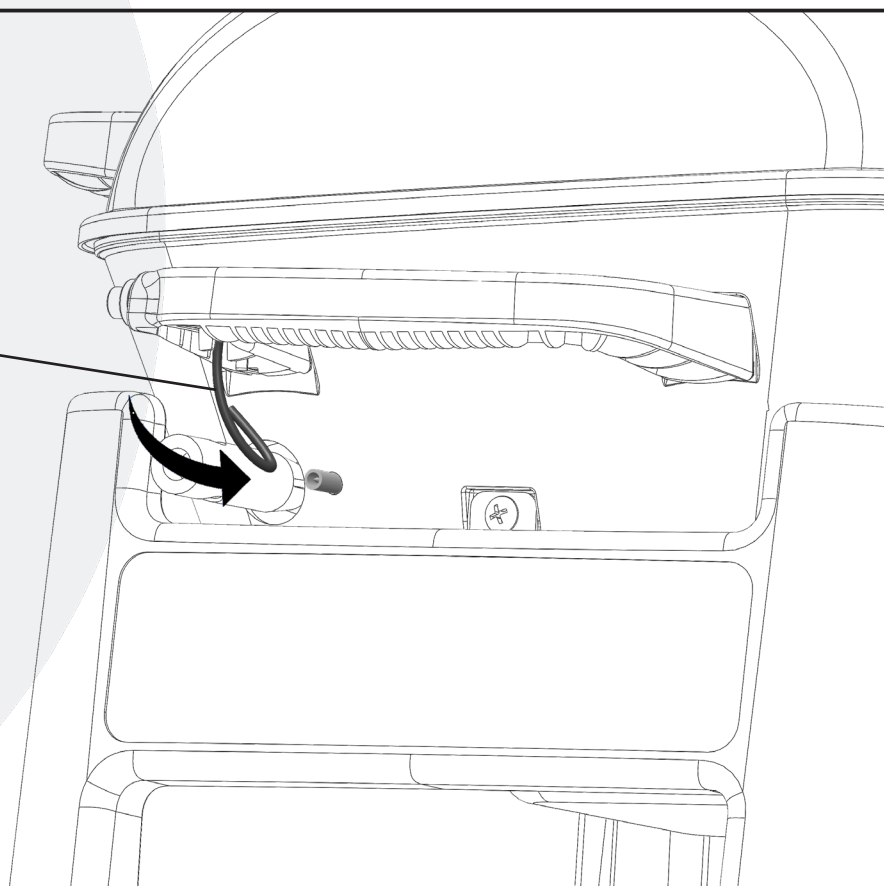
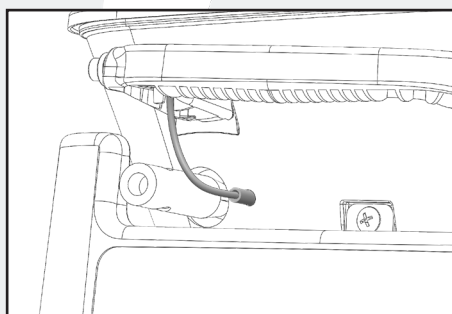


11

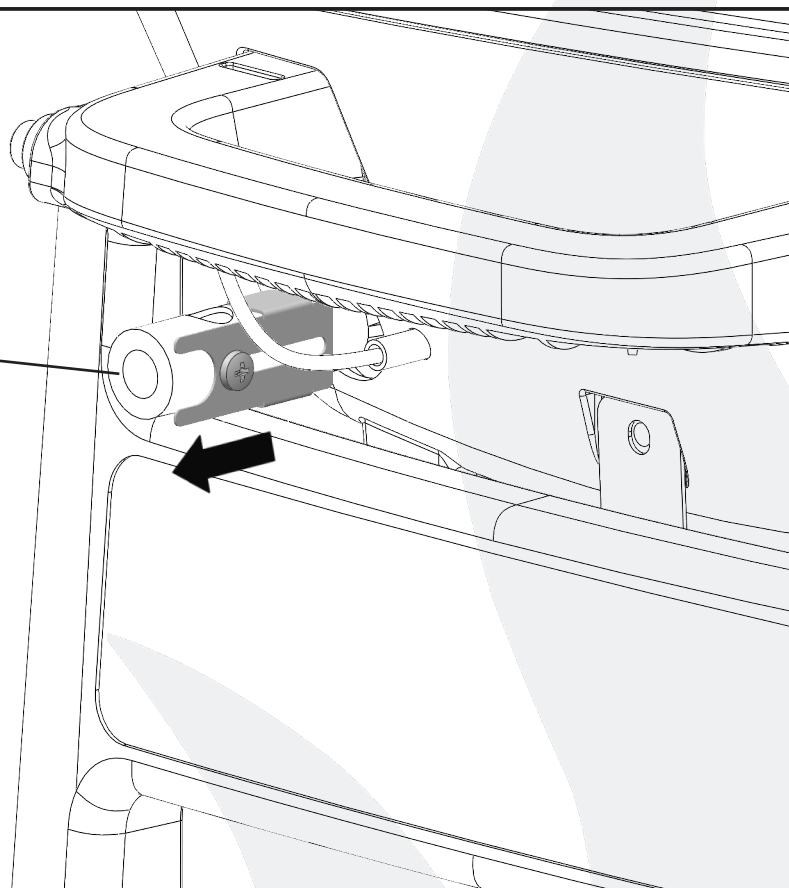
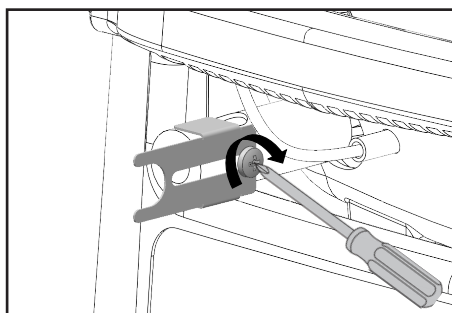
1x2



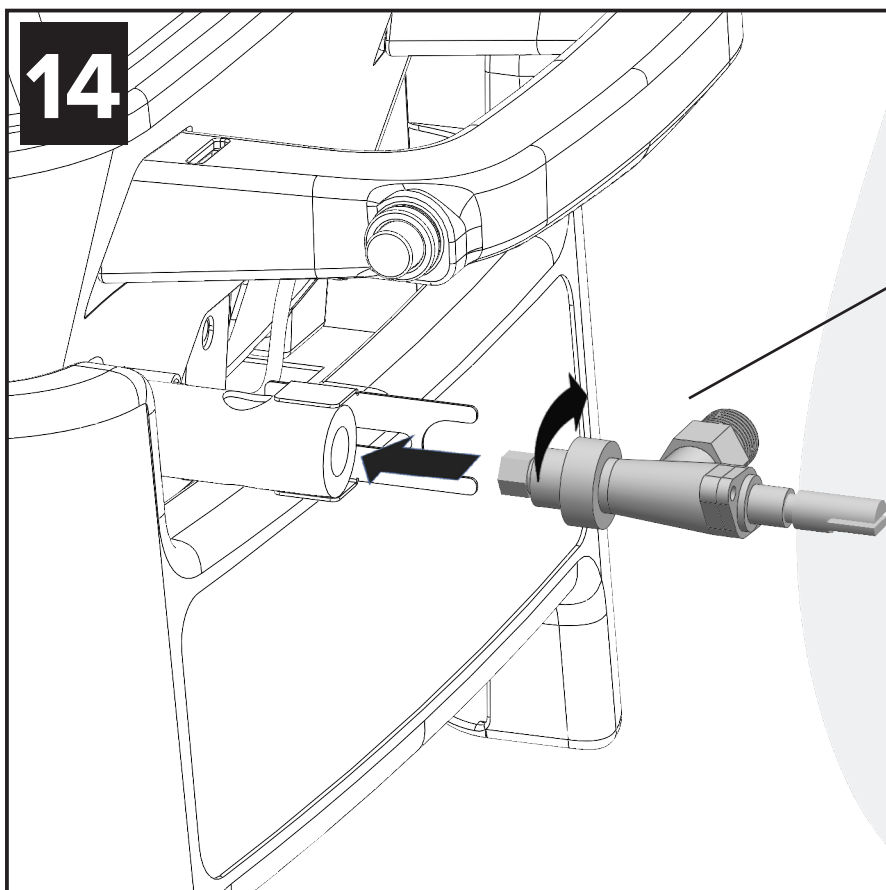
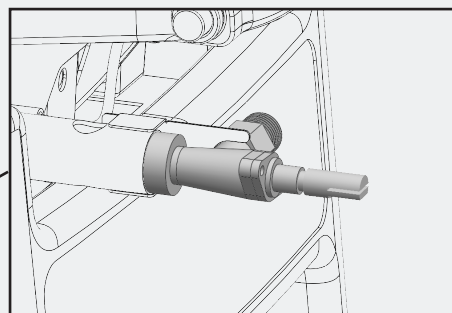
12



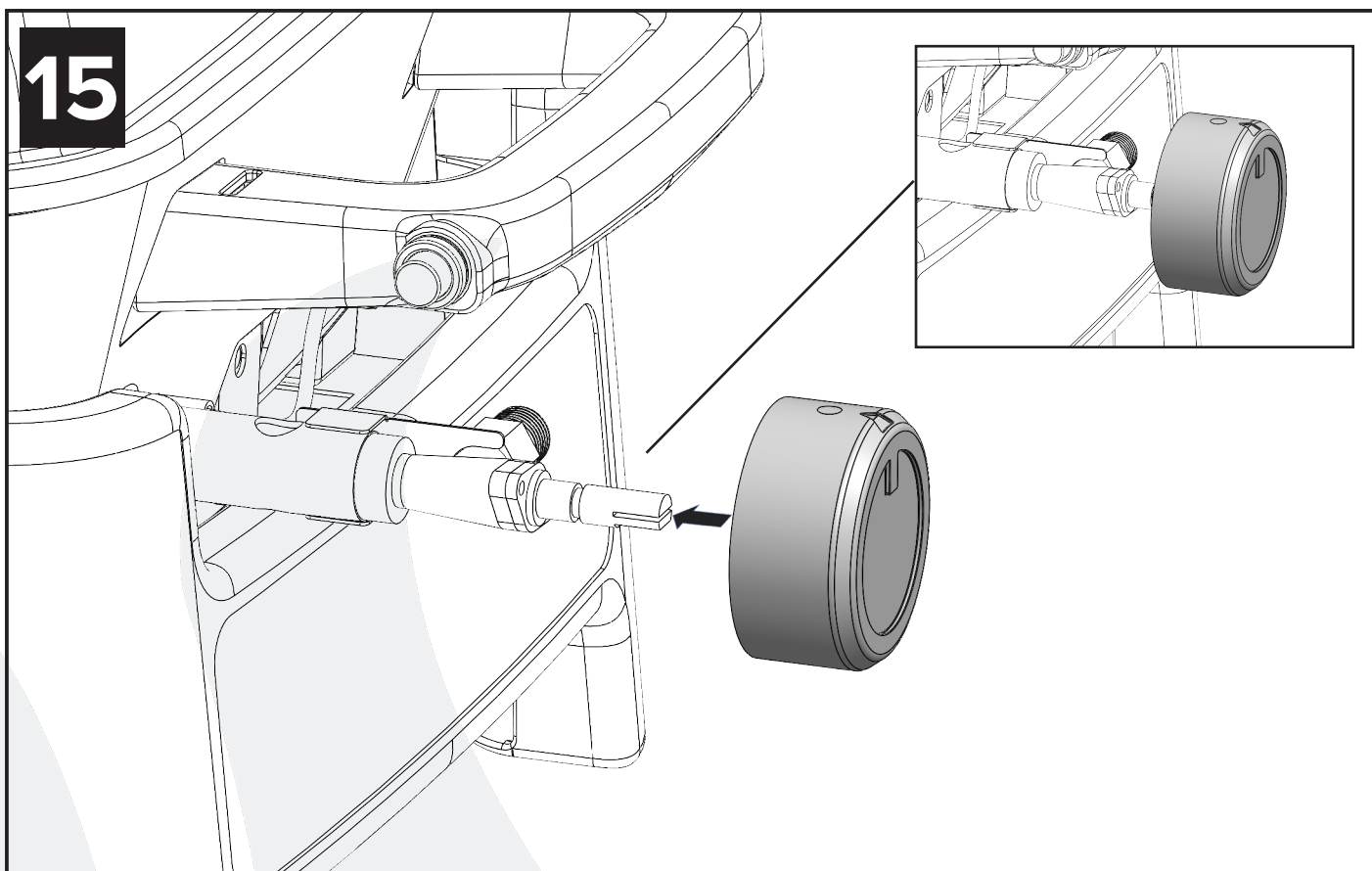
13



14

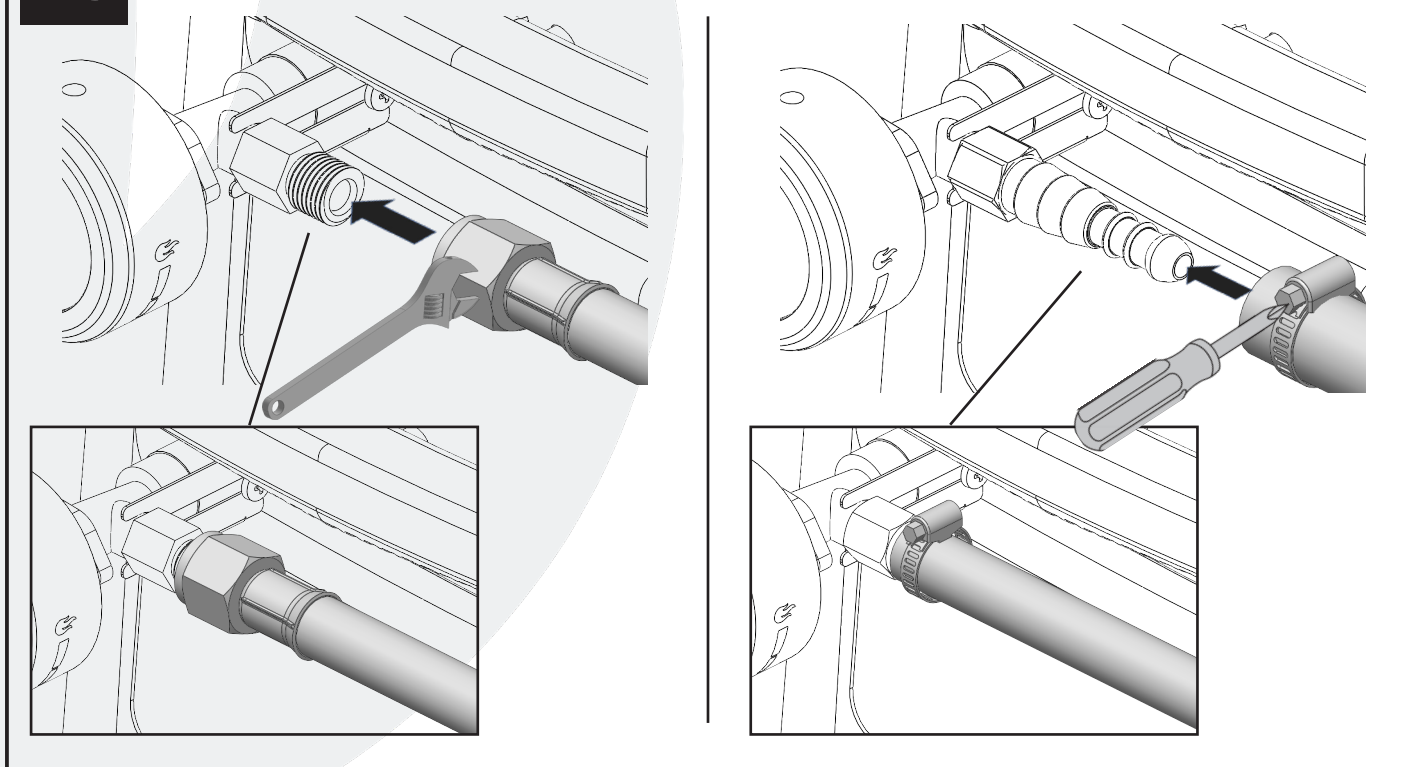


15



16

* Le filetage de la vanne ou le type de buse diffère selon le pays de destination. Identifiez votre type de connexion et suivez les instructions de connexion spécifiques à votre type.



PRESSIONS DE GAZ ET EXIGENCES EUROPÉENNES

Le fabricant	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modèle	820-BC002				
Appareil catégorie	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		
La pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,88		0,88	0,84	0,76
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK		BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 3,1				
La consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 226				
	Propane - Total: 222				

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 de l'injecteur est inscrite sur lui-même. Par exemple, « 0.72 » signifie que l'injecteur mesure 0,72 mm.

INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT

RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ

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

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

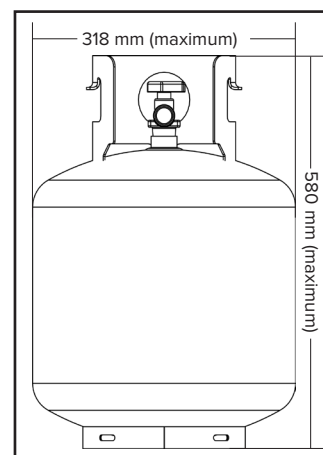
Consommation totale de gaz (par heure) lorsque le brûleur est au réglage le plus élevé est 3.1 kW.

EXIGENCES RELATIVES AUX RÉSERVOIRS DE GAZ

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

Un réservoir de GPL bosselée ou rouillée peut constituer un danger et doit être inspectée par le fournisseur de gaz. Ne jamais utiliser de réservoir dont le robinet est endommagé. Le réservoir de gaz utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux normes nationales du pays d'utilisation. Le réservoir doivent être dotées d'une soupape d'arrêt menant à un robinet. L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si le réservoir est débranché et enlevé de l'appareil. La conduite d'alimentation en gaz doit pouvoir évacuer les vapeurs. Le réservoir doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Le réservoir de GPL doit être dotée d'un dispositif antidébordement.

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



RÉSERVOIR DE GAZ

RACCORDEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ



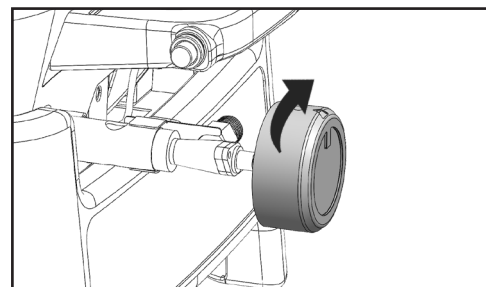
AVERTISSEMENT

NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIEL ENDOMMAGÉ OU OBSTRUÉ. CONSULTER LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR TOUTE RÉPARATION.

REMPACEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ

Tourner le bouton du brûleur du gril dans le sens horaire (position ●) et attendre que le gril refroidisse.

Fermez la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur du cylindre. Référez-vous à la section du manuel "ETEIGNER VOTRE GRIL ET DECONNECTER LE RÉGULATEUR" pour des instructions détaillées sur la déconnexion du régulateur. Toujours placer un bouchon cachepoussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque le réservoir n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent permettre des fuites de GPL.



ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ



AVERTISSEMENT

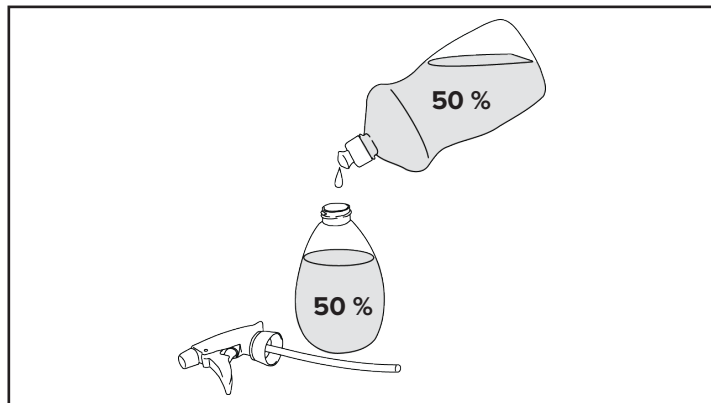
VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE GRIL SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

GÉNÉRALITÉS

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

AVANT L'ESSAI

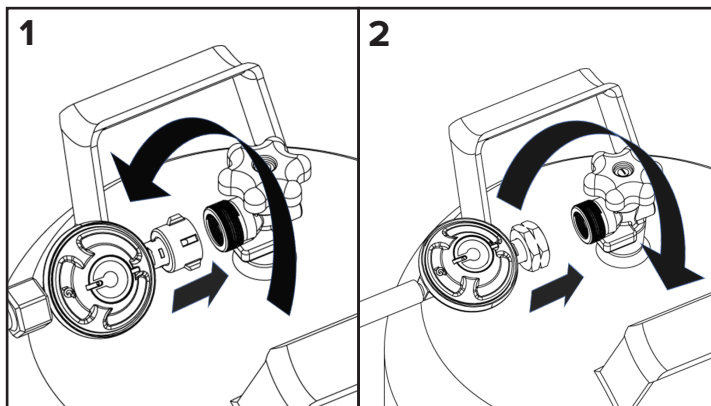
Vérifier que l'emballage a été entièrement retiré du gril, y compris les sangles des brûleurs.



ÉTAPE 1

PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

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



ÉTAPE 2

LE BRANCHEMENT DU RÉGULATEUR AU CYLINDRE DE GPL

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

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

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

Connecter en tournant dans le sens horaire (1)

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

Connecter en tournant dans le sens horaire (2)

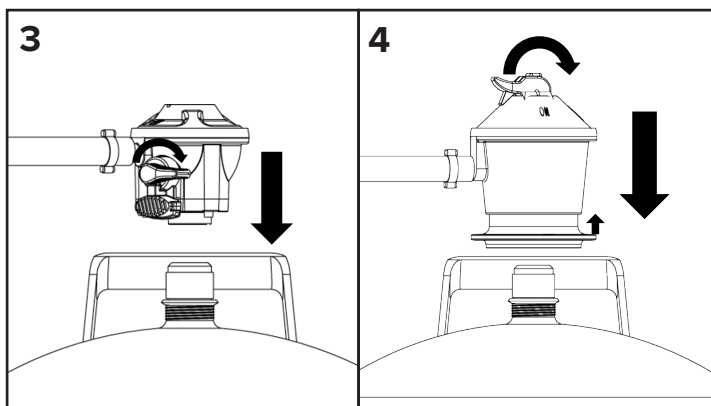
Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens anti horaire.

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

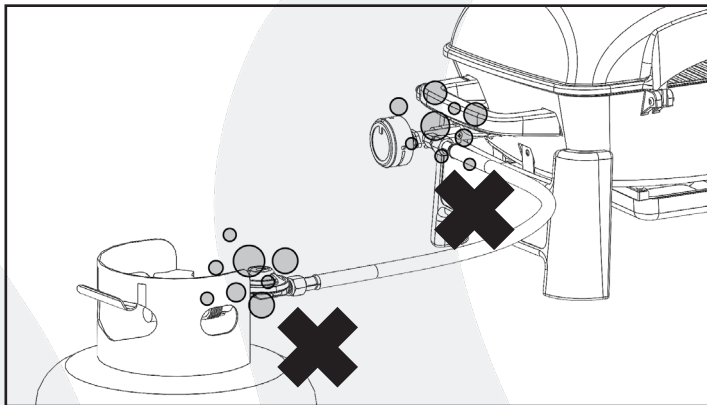
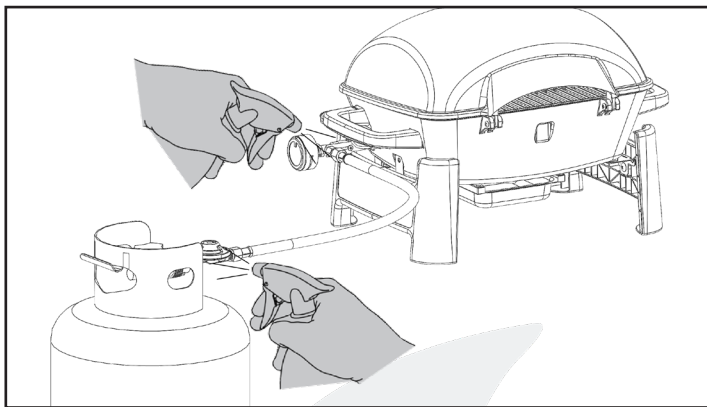
Tournez le levier du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt OFF. Appuyez sur le régulateur jusqu'à ce que vous entendiez un Cliques sonore. Vérifiez que le régulateur est complètement verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez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

Connecter par collier coulissant (4)

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



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



ÉTAPE 3

EFFECTUER L'ESSAI

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

Régulateur à vis

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

Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

3. Appliquer de l'eau savonneuse sur tous les raccordements de la conduite de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, fermer immédiatement le robinet et resserrer les raccordements en cause.
5. Rouvrir le robinet et revérifier la présence de fuites.
6. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou écrire à servicede@nexgrill.de
7. Si la conduite est endommagée ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.



AVERTISSEMENT

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

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

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

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



AVERTISSEMENT :

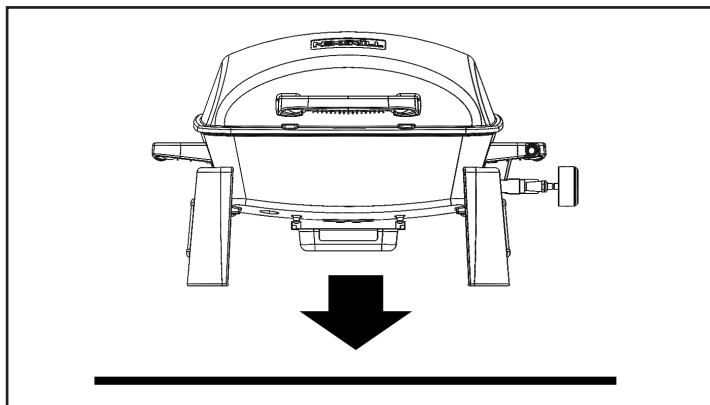
1. NE PAS ENTREPOSER DE RÉSERVOIR DE GPL EN DESSOUS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
2. NE JAMAIS REMPLIR LE RÉSERVOIR À PLUS DE 80 % DE SA CAPACITÉ.
3. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES PEUT PROVOQUER UN INCENDIE QUI RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



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

AVANT L'ALLUMAGE



ÉTAPE 1

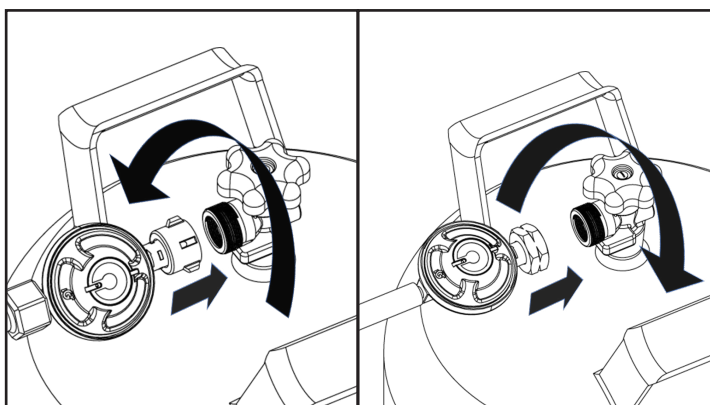
TROUVER UNE SURFACE PLANE OÙ PLACER LE GRIL.



CONSIGNES DE DÉPLACEMENT

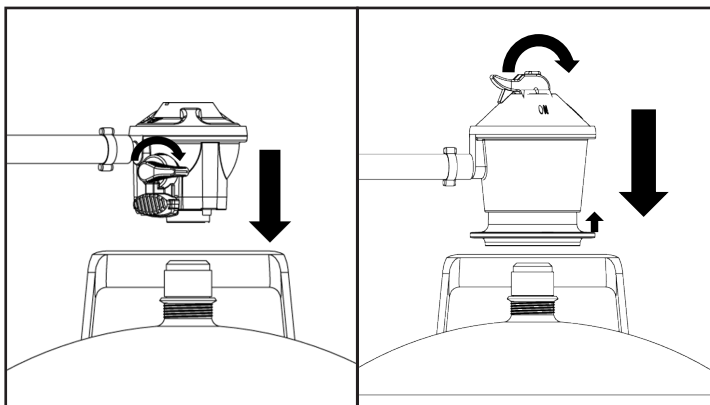
Attention : Ne jamais déplacer le gril lorsque les brûleurs sont allumés ou le gril est encore chaud. Débrancher et retirer le régulateur de le réservoir. Attendre au moins 30 minutes que le gril refroidisse complètement. Fermer le couvercle. Utilisez les pieds ou la chambre de cuisson pour transporter le gril.

N.B. : Il est recommandé de laisser le plateau à graisse en place, au bas du gril, puisque de la graisse pourrait encore s'égoutter de l'orifice de vidange pendant le transport.



ÉTAPE 2

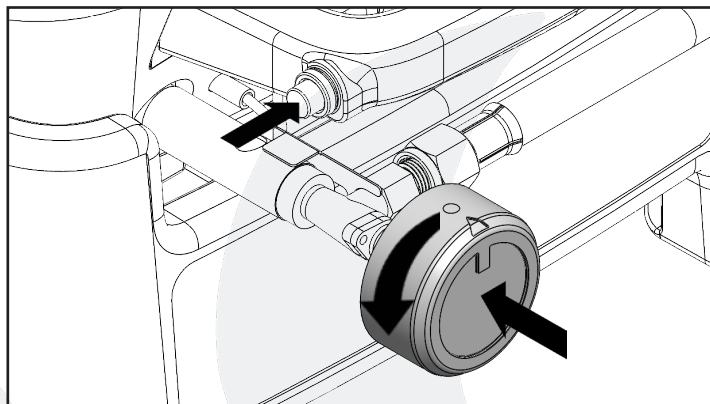
CONNECTER À UN RÉSERVOIR.





IMPORTANT – PREMIÈRE UTILISATION

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

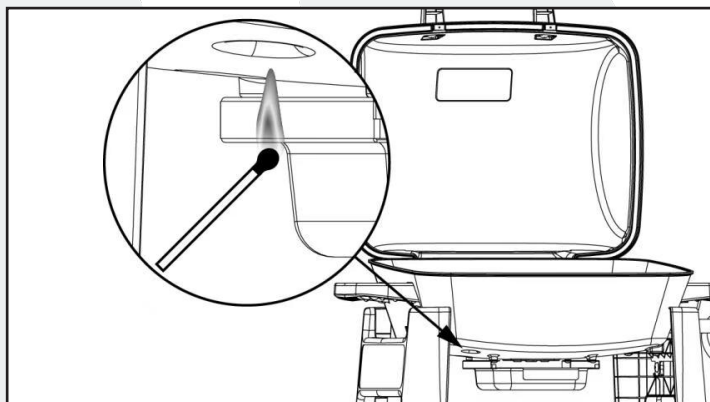


ÉTAPE 3

OUVRIR LE COUVERCLE. TOUJOURS OUVRIR LE COUVERCLE LORS DE L'ALLUMAGE. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON VERS LE HAUT TOUT EN APPUYANT SUR LE BOUTON DE L'ALLUMEUR PIÉZO. LE BRÛLEUR DOIT S'ALLUMER IMMÉDIATEMENT.



Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 3 à 5 secondes, remettre le bouton en position arrêt (●), puis attendre 5 minutes avant de retenter d'allumer le gril. S'il ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou écrire à servicede@nexgrill.de. Une fois les brûleurs allumés, fermer doucement le couvercle et laisser le gril chauffer de 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.



Si le bouton ne produisant pas d'étincelles, allumer une allumette et insérer dans la tige d'allumage, comme indiqué sur l'image.

UTILISATION DU GRIL

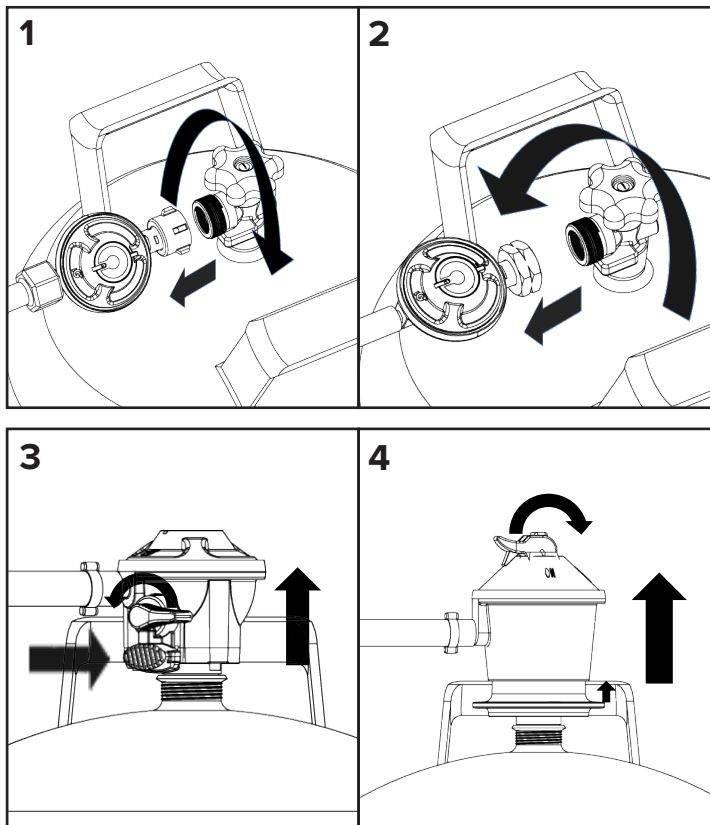


1. Fermer le couvercle et attendre que le gril se réchauffe pendant 5 minutes avant la cuisson.
2. Le gril peut être utilisé par n'importe quel temps. Le temps particulièrement froid ou chaud peut ralentir ou accélérer légèrement la cuisson. Tenir le gril à l'abri des vents forts.
3. Les temps de cuisson indiqués ci-dessous le sont à titre de référence et peuvent varier en fonction de l'épaisseur des viandes et de la cuisson souhaitée.



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

ÉTEINDRE LE GRIL ET DÉBRANCHER LE RÉGULATEUR



1. Mettre les boutons en position éteinte (●).
2. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bouteille en suivant les instructions propres à ce régulateur.
Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire (1)
Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens anti horaire.
Déconnecter en tournant dans le sens horaire (2)
Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens horaire.
Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position (3)
Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se détache du cylindre.
Déconnecter par collier coulissant (4)
Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Tirez le rond de retenue pour débrancher le régulateur de la valve de la bouteille. Enlever le régulateur de la valve du cylindre.
3. Laissez le corps du grill refroidir au moins 30 minutes avant d'essayer de le déplacer ou de le transporter.
ATTENTION: N'essayez pas de rallumer le grill sans suivre toutes les instructions d'allumage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

LE GRIL NÉCESSITE PEU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN.

Le grill de table est fait de matériaux qui ont une longue durée de vie dans des conditions d'utilisation normales. Le respect des consignes ci-dessous optimise la durée de vie du grill et la qualité de cuisson. Pour assurer une utilisation sécuritaire du grill, l'aire de cuisson ne doit jamais comporter de matières combustibles d'aucune sorte (p. ex. essence ou autres vapeurs et liquides inflammables).

PIÈCES EXTERNES DU GRIL : Ces pièces en fonte d'aluminium et en plastique se nettoient facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

GRILLE DE CUISSON ET PLATEAU À GRAISSE : La grille de cuisson est en fonte recouverte. Il faut la nettoyer avec une brosse immédiatement après la cuisson, pendant que le grill est encore chaud. Le plateau à graisse se nettoie facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

MISE EN GARDE : Le plateau à graisse doit toujours être propre et exempt d'accumulations qui pourraient empêcher le grill de fonctionner correctement et entraîner des embrasements.

RETRAIT DES TOILES D'ARAIGNÉES



DANGER NATUREL – ARAIGNÉES ET INSECTES

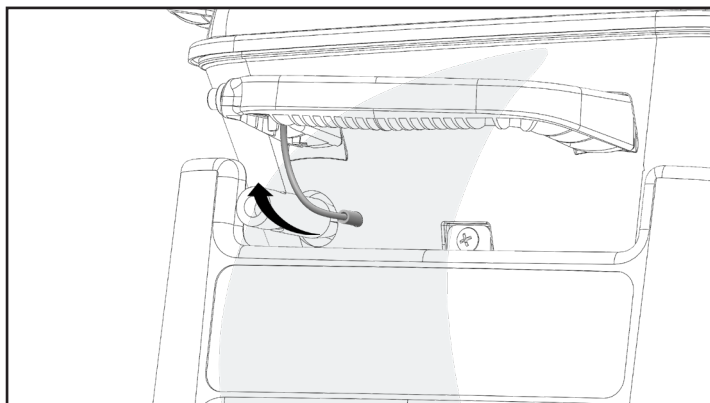
Les araignées et les petits insectes s'introduisent parfois dans le tube des brûleurs. Les araignées y tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Ces toiles et ces nids peuvent être très petits, mais suffisamment résistants pour bloquer le flux du gaz, causant une situation dangereuse.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

VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE D'ARAIGNÉES

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

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

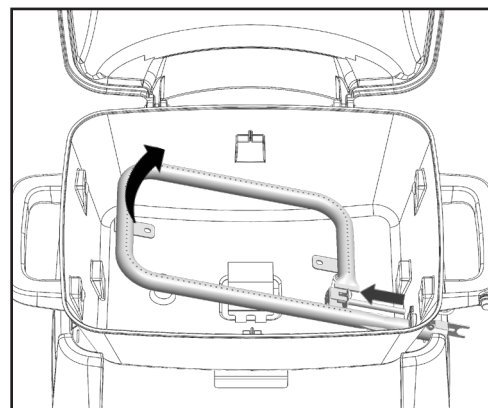
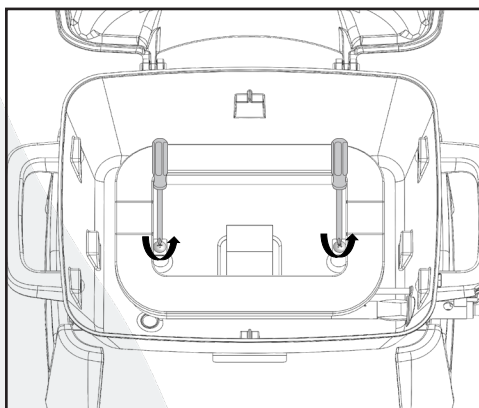
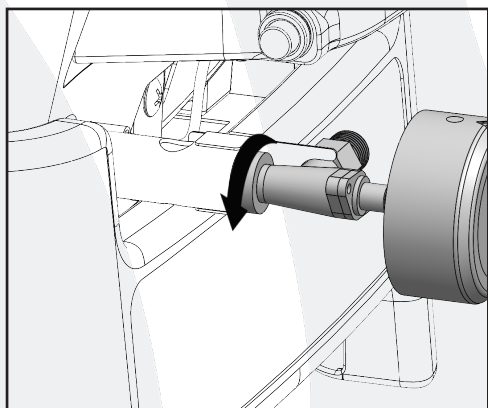
BRÛLEUR – La fréquence de nettoyage de le brûleur dépend de la fréquence d'utilisation du gril. Il faut faire extrêmement attention lorsque l'on enlève et remet en place le brûleur. Il doit être correctement aligné avec le orifice avant que le gril ne soit rallumé. Le fait de ne pas installer correctement la vanne sur le brûleur pourrait provoquer un incendie dans la zone de la vanne, endommageant ainsi le gril et rendant son fonctionnement dangereux. Avant le nettoyage, vérifier que le robinet de la bouteille de GPL et les boutons de commande sont en position fermée (●) et que les brûleurs sont refroidis. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz.



ÉTAPE 1

Pour retirer le brûleur pour le nettoyage:

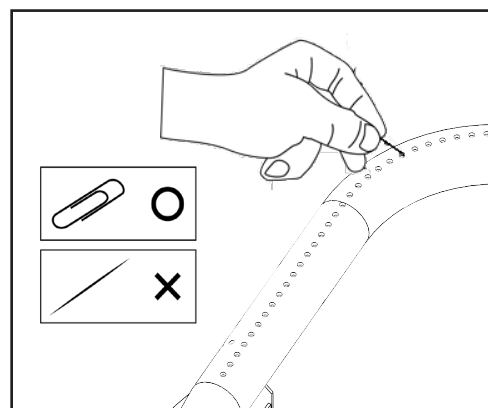
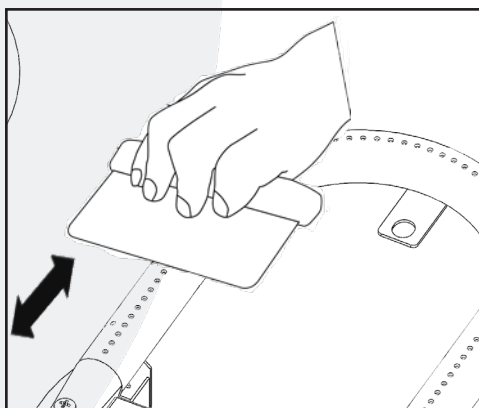
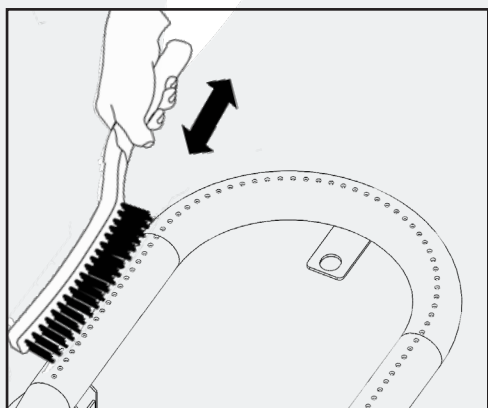
1. Localisez le fil d'électrode sur la poignée latérale droite et débranchez-le de l'électrode d'allumage.
2. Débranchez la vanne du tube du brûleur.
3. Localisez les vis du brûleur à gauche et à droite de la chambre de cuisson.
4. Retirez les vis et le tamis de flamme attaché.
5. Sortez le brûleur de la chambre de cuisson.

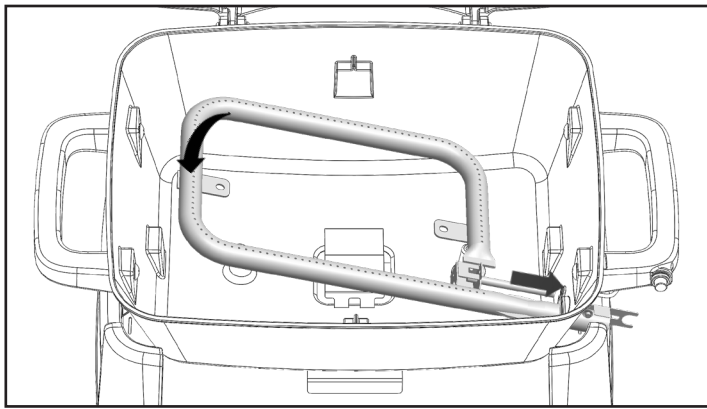


ÉTAPE 2

Pour nettoyer le brûleur du gril :

1. Nettoyer l'extérieur des brûleurs avec une brosse métallique. Enlever les taches et les dépôts tenaces avec un grattoir métallique.
2. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. Ne jamais utiliser de cure-dents en bois, car il pourrait se briser et boucher l'orifice.
3. Inspecter le brûleur et le tubes de venturi pour les insectes et les nids. Un tube obstrué peut provoquer un retour de flamme, provoquant un risque d'incendie au niveau de la vanne et du bouton.



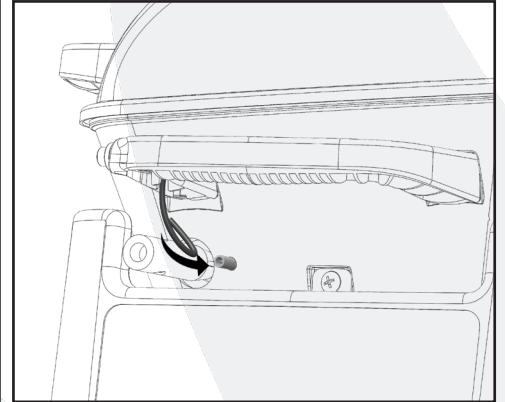
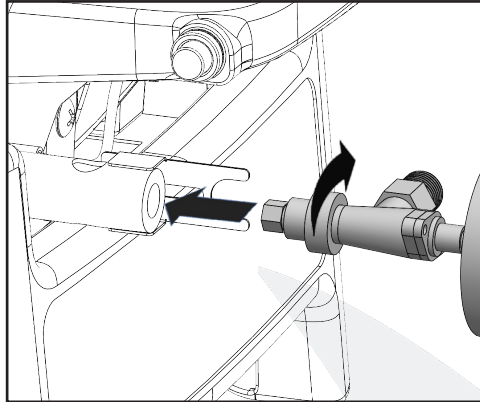
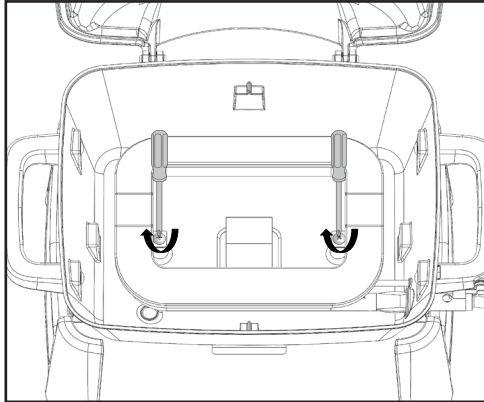


ÉTAPE 3

Pour réinstaller le brûleur:

1. Remettre le brûleur dans le trou principal de la chambre de combustion du côté droit.
2. Alignez les trous du tamis de flamme et des vis du brûleur avec les trous du foyer, insérez les vis et serrez.
3. Installez la vanne sur le tube du brûleur.
4. Localisez le fil d'électrode sur la poignée latérale droite et connectez-le à l'électrode d'allumage.

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour des fuites avant utilisation. N'utilisez pas le gril tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne fuient pas.



CHAMBRE DE CUISSON

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Éviter les accumulations de graisse.

ORIFICE DE VIDANGE

L'orifice doit être exempt de graisse et de particules alimentaires pour que l'égouttement se fasse correctement dans le plateau à graisse. Il faut donc le nettoyer pour assurer le bon fonctionnement du gril.



Comme tout autre appareil, le gril conservera une meilleure apparence et durera plus longtemps s'il est à l'abri des intempéries quand il n'est pas utilisé.

RANGEMENT



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

- Ne pas bloquer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Un tube bouché peut provoquer un retour de flamme, provoquant un risque d'incendie au niveau de la vanne et du bouton.



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

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

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

ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 820-BC002) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

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

GRILLE DE CUISSON : Garantie LIMITÉE de 5 ans ; ne couvre pas les égouttures, l'effritement, les égratignures ou les dommages superficiels.

AUTRES PIÈCES : Garantie LIMITÉE de 2 ans (y compris, sans toutefois s'y limiter les vannes, le cadre, le boîtier, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). * Ne couvre pas l'effritement, les égratignures, la fissuration par corrosion et la rouille.

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

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

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

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

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

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

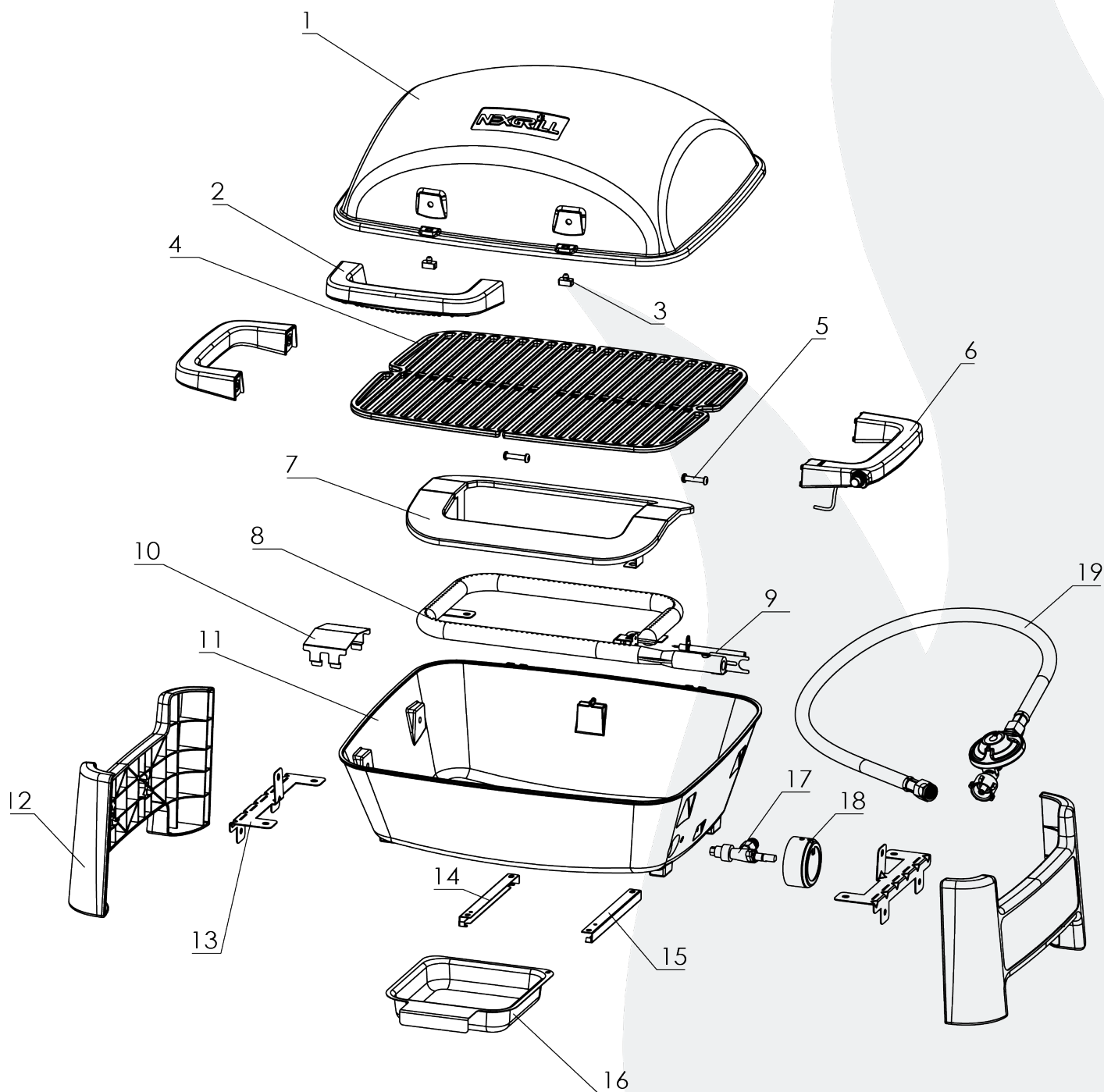
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par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

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

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place
Chino, CA 91710

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou écrire à servicede@nexgrill.de

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
1	Couvercle	5 ans* [▲] (Matériaux) 2 ans [▲] (Peinture)	1	11	Chambre de cuisson	5 ans* [▲] (Matériaux) 2 ans [▲] (Peinture)	1
2	Poignée	2 ans	2	12	Pattes	2 ans	2
3	Butoir de couvercle	2 ans	2	13	Support de pattes	2 ans	2
4	Grille de cuisson	5 ans	2	14	Support du receptacle à graisse, gauche	2 ans	1
5	Vis du couvercle	2 ans	2	15	Support du receptacle à graisse, droite	2 ans	1
6	Poignée, droite	2 ans	1	16	Ferrure du plateau à graisse	2 ans	1
7	Dispositif de contrôle des flammes	2 ans	1	17	Soupape à gaz	2 ans	1
8	Brûleur principal	5 ans	1	18	Bouton de commande	2 ans	1
9	Électrode	2 ans	1	19	Regulateur avec tuyau	2 ans	1
10	Écran thermique de plateau à graisse	2 ans	1				

* - À L'EXCEPTION DES TROUS DANS LES PIÈCES EN FONTE D'ALUMINIUM CAUSÉS PAR LA CORROSION OU LA CHALEUR.

▲ - À L'EXCEPTION DE LA DÉCOLORATION OU DU TERNISSEMENT.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas.	- Vérifier qu'il reste du GPL dans le réservoir. - Vérifier que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Utiliser un trombone pour les dégager. - Vérifier que l'orifice de gaz des brûleurs n'est pas obstrué. Utiliser une aiguille pour le dégager.
La flamme des brûleurs est jaune ou orangée, et accompagnée d'une odeur de gaz.	- Vérifier la présence d'araignées et d'insectes. - Communiquer avec le service à la clientèle au +49 5251 875 61 74 en semaine, entre 8 h et 17 h (service en anglais et allemande), ou écrire à servicede@nexgrill.de
Les brûleurs dégagent peu de chaleur alors que les boutons sont au réglage le plus élevé.	- Vérifier qu'il n'y a pas de poussière là où se trouve le gril. - Vérifier que les brûleurs et les orifices sont propres. - Vérifier la présence d'araignées et d'insectes. - Vérifier qu'il reste suffisamment de GPL. - Faire préchauffer le gril pendant 5-10 minutes.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

GEFAHR: FALLS SIE GAS RIECHEN:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie jedes offene Feuer.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Falls der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die örtliche Feuerwehr an.

GEFAHR:

- 
1. Lassen Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt.
 2. Bedienen Sie dieses Gerät niemals, wenn sich Konstruktionen, brennbare Materialien oder andere Gasbehälter innerhalb einer Reichweite von 3,05 m (10 Fuß) befinden.
 3. Bedienen Sie dieses Gerät niemals, wenn sich brennbare Flüssigkeiten innerhalb einer Reichweite von 7,62 m (25 Fuß) befinden.
 4. Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät konzipiert und sollte auch niemals als solches verwendet werden.
 5. Falls ein Feuer ausbricht, halten Sie sich von dem Gerät fern und kontaktieren Sie sofort Ihre Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen.

DAS NICHTBEFOLGEN DIESER ANWEISUNGEN FÜHRT MÖGLICHERWEISE ZU BRÄNDEN, EXPLOSIONEN ODER VERBRENNUNGSGEFAHREN, UND DIESE FÜHREN MÖGLICHERWEISE ZU SACHSCHÄDEN, PERSONENSCHÄDEN ODER ZUM TOD.

SICHERHEIT BEIM OUTDOOR-GRILLEN

DAS BRENNSTOFFSYSTEM: Millionen Menschen nutzen Gasgrills sicher, wenn sie einfache Vorsichtsmaßnahmen befolgen. Die Elemente im Brennstoffsystem sind für den Betrieb dieses Grills ausgelegt. Sie dürfen durch keine andere Marke ersetzt werden. (Siehe Teileliste für Ersatzteile.)

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

FLÜSSIGGASREGLER - ACHTUNG: Es muss der mit diesem Gerät mitgelieferte Gasdruckregler verwendet werden. Der Regler ist mit den erforderlichen Düsen ausgestattet und für den erforderlichen Ausgangsdruck dieses Geräts ausgerichtet. Die Spezifikationen zur Düsengröße und zur Druckregelung ermöglichen in ihrer Kombination die beabsichtigte Kochleistung.

BRENNSTOFFVERSORGUNGSSCHLAUCH: Der an den Schlauch angeschlossene Regler, der mit diesem Gerät mitgeliefert wird, ist 91,44 cm (3 Fuß) lang. Halten Sie den Schlauch von sämtlichen erhitzten Oberflächen fern.

FLÜSSIGGAS-(LPG)-BRENNSTOFF - WARNUNG:

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

ACHTUNG: Schließen Sie diesen Grill an keine andere Gaszufuhr als Flüssiggas an. Flüssiggas ist schwerer als Luft und setzt sich in niedrigeren Bereichen ab. Stellen Sie bei der Verwendung des Grills eine angemessene Belüftung sicher. Wenn der Grill nicht verwendet wird, darf der Gasbehälter nur draußen in einem gut durchlüfteten Bereich und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

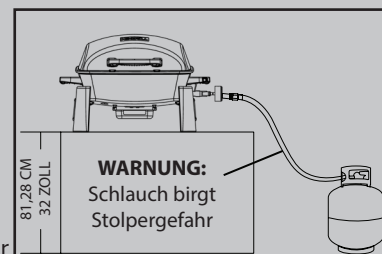
Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor sie versuchen, das Produkt aufzubauen, zu bedienen oder zu installieren. Das Nichtbefolgen dieser Anleitungen führt möglicherweise zu schweren Körper- und/oder Sachschäden. Falls Sie Fragen zu dem Produkt haben, erreichen Sie unsere Kundendienstabteilung montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr unter der Nummer +49 5251 875 61 74. Unsere Mitarbeiter sprechen Englisch und Deutsch. Sie können uns auch per E-Mail erreichen: servicede@nexgrill.de

Der zu verwendende Behälter für das Flüssiggas (LPG) muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasbehälter konstruiert und gekennzeichnet sein, die den nationalen Standards des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsprechen.



1. Der Tischgrill darf nur draußen verwendet werden. Der Grill sollte in einer gut durchlüfteten Umgebung bedient werden. Bedienen Sie ihn niemals in einem geschlossenen Raum, einer Garage oder innerhalb eines Gebäudes. Ihr Grill ist nicht dafür ausgelegt, in oder an Wohnmobilen und/oder Booten installiert zu werden.
2. Erhitzte Flüssigkeiten bleiben auch lange nach dem Grillen noch extrem heiß. Berühren Sie das Kochgerät erst, wenn die Flüssigkeiten auf 46,11 °C (115 °F) oder niedriger heruntergekühlt sind.
3. Installieren oder verwenden Sie den Grill nicht, wenn brennbare Materialien sich seitlich oder hinter dem Grill in einer Reichweite von 91,44 cm (36 Zoll) befinden. Der Grill sollte nicht unter einer Oberfläche aufgestellt werden, die Feuer fangen kann (geschlossenes Carport, Garage, Veranda, Terrasse).
4. Versuchen Sie niemals, diesen Grill an die eigenständige LPG-Anlage eines Wohnwagenanhängers oder eines Wohnmobils anzuschließen.
5. Der Aufbau, die Installation und die Wartung des Gasgrills obliegen der Verantwortung des Monteurs/ Besitzers. Lassen Sie keine Kinder den Grill bedienen und lassen Sie Kinder und Haustiere nicht in der Nähe Ihres Tischgrills spielen. Das Nichtbefolgen dieser Anleitungen führt möglicherweise zu schweren Körper- und/oder Sachschäden.
6. Öffnen Sie immer den Decken, bevor Sie den Grill anzünden. Wenn Sie den Grill nicht verwenden, schließen Sie das Ventil des Flüssiggasbehälters.
7. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig, um Ihren Grill sachgemäß aufzubauen und auf undichte Stellen zu überprüfen. Verwenden Sie den Grill erst, wenn Sie ihn auf undichte Stellen überprüft haben. Falls Sie eine undichte Stelle entdecken, muss diese zu jeder Zeit behoben und abgedichtet werden, bevor Sie den Grill weiter verwenden.
8. Der Bereich um das Gerät herum sollte von brennbaren Materialien, Benzin, Flaschengas jeglicher Form und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten freigehalten werden. Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.
9. Versuchen Sie niemals, den Grill bei geschlossenem Deckel anzuzünden! Eine Ansammlung von Gasen ist sehr gefährlich und kann zu einer Explosion führen.
10. Halten Sie sämtliche Kabel oder Brennstoffversorgungsschläuche von erhitzten Oberflächen fern.
11. Flüssiggas ist ein brennbares Gas und unsachgemäße Handhabung könnte zu Explosionen und/oder Bränden und schweren Unfällen oder Verletzungen führen.
12. Dieses Gerät ist während und nach der Verwendung heiß. Verwenden Sie Grill- oder Isolierhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Kochflüssigkeitsspritzern.
13. Lassen Sie Ihren Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
14. Verwenden Sie ihn nicht unter Einfluss von Alkohol oder Medikamenten.
15. Bewahren Sie keine überschüssigen Flüssiggasbehälter - egal ob gefüllt oder leer - unter oder in der Nähe Ihres Grills auf.
16. Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung oder zum Verleih ausgelegt.
17. Der Flüssiggasbehälter muss vom Gerät getrennt werden, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
18. Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch. Der Benutzer darf keine Teile verändern, die durch den Hersteller am Gerät angebracht wurden.
19. Der Gasbehälter darf nicht auf der Bodenplatte des Geräts platziert werden.
20. Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Von Kindern fernhalten.
21. Das Auswechseln des Gasbehälters sollte weit weg von jeglicher Zündquelle durchgeführt werden.
22. Schalten Sie nach der Verwendung die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

- Bedienen Sie den Grill nur auf Tischflächen, die nicht höher als 81,28 cm (32 Zoll) und nicht niedriger als 60,96 cm (24 Zoll) sind.
- Platzieren Sie den LPG-Tank auf dem Boden neben dem Tisch. Prüfen Sie sorgfältig, dass der Schlauch nicht mit den Kontaktpunkten am Gehäuse des Grills in Kontakt kommt.
- Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte dazu führen, dass der LPG-Tank überhitzt und Gas ablässt, das sich entzünden könnte, mit der Folge schwerer Personen- oder Sachschäden. Außerdem könnten Personen über den Schlauch oder den LPG-Tank stolpern und dabei den Grill von der Tischplatte herunterreißen, mit der Folge schwerer Personen- und Sachschäden.

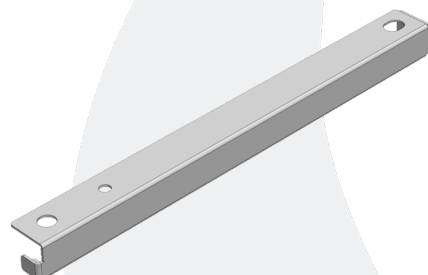


TEILELISTE

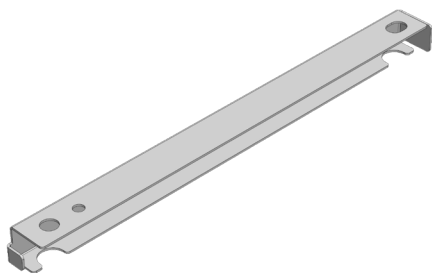
A



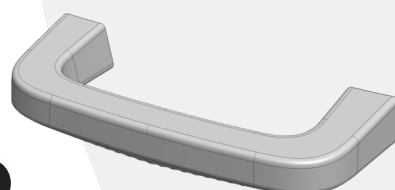
B



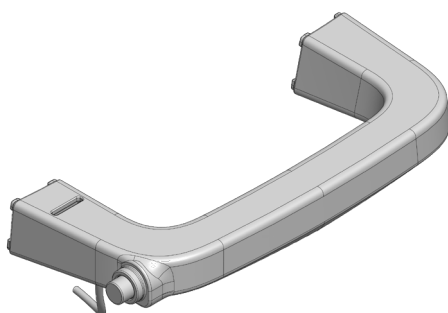
C



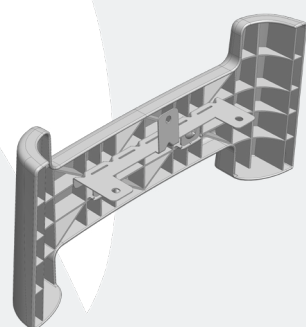
Dx2



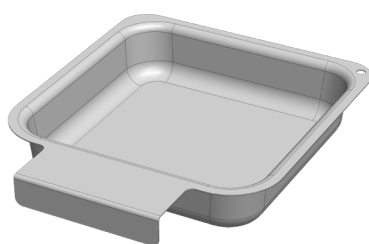
E



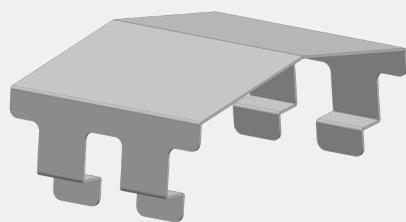
Fx2



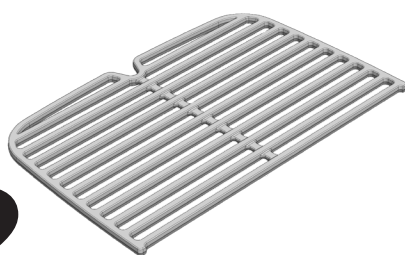
G



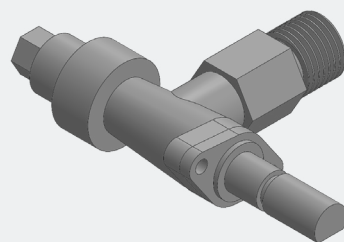
H



Ix2



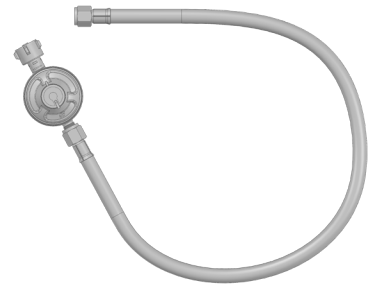
J



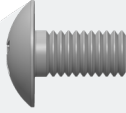
K



L



Mx6



Nx4



Ox6



VORBEREITUNG

Bevor Sie mit dem Aufbau, der Installation oder dem Betrieb des Produkts beginnen, stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Vergleichen Sie die Teile mit der Liste der Verpackungsinhalte und den oben gezeigten Abbildungen. Falls irgendein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Produkt aufzubauen, zu installieren oder zu bedienen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

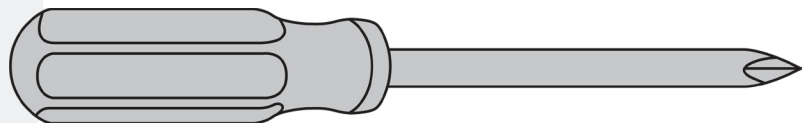
LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN, AUFBAU- UND INSTALLATIONSANLEITUNGEN SORGFÄLTIG, BEVOR SIE VERSUCHEN, DAS GERÄT AUFZUBAUEN.

AUFBAUANLEITUNG

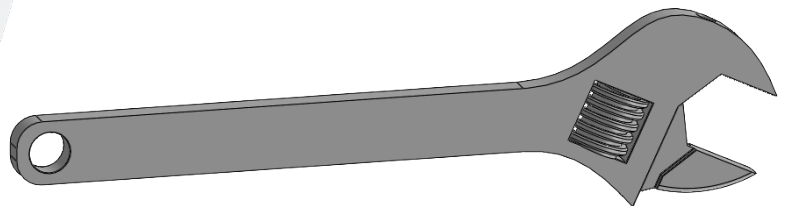


FRAGEN, PROBLEME, FEHLENDE TEILE? Bevor Sie das Produkt zurückgeben, rufen Sie unseren Kundendienst montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr unter der Nummer +49 5251 875 61 74 an. Unsere Mitarbeiter sprechen Englisch und Deutsch. Sie können uns auch per E-Mail erreichen: servicede@nexgrill.de

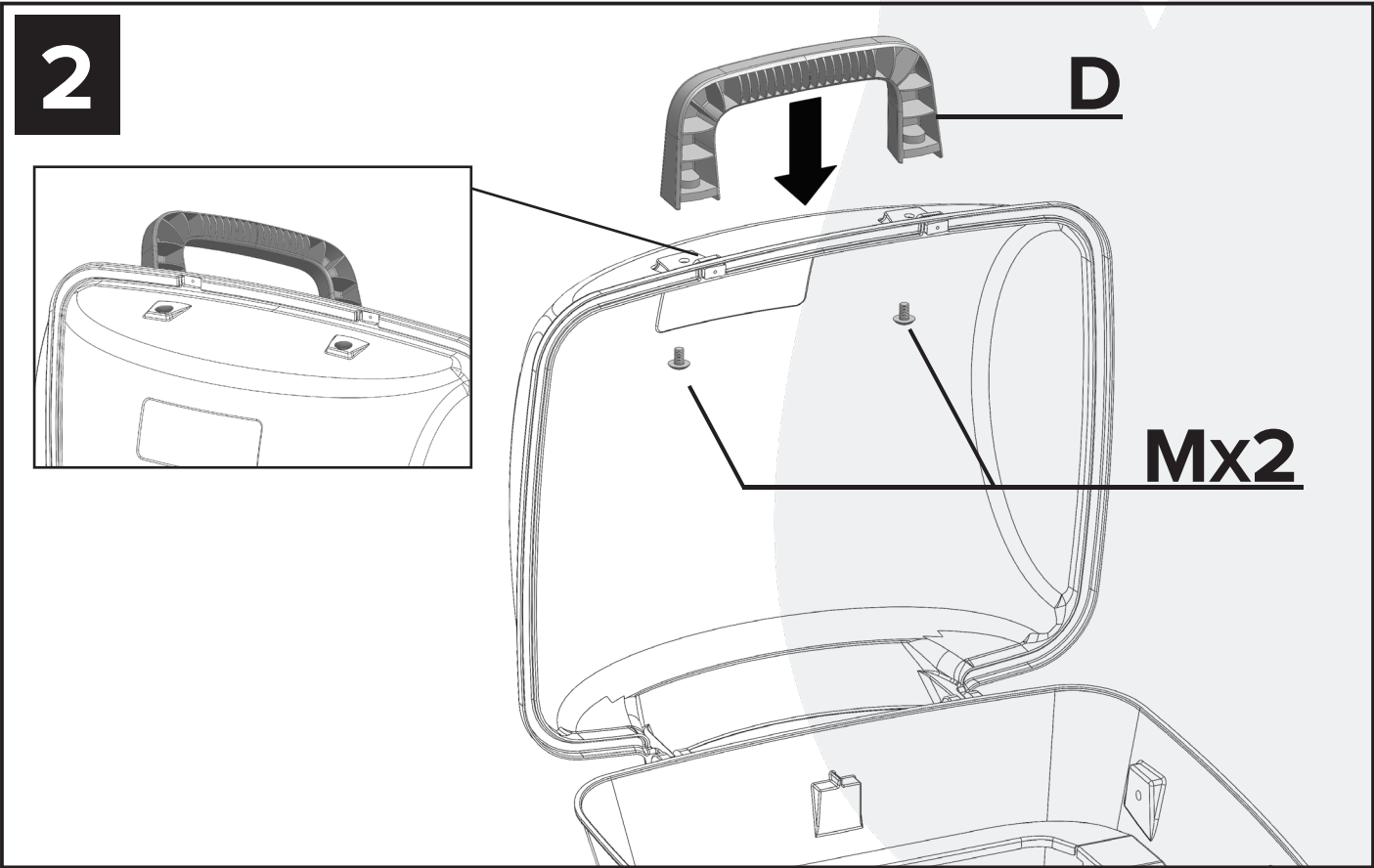
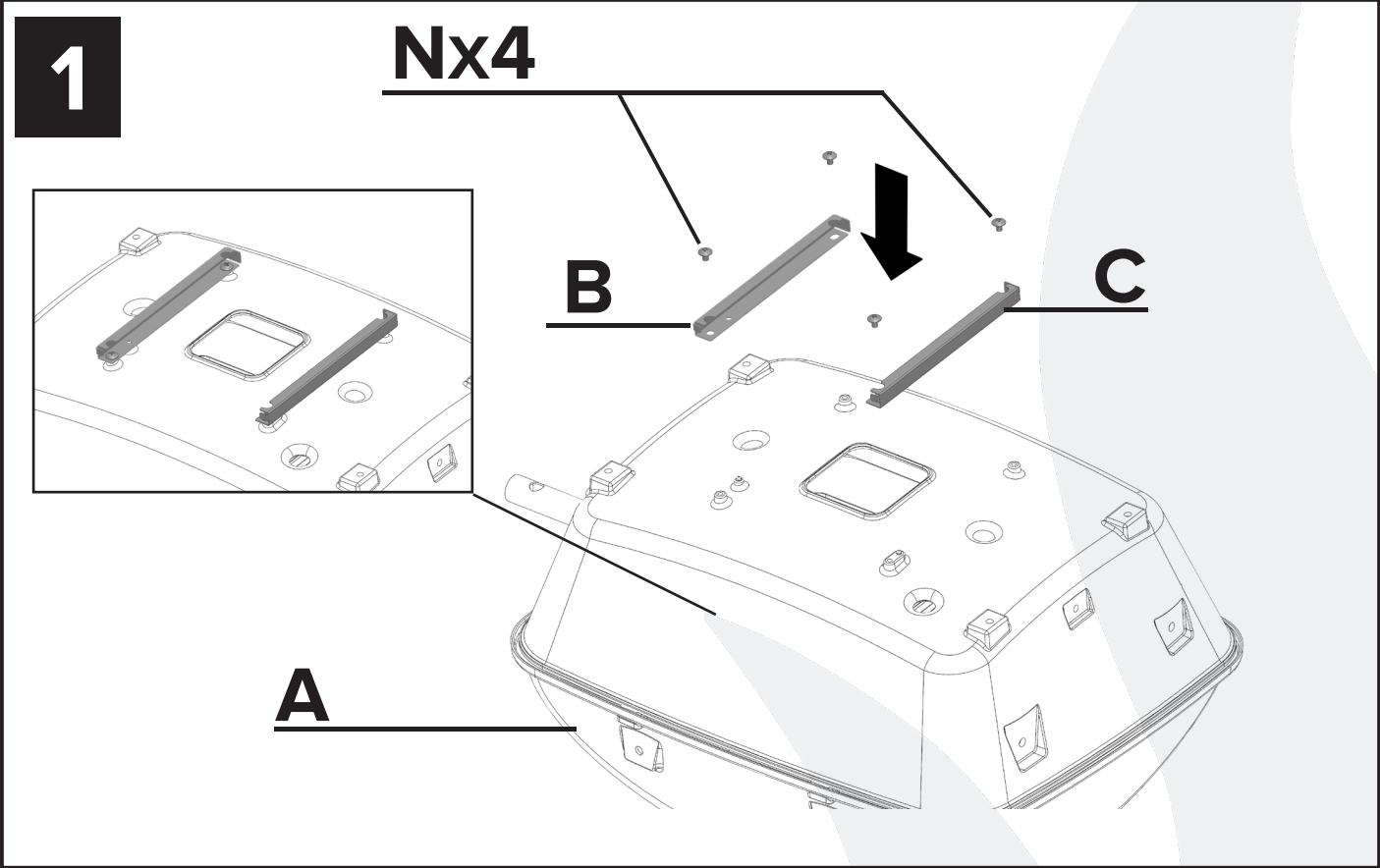
NOTWENDIGE WERKZEUGE (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

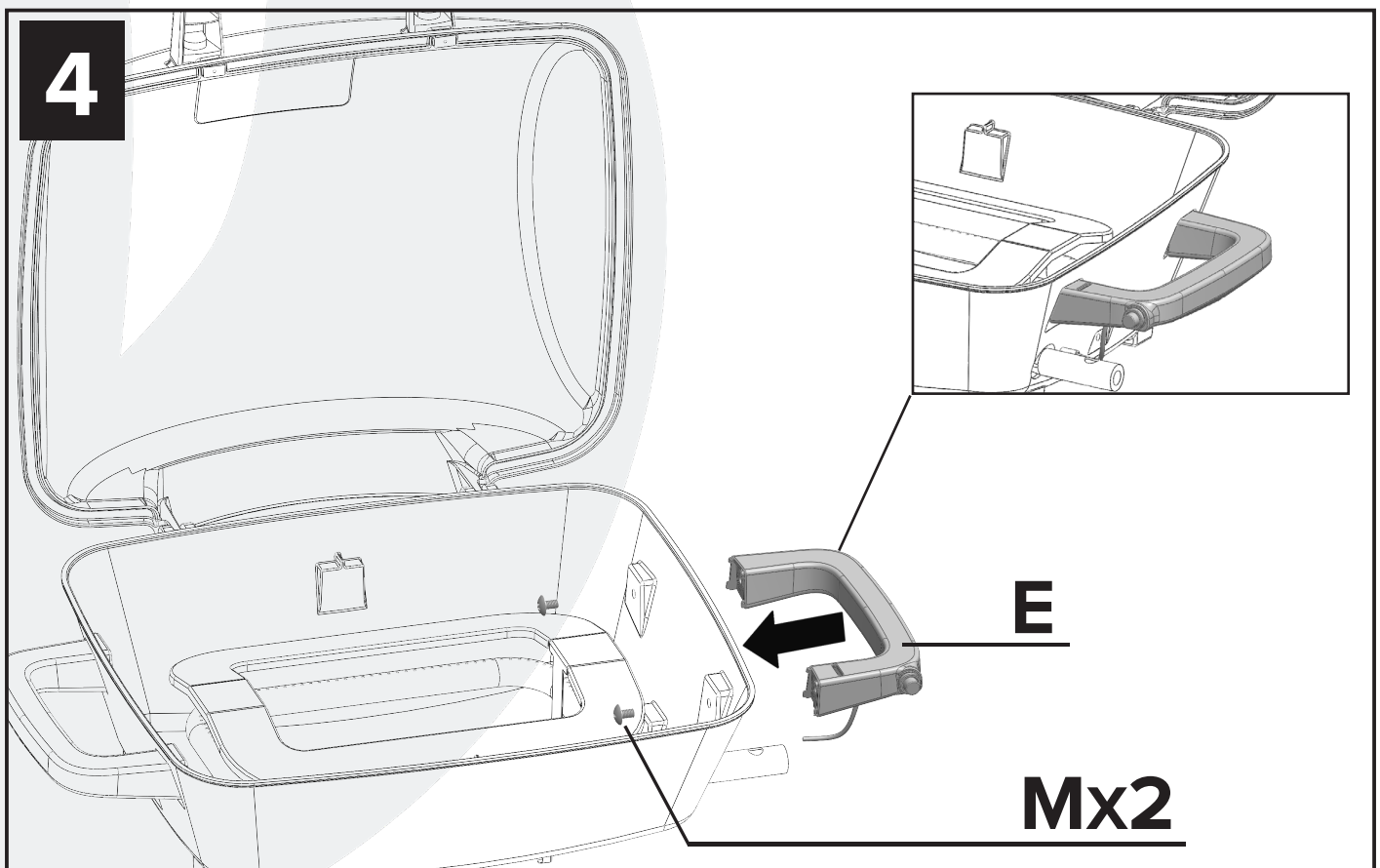
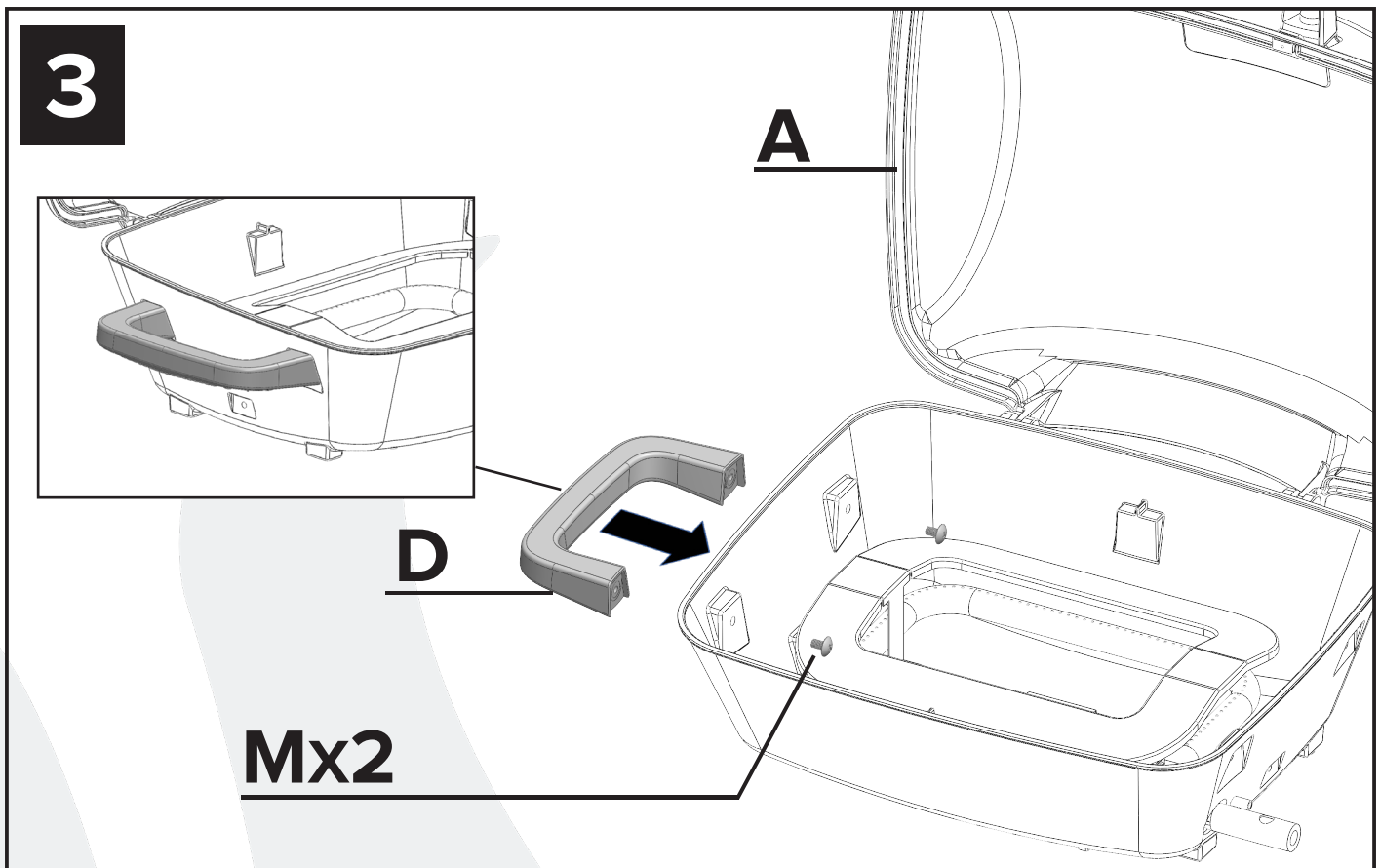


Kreuzschlitzschraubenzieher

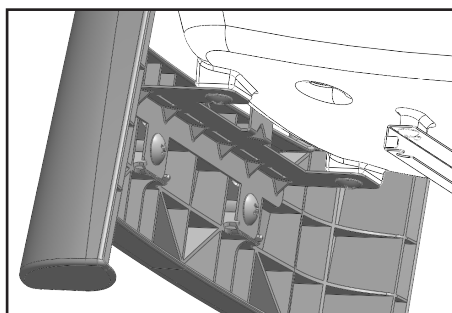


Verstellbarer Schraubenschlüssel



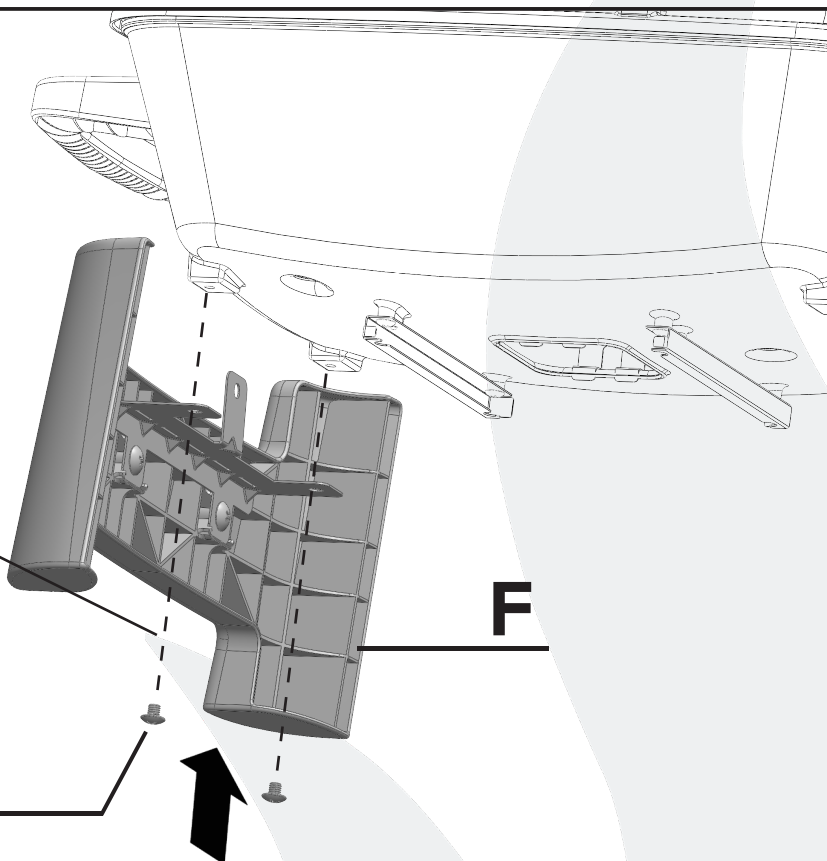


5

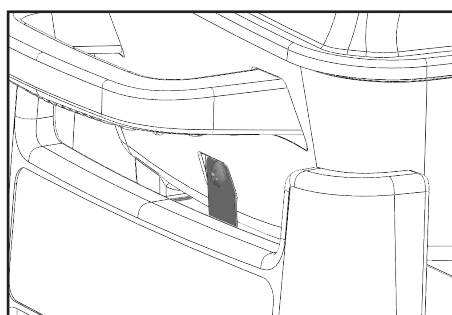


Ox2

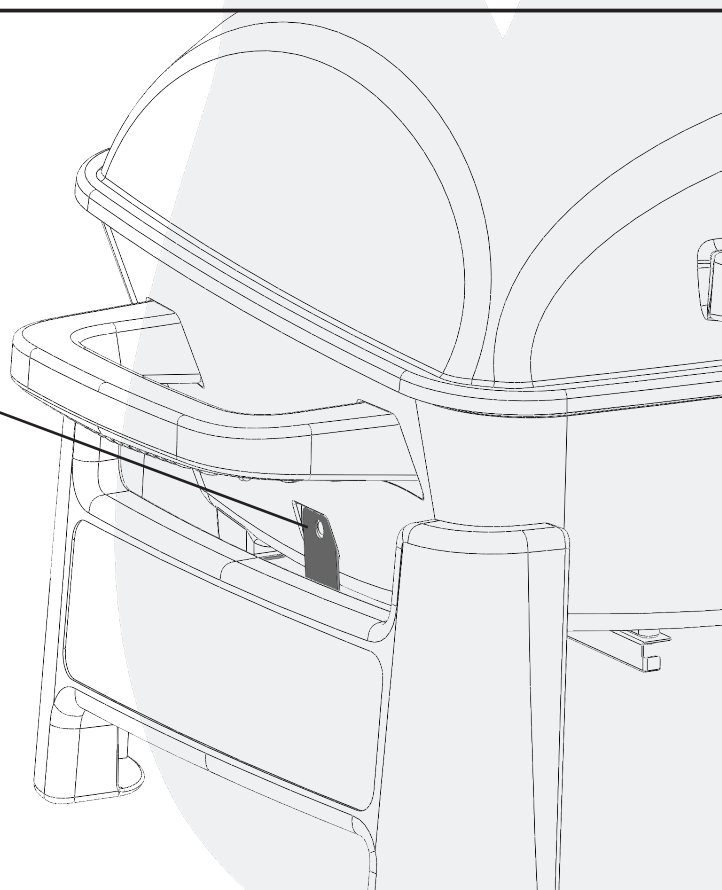
F

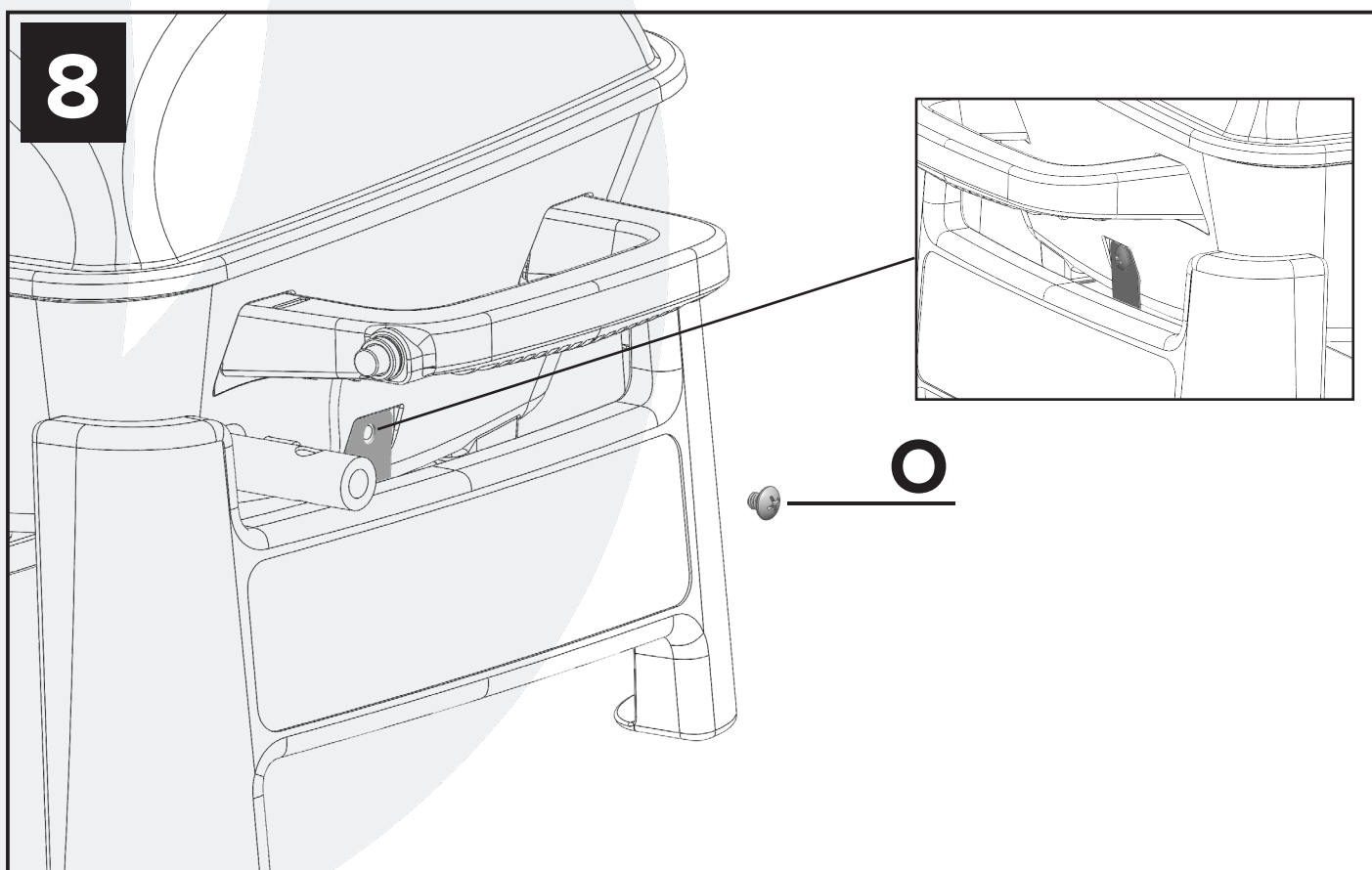
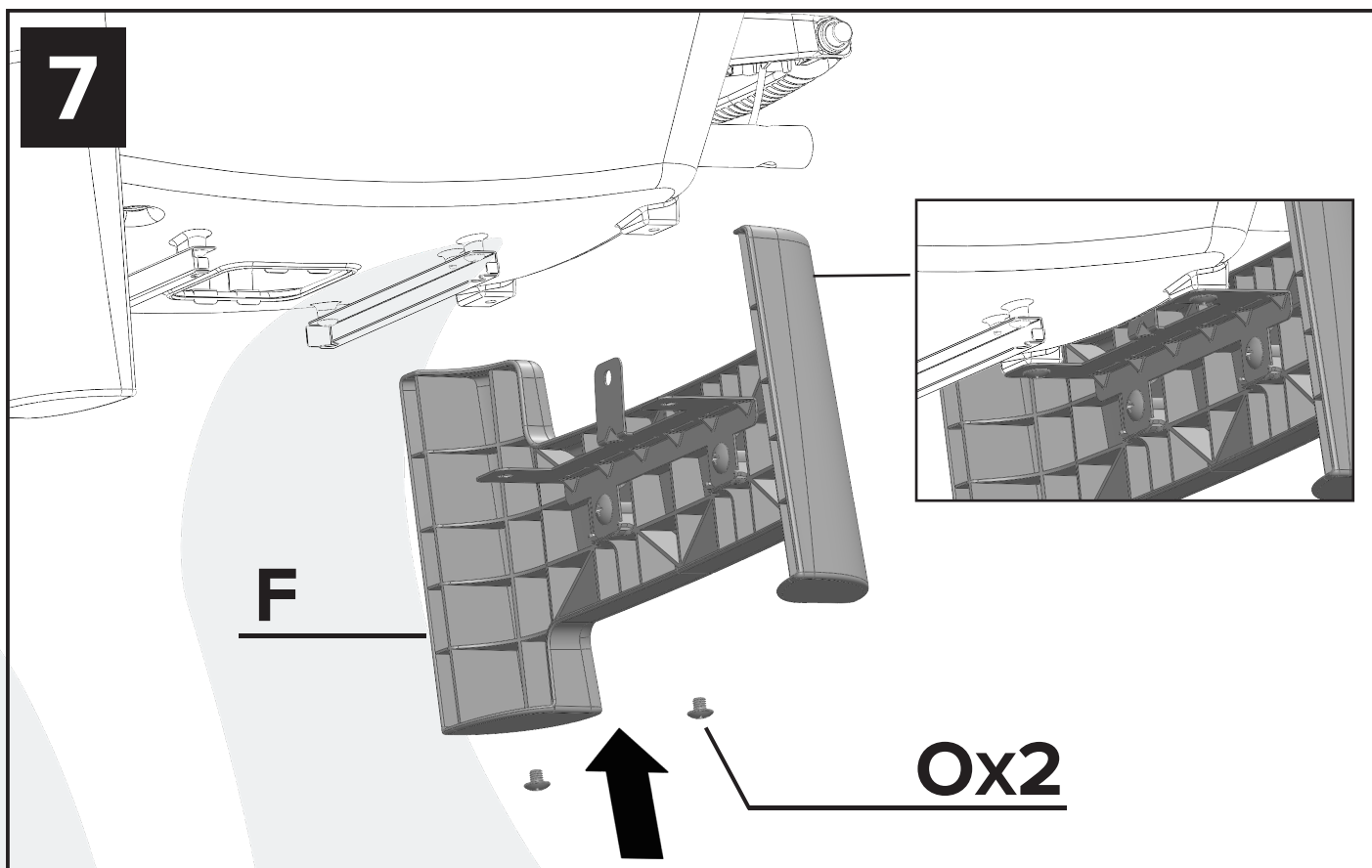


6

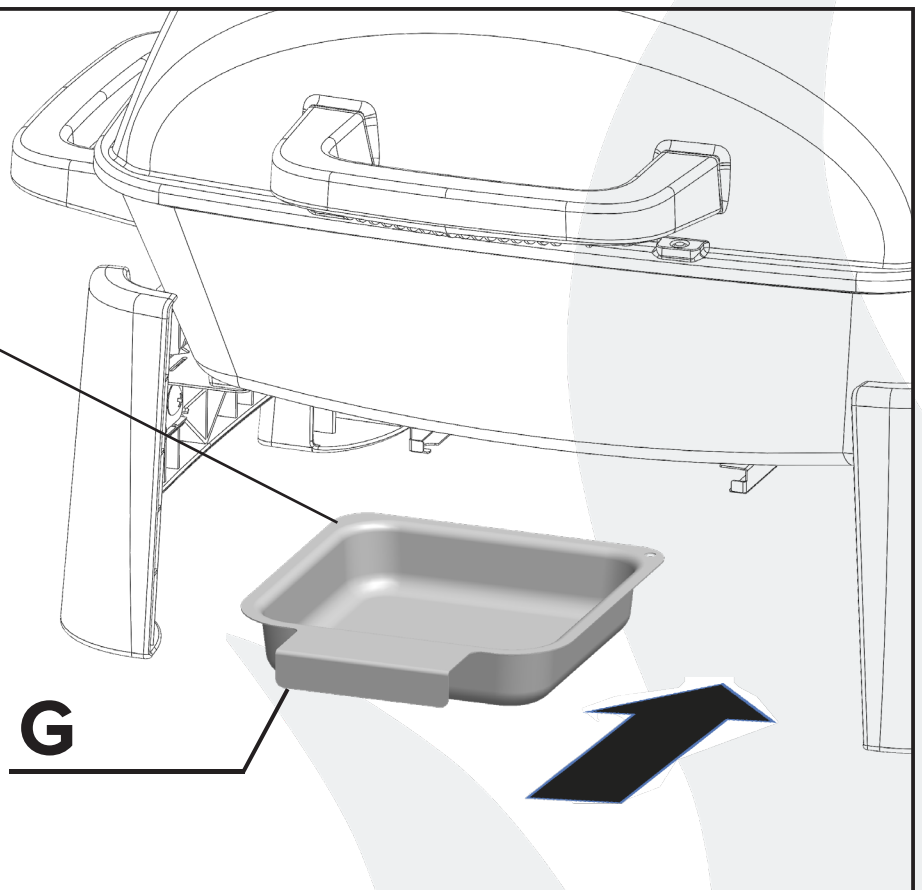
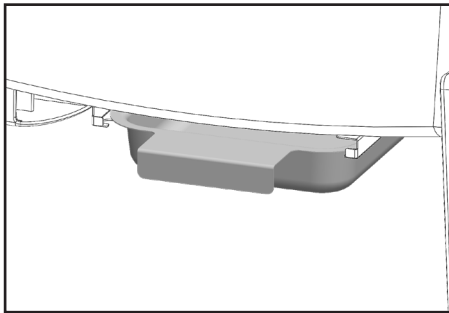


O

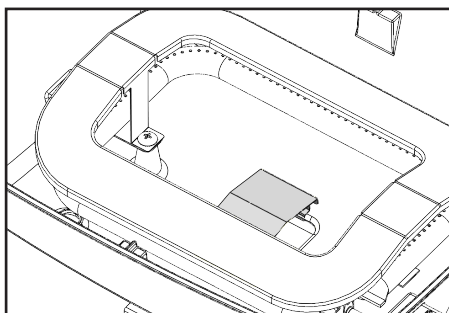




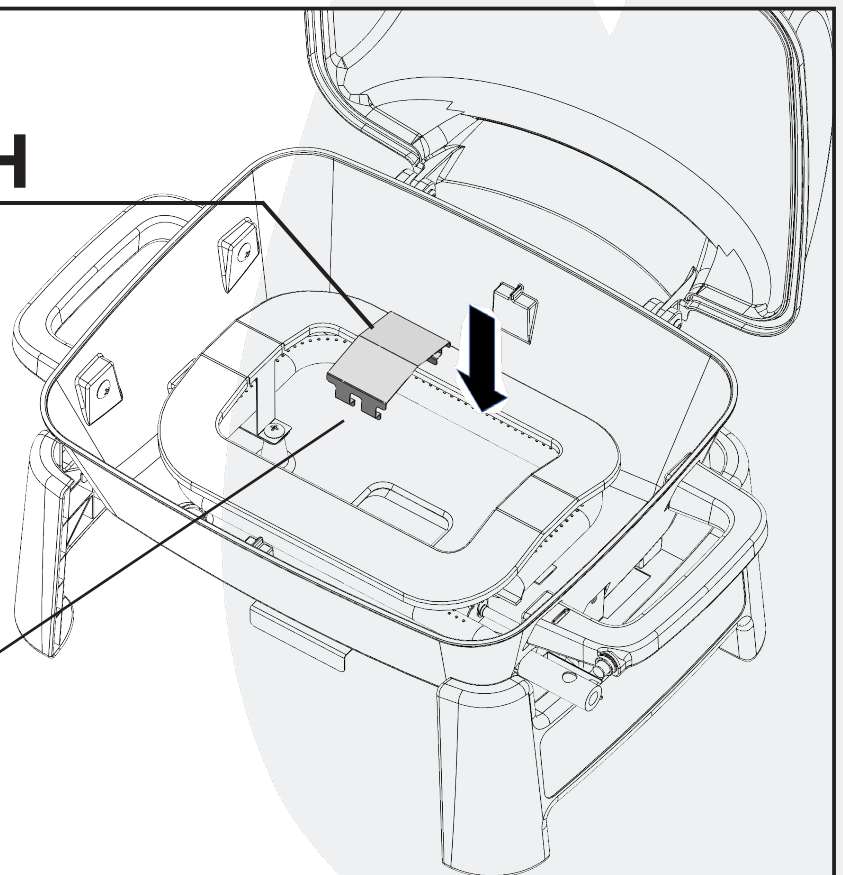
9



10

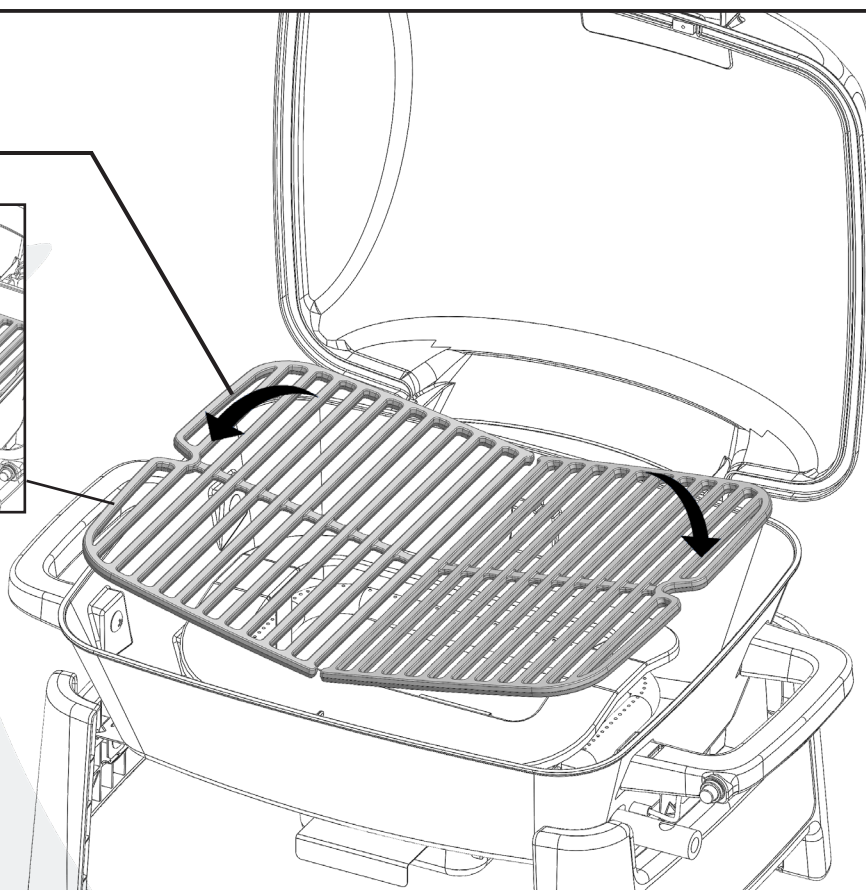
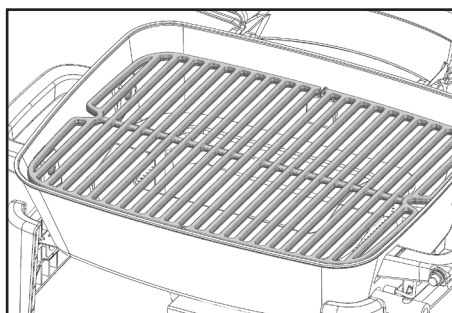


H

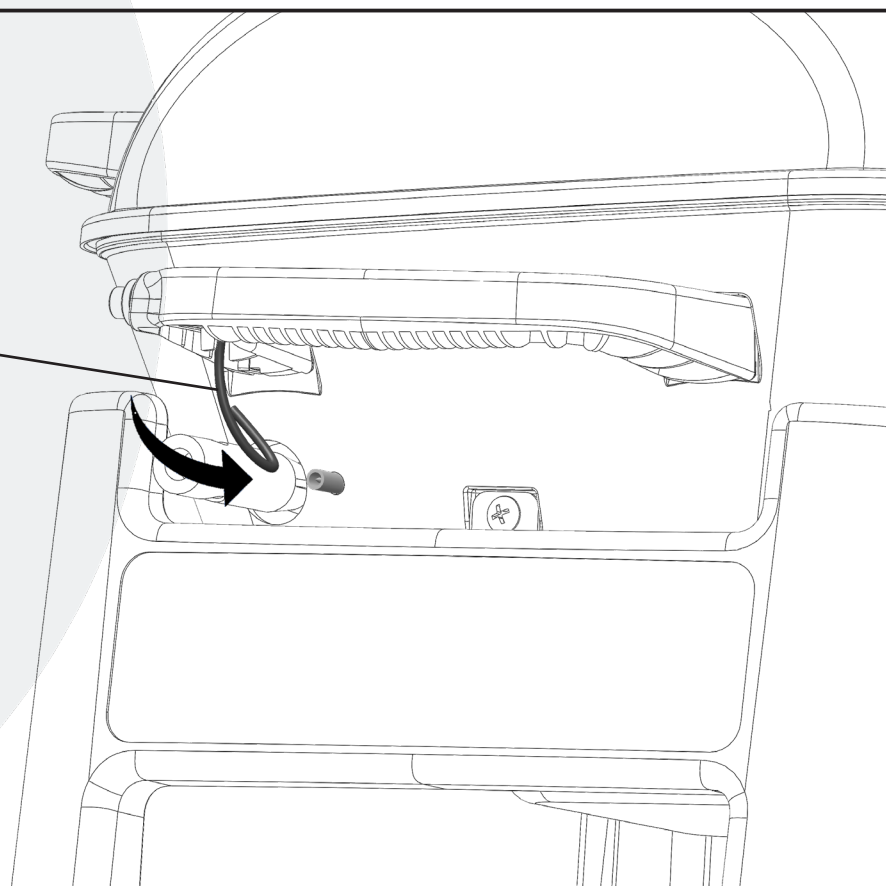
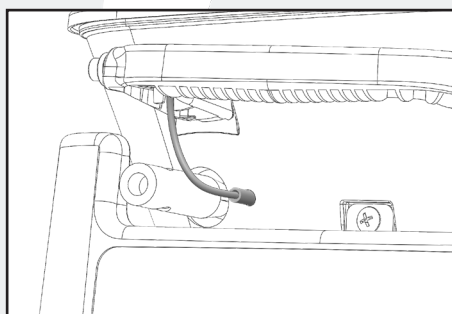


11

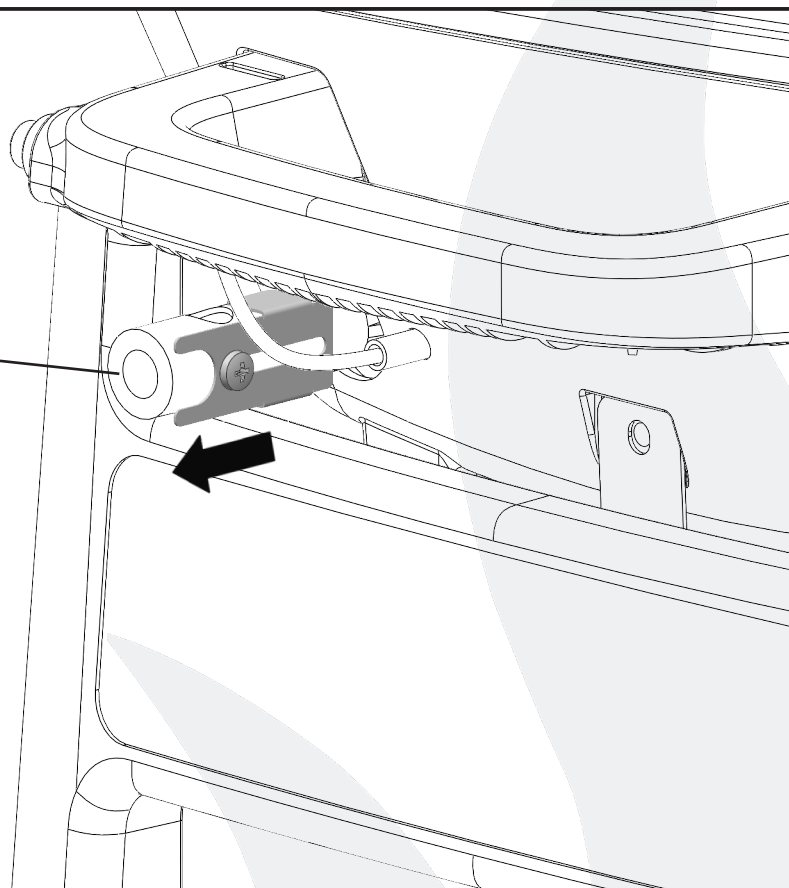
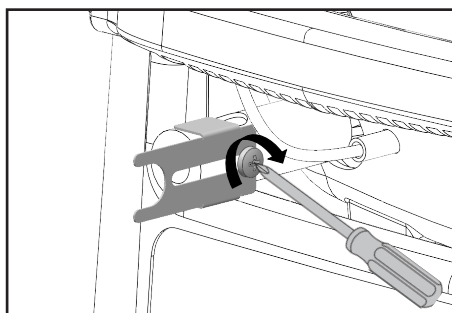
1x2



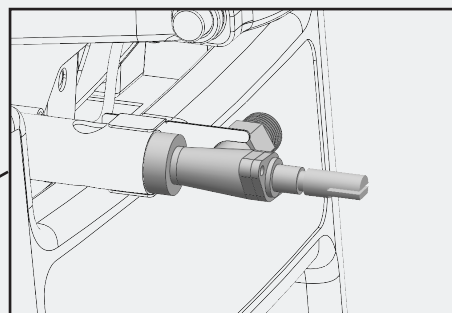
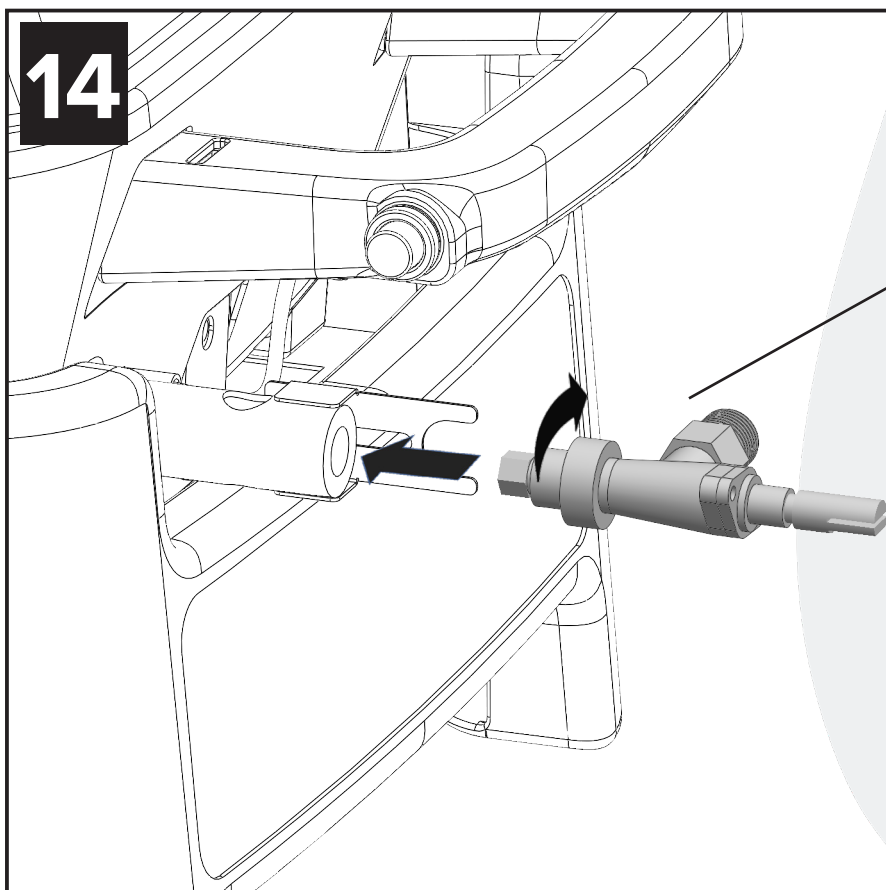
12



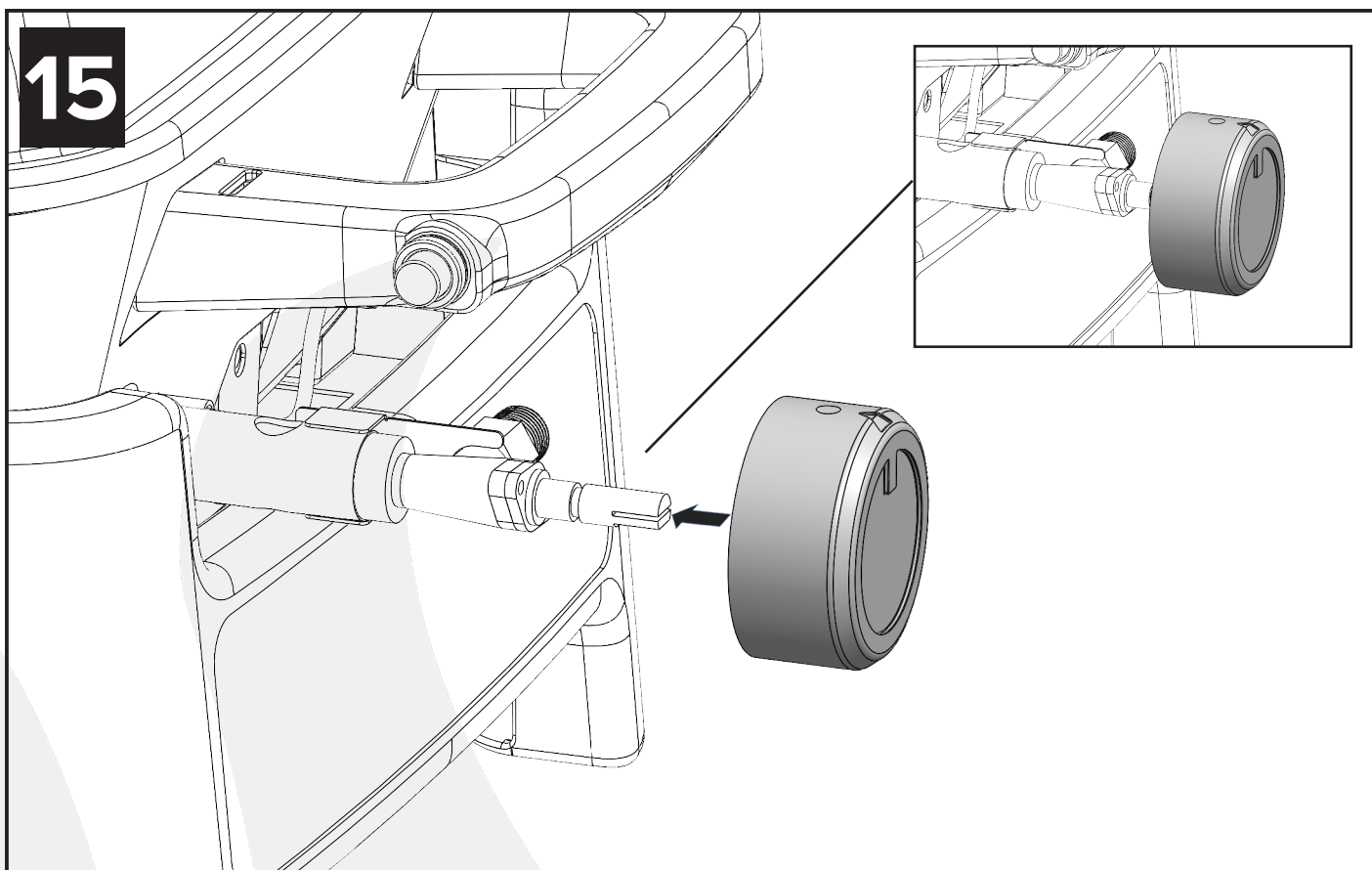
13



14

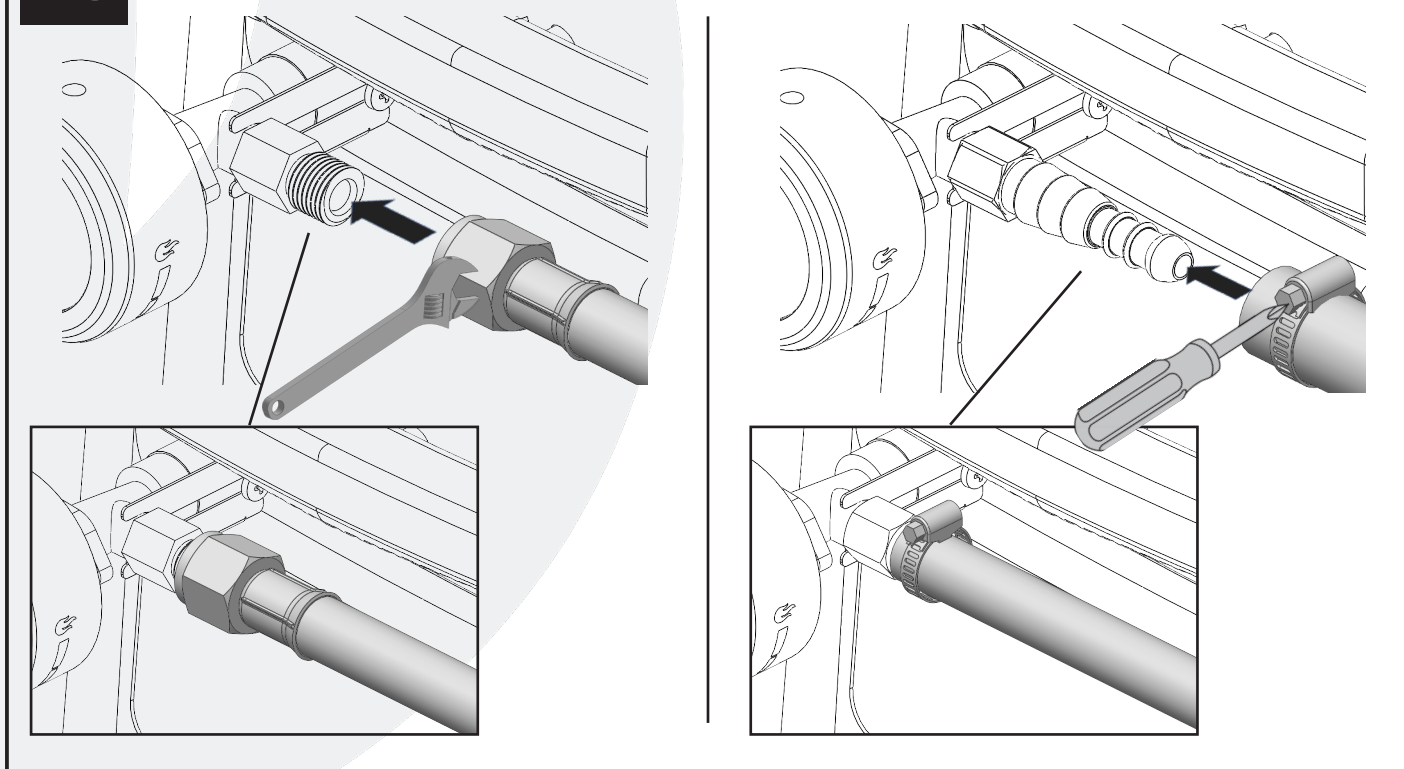


15



16

*Das Ventilgewinde oder die Düse sind je nach Bestimmungs-Land unterschiedlich. Prüfen Sie Ihren Anschluss und befolgen Sie die Anleitung für den Anschluss, der für Ihr Gerät richtig ist.



EUROPÄISCHE RICHTLINIEN ZUM GASDRUCK UND SPEZIFIKATIONEN

Hersteller	Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood PI Chino, CA 91710 USA				
Modell	820-BC002				
Gerätekategorie	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung		
Gasdruck (mbar)	28-30	37	30	37	50
Injektorgröße des Hauptbrenners (Ø mm)	0,88		0,88	0,84	0,76
Zielland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK		BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, DE, SK
Nennwärmebelastung (Hs) (kW)	Gesamt: 3,1				
Gasverbrauch (g/h) (gesamt)	Butan - gesamt: 226				
	Propan - gesamt: 222				

HINWEIS

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

Verwenden Sie einen 30-mbar-Regler und die dazugehörige Injektorgröße für Butangas unter der Kategorie $I_{3+(28-30/37)}$.

Verwenden Sie einen 37-mbar-Regler und die dazugehörige Injektorgröße für Propangas unter der Kategorie $I_{3+(28-30/37)}$.

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

Markierungen auf den Injektoren geben die Injektorgrößen an. Beispiel: "0.72" bedeutet, dass die Injektorgröße 0,72 mm beträgt.

GASFORBINDELSE

Nur der Druckregler und die Schlauchleitungen, die mit dem Grill mitgeliefert wurden, dürfen verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch windungsarm ist. Jegliche Ersatzdruckregler und -schlauchleitungen müssen der EN 16129:2013 und der nationalen Regelung entsprechen. Der verwendete Flexschlauch darf eine Länge von 1,5 Metern nicht überschreiten und muss der EN 16436-1:2014 entsprechen. Dieser Grill ist für Flüssiggas konfiguriert. Verwenden Sie keine Erdgasversorgung.

Eine regelmäßige Routineinspektion der Reglerschlaucharmatur sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um möglichen Verschleiß, Verfall oder Schaden zu entdecken, der zu einem Austritt von Gas führen könnte. Wir empfehlen, die Reglerschlaucharmatur alle fünf (5) Jahre auszutauschen - oder früher, falls Verschleiß, Verfall oder Schaden entdeckt wurde.

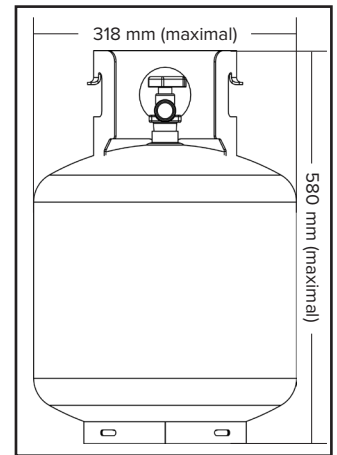
Gesamt-Gasverbrauch (pro Stunde), wenn Brenner auf „HIGH“ stehen ist **3,1 kW**.

ANFORDERUNGEN AN DEN FLÜSSIGGASBEHÄLTER

Verwenden Sie nur Behälter mit einer Mindestkapazität von 5 kg und einer Höchstkapazität von 15 kg. Ein Tank mit einem Durchmesser von ungefähr 318 mm (12,5 Zoll) und einer Höhe von ungefähr 580 mm (22,8 Zoll) entspricht den maximalen Maßen, die für einen Flüssiggasbehälter verwendet werden können.

Ein verbeulter oder rostiger Flüssiggasbehälter kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Händler überprüft werden. Verwenden Sie niemals einen Zylinder mit einem beschädigten Ventil. Der zu verwendende Behälter für die Flüssiggaszufuhr muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasbehälter konstruiert und gekennzeichnet sein, die den nationalen Standards des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsprechen. Der Gasbehälter muss über ein Absperrventil verfügen, das am Ventilausgang endet. Die Aufbewahrung eines Outdoor-Gasgrills in Innenräumen ist nur dann zulässig, wenn der Behälter vom Outdoor-Gasgrill getrennt und entfernt wurde. Das Behältersystem muss für den Dampfabzug ausgelegt sein. Der Behälter muss über einen Kragen zum Schutz des Behälterventils verfügen. Der Flüssiggasbehälter muss mit einer Überfüllsicherung (OPD) ausgestattet sein.

Entfernen Sie die Kunststoffabdeckung des Ventils vom Flüssiggasbehälter, falls eine angebracht wurde. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch des Grills keinen Kontakt zur Fettwanne oder zum Feuerraum hat, wenn der Flüssiggasbehälter positioniert wird.



FLÜSSIGGASBEHÄLTER

ANSCHLUSS DES FLÜSSIGGASBEHÄLTERS



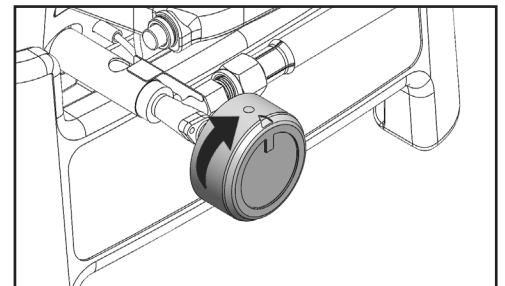
WARNUNG:

VERSUCHEN SIE NIEMALS, BESCHÄDIGTES ODER VERSTOPFTES EQUIPMENT ZU VERWENDEN. WENDEN SIE SICH FÜR DIE REPARATUR AN IHREN LOKALEN FLÜSSIGGASHÄNDLER.

AUSTAUSCH DES FLÜSSIGGASBEHÄLTERS

Drehen Sie den Grillbrenner-Drehknopf im Uhrzeigersinn auf „OFF“ (●) und stellen Sie sicher, dass der Grill kalt ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Regler vom Behälter. Detaillierte Informationen zur Trennung des Reglers finden Sie in den Anweisungen im Bereich „ABSCHALTUNG IHRES GRILLS UND TRENNUNG DES REGLERS“ im Handbuch.

Bringen Sie immer die Staubkappe am Ventilausgang des Behälters an, wenn der Behälter nicht verwendet wird. Bringen Sie am Ventilausgang des Behälters nur die Staubkappe an, die mit dem Behälterventil mitgeliefert wurde. Andere Arten von Kappen und Stopfen können dazu führen, dass Gas austritt.



DICHTHEITSPRÜFUNG



WARNUNG:

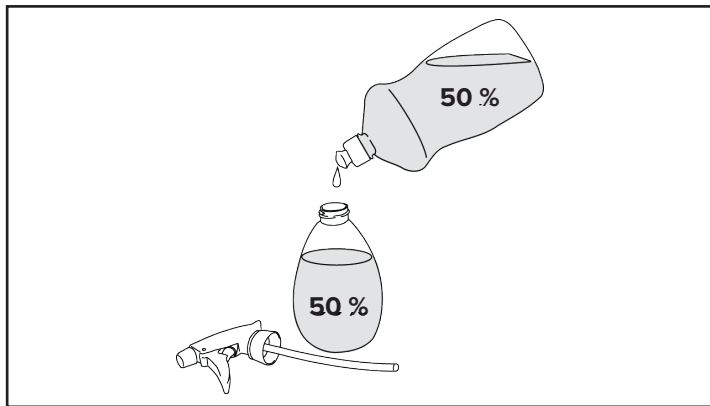
ÜBERPRÜFEN SIE VOR JEDER VERWENDUNG DIE KOMPLETTE ARMATUR DER GASVERSORGUNG AUF UNDICHTHEITEN. VERWENDEN SIE DEN GRILL ERST, WENN ALLE ANSCHLÜSSE ÜBERPRÜFT WURDEN UND ES KEINE UNDICHTEN STELLEN GIBT. RAUCHEN SIE NICHT, WÄHREND SIE DIE DICHTHEITSPRÜFUNG DURCHFÜHREN. FÜHREN SIE NIEMALS EINE DICHTHEITSPRÜFUNG BEI OFFENEM FEUER DURCH.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Obgleich die Gasanschlüsse am Grill vor der Auslieferung einer Dichtheitsprüfung unterzogen werden, ist es notwendig, dass am Installationsstandort noch einmal eine vollständige Dichtheitsprüfung durchgeführt wird. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung alle Gasanschlüsse mit den unten aufgelisteten Verfahren. Immer wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, schalten Sie die Gaszufuhr ab und überprüfen Sie das gesamte System auf undichte Stellen.

VOR DER ÜBERPRÜFUNG

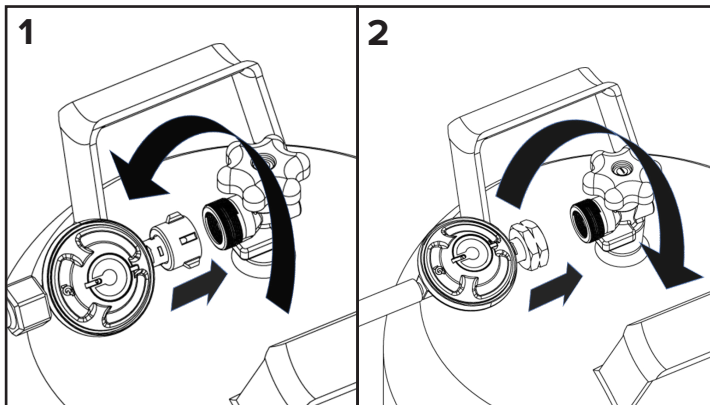
Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Grill entfernt wurden, auch die Spanngurte für den Brenner.



SCHRITT 1

HERSTELLEN DER SEIFENLAUGE

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



SCHRITT 2

ANSCHLUSS DES REGLERS AN DEN FLÜSSIGGASBEHÄLTER

Schließen Sie das Behälterventil am Flüssiggasbehälter und stellen Sie sicher, dass sich die Brennerventile in der „OFF“-Position (●) befinden, bevor Sie den Regler anschließen.

Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, die Brenneröffnungen und die Reglereinheit.

Bei einigen Reglern muss man zum Anschließen „ON“ drücken und zur Trennung „OFF“ ziehen, während andere über eine Mutter verfügen, die für den Anschluss an das Behälterventil entweder ein Links- oder ein Rechtsgewinde haben. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Regler ist, und befolgen Sie die entsprechenden Anleitungen zum Anschluss dieses Reglers.

Anschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn (1)

Schrauben Sie den Regler auf den Behälter, indem Sie die Anschlussmutter im Uhrzeigersinn drehen.

Anschluss durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (2)

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

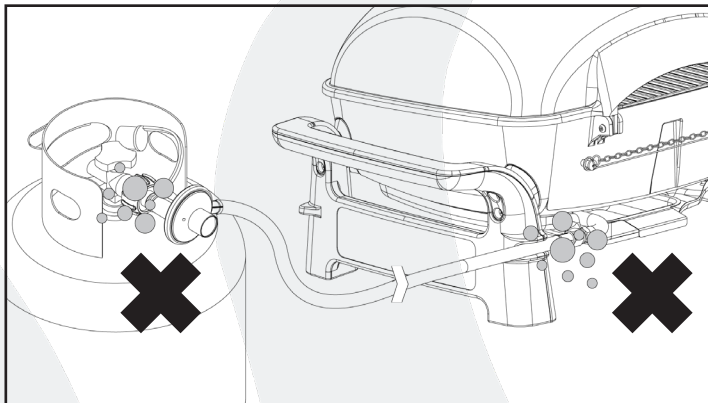
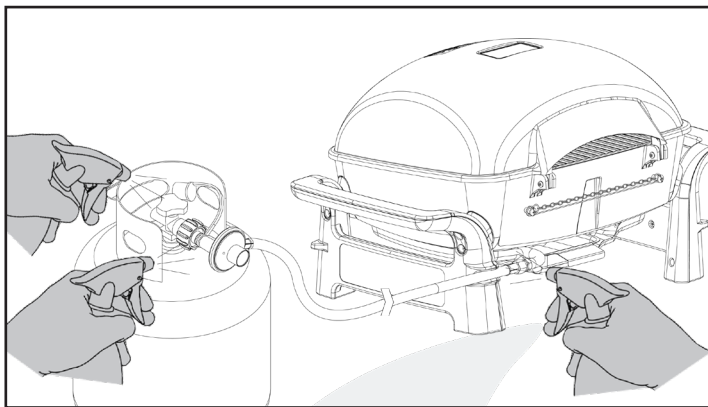
Anschluss durch Schwenkhebel / Einrasten (3)

Drehen Sie den Hebel des Reglers im Uhrzeigersinn in die „OFF“-Position. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Behälterventil, bis sie ein Klickgeräusch hören. Überprüfen Sie, dass der Regler vollständig arretiert ist und sich in Position befindet, indem sie ihn vorsichtig nach oben ziehen. Falls sich der Regler löst, wiederholen Sie den Vorgang.

Anschluss durch Schieben des Kragens (4)

Stellen Sie sicher, dass sich der Hebel des Reglers in der „OFF“-Position befindet. Schieben Sie den Haltering des Reglers nach oben. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Behälterventil und üben Sie Druck nach unten auf den Regler aus. Schieben Sie den Haltering nach unten, um den Regler auf dem Behälterventil zu arretieren. Überprüfen Sie, dass der Regler fest sitzt. Falls sich der Regler löst, 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 Düsendröße für den Regler notwendig sind.



SCHRITT 3

ÜBERPRÜFUNG

1. Stellen Sie sicher, dass sich das Brennerventil in der „OFF“- (●)-Position befindet.
2. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Regler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ein, indem Sie die Anweisungen entsprechend zu diesem Regler befolgen.

Anschrauben des Reglers

Drehen Sie das Handrad des Ventils, das sich am Behälter befindet, gegen den Uhrzeigersinn.

Regler festklemmen

Bewegen Sie den Hebel des Reglers in die „ON“-Position.

3. Bringen Sie die Seifenlauge an allen Gasarmaturen an. Dort, wo es undichte Stellen gibt, entstehen Seifenblasen.
4. Falls es eine undichte Stelle gibt, drehen Sie das Ventil des Flüssiggasbehälters in die Position „CLOSED“ und drehen Sie die undichten Armaturen fest.
5. Drehen Sie das Ventil des Flüssiggasbehälters zurück in die Position „OPEN“ und führen Sie die Überprüfung noch einmal durch.
6. Sollte das Gas weiterhin aus irgendeiner der Armaturen austreten, drehen Sie das Flüssiggasbehälterventil in die „CLOSED“-Position und wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter der Nummer +49 5251 875 61 74, zwischen 8.00 Uhr und 17.00 Uhr, von Montag bis Freitag. Die Sprachen, die unsere Mitarbeiter sprechen, sind Englisch und Deutsch. Sie uns auch per E-Mail erreichen: servicede@nexgrill.de
7. Falls Hinweise auf übermäßigen Verschleiß oder Abnutzung bestehen oder der Schlauch kaputt ist, muss er ersetzt werden, bevor der Outdoor-Gasgrill in Betrieb genommen wird.



WARNUNG:

BEWAHREN SIE DEN GRILL NICHT IN INNENRÄUMEN AUF, ES SEI DENN, DER BEHÄLTER IST GETRENNT. BEWAHREN SIE DEN BEHÄLTER NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER IRGEND EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN RAUM AUF, UND HALTEN SIE IHN ZU JEDER ZEIT VON KINDERN FERN.

INSTALLIERER - ENDKONTROLLE

Halten Sie die angegebenen Abstände von 91,44 cm (36 Zoll) zu brennbaren Materialien und Konstruktionen ein.

1. Sämtliche innere Verpackung wurde entfernt.
2. Der Schlauch und der Regler sind sachgemäß an den Flüssiggasbehälter angeschlossen.
3. Die Einheit wurde überprüft und weist keine undichten Stellen auf.
4. Das Absperrventil für die Gaszufuhr wurde lokalisiert.



WARNUNG:

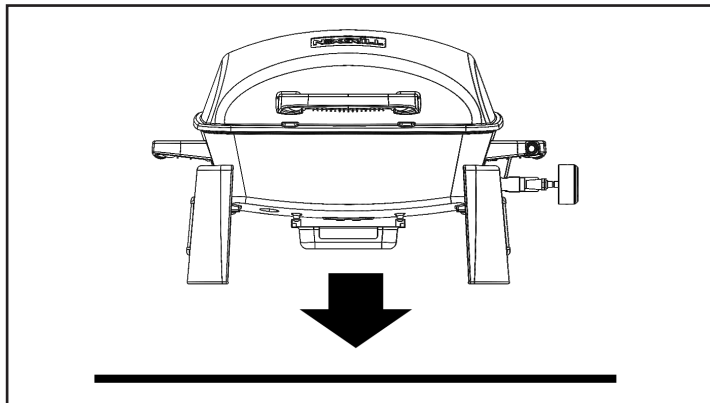
1. **BEWAHREN SIE KEINE ÜBERSCHÜSSIGEN FLÜSSIGGASBEHÄLTER UNTER ODER IN DER NÄHE DIESES GERÄTS AUF.**
2. **ÜBERSCHREITEN SIE BEIM BEFÜLLEN DES BEHÄLTERS NIEMALS 80 % DER KAPAZITÄT.**
3. **FALLS DIE ANWEISUNGEN IN PUNKT 1 UND 2 NICHT GENAUESTENS BEFOLGT WERDEN, KANN ES ZU EINEM FEUER, DAS ZUM TOD ODER ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN FÜHRT, KOMMEN.**

BETRIEBSANWEISUNGEN



DIESES KOCHGERÄT IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH AUSGELEGT UND DARF NICHT IN EINEM GEBÄUDE, EINER GARAGE ODER IRGEND EINEM ANDEREN GESCHLOSSENEN RAUM VERWENDET WERDEN.

VORBEREITUNGEN ZUM ANZÜNDEN IHRES GRILLS



SCHRITT 1

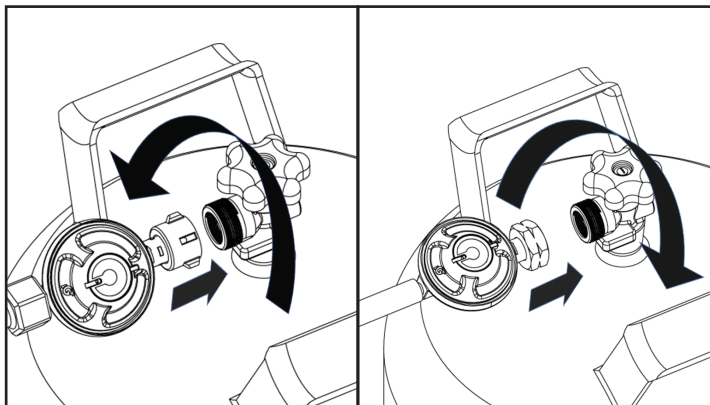
FINDEN SIE EINE EBENE FLÄCHE, AUF DER SIE DEN GRILL ABSTELLEN KÖNNEN.

ANWEISUNGEN ZUM BEWEGEN DES GRILLS

Achtung: Bewegen Sie den Grill niemals, wenn die Brenner immer noch angezündet sind oder wenn der Grill immer noch heiß ist.

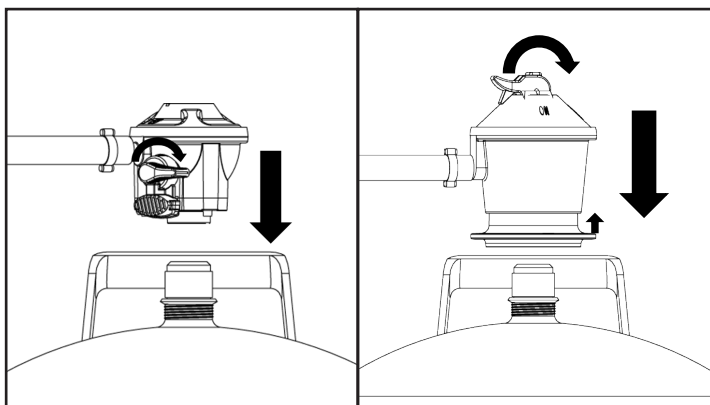
Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf in der „OFF“- (●)-Position befindet. Trennen Sie den Flüssiggasbehälter vom Regler. Entfernen Sie den Regler vom LPG-Tank. Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens 30 Minuten lang vollständig abgekühlt ist. Schließen Sie den Deckel. Tragen Sie den Grill, indem Sie ihn an den Füßen oder am Feuerraum festhalten.

HINWEIS: Am besten belassen Sie das Blech am Boden des Grills, Fett könnte beim Transport weiter durch die Abflussöffnung tropfen.



SCHRITT 2

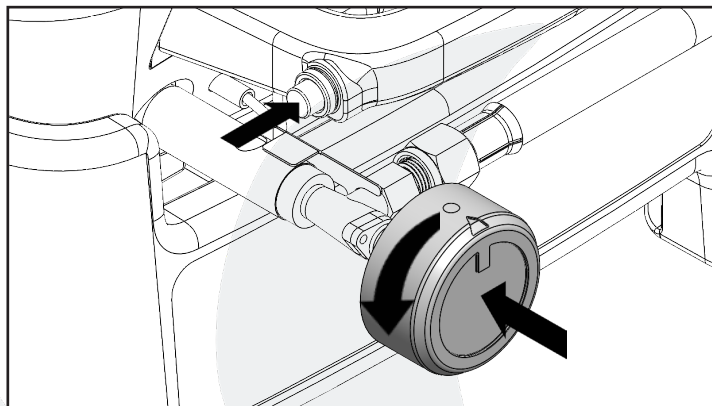
SCHLIEßEN SIE DEN SCHLAUCH AN DEN TANK AN.





WICHTIG - BEI DER ERSTEN VERWENDUNG:

Es ist wichtig, dass der Grill angezündet ist und sich mindestens 10 Minuten lang aufwärmen kann, bevor Essen auf das Grillrost gelegt wird. Es ist normal, dass es während der Erstinbetriebnahme des Grills zu Rauch kommen kann. Nach der Anfangserwärmung ist der Grill einsatzbereit. Mit einem Kochspray lässt sich das Grillrost leichter reinigen.



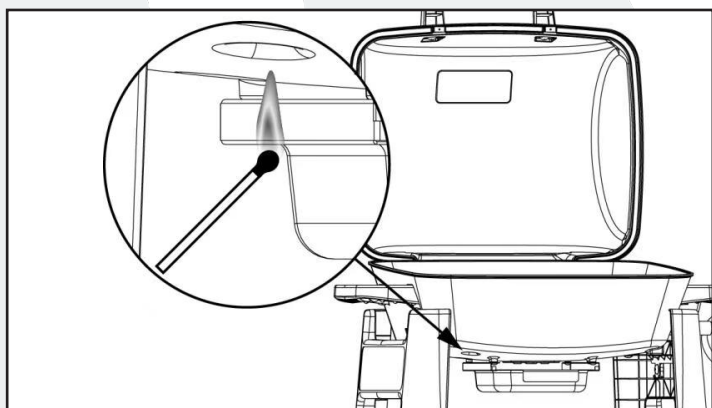
SCHRITT 3

ÖFFNEN SIE DEN DECKEL. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER, WENN SIE DEN GRILL ANZÜNDEN. DRÜCKEN UND DREHEN SIE DEN DREHKNOPF AUF „HIGH“, WÄHREND SIE AUF DEN KNOFF DES PIEZO-ZÜNDERS DRÜCKEN. DER BRENNER SOLLTE SICH ENTZÜNDEN, UND ZWAR AUGENBLICKLICH.



Falls der Grill sich nicht innerhalb von 3 bis 5 Sekunden entzündet, drehen Sie den Drehknopf in die „OFF“- (●)-Position. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Grill anzuzünden. Falls sich der Grill auch beim zweiten Versuch nicht anzünden lässt, erreichen Sie unsere Kundendienstabteilung montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr unter der Nummer +49 5251 875 61 74. Unsere Mitarbeiter sprechen Englisch und Deutsch. Sie können uns auch unter der E-Mail-Adresse servicede@nexgrill.de erreichen, falls Sie Unterstützung benötigen.

Wenn der Brenner angezündet ist, schließen Sie vorsichtig den Deckel und lassen Sie den Grill 5 bis 10 Minuten lang warm werden, bevor Sie ihn benutzen.



Falls der Drehknopf den Grill nicht entzündet, können Sie den Grill auch manuell entzünden. Zünden Sie ein Streichholz an und stecken Sie es durch das Loch unten links am Feuerraum, wie auf dem Bild dargestellt.

VERWENDUNG IHRES GRILLS



1. Lassen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel 5 Minuten lang warm werden, bevor Sie ihn benutzen.
2. Sie können den Grill bei jedem Wetter verwenden. Bei extrem hohen oder niedrigen Umgebungstemperaturen wird es ein wenig länger oder kürzer dauern, das Essen zuzubereiten. Setzen Sie den Grill während des Betriebs keinem starken Wind aus.
3. Bei den unten genannten Grillzeiten handelt es sich nur um Vorschläge. Grillzeiten können, abhängig von der Dicke des Fleisch und dem gewünschten Gargrad, variieren.

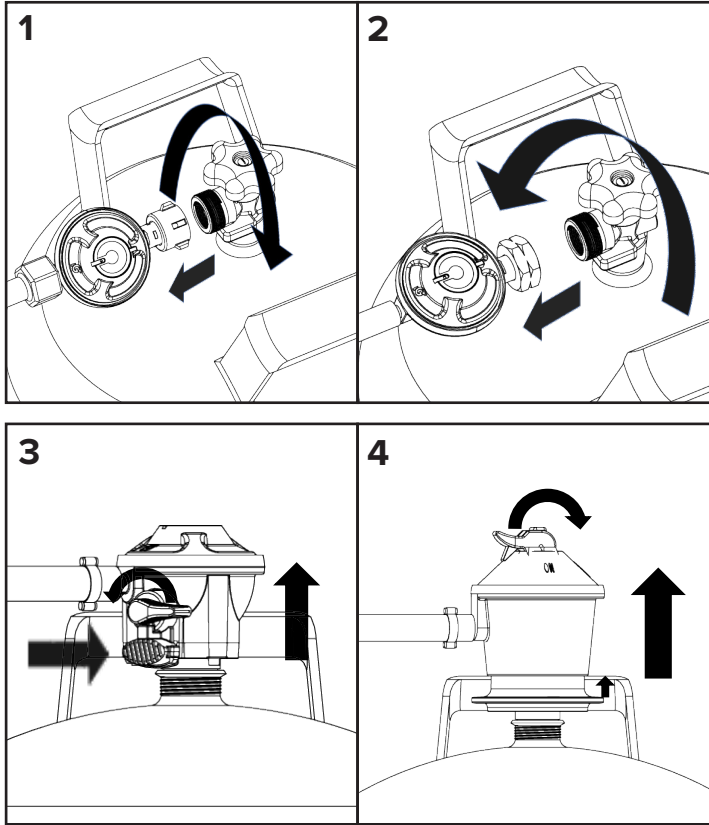


Steak – (T-Bone), dick geschnitten, medium: auf jeder Seite 10 Minuten grillen, bei MED-Einstellung.
Hühnchen – (Viertel): auf jeder Seite 30 Minuten grillen, bei MED-Einstellung. Überprüfen Sie den Garheitsgrad.

Schein – (Rippchen/Koteletts): auf jeder Seite 10 bis 20 Minuten grillen, bei MED-Einstellung. Überprüfen Sie den Garheitsgrad. Fisch – 20 bis 30 Minuten grillen, bei LOW-Einstellung.

Pute – (Brust): 10 Minuten grillen, und zwar pro 0,5 kg oder pro Pfund oder bis die Innentemperatur 76 °C (170 °F) erreicht hat, bei MED-Einstellung.

ABSCHALTUNG IHRES GRILLS UND TRENNUNG DES REGLERS



1. Drehen Sie den Drehknopf in die „OFF“-Position (●).
2. Finden Sie heraus, von welchem Typ Ihr Regler ist. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und trennen Sie den Regler vom Behälter, indem Sie die entsprechenden Anweisungen zu diesem Regler befolgen.

Trennung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (1)

Drehen Sie das Handrad des Ventils, das sich am Behälter befindet, im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Regler vom Behälter ab, indem Sie die Anschlussmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Trennung durch Drehen im Uhrzeigersinn (2)

Drehen Sie das Handrad des Ventils, das sich am Behälter befindet, im Uhrzeigersinn. Schrauben Sie den Regler vom Behälter ab, indem Sie die Anschlussmutter im Uhrzeigersinn drehen.

Trennung durch Schwenkhebel / Einrasten (3)

Bewegen Sie den Hebel des Reglers in die „ON“-Position. Drücken Sie den Hebel des Reglers ein, bis er sich vom Behälter löst.

Trennung durch Schieben des Kragens (4)

Bewegen Sie den Hebel des Reglers in die „OFF“-Position. Ziehen Sie den Haltering nach oben, um den Regler vom Behälterventil zu lösen. Entfernen Sie den Regler vom Behälterventil.

3. Lassen Sie das Gehäuse des Grills mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie versuchen, den Grill zu bewegen oder zu transportieren.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, den Grill wieder anzuzünden, ohne dabei die Anweisungen zum Anzünden des Grills zu befolgen.

PFLEGE UND WARTUNG

ES SIND NUR SEHR WENIGE PFLEGE- UND WARTUNGSARBEITEN NOTWENDIG.

Der Tischgrill wurde aus Materialien konzipiert und hergestellt, die bei normaler Verwendung viele Jahre lang halten. Die Befolgung dieser Anweisungen erhöhen die Lebensdauer des Geräts sowie die Grillqualität. Um einen sicheren Betrieb Ihres Grills zu gewährleisten, sollte der Grillbereich von brennbaren Materialien jeglicher Art wie Benzin oder anderen brennbaren Dämpfen oder Flüssigkeiten freigehalten werden.

AUSSENTEILE DES GRILLS: Dies ist Aluminiumguss und Plastik. Die Reinigung erfolgt ganz einfach mit warmem Seifenwasser.

GRILLROST UND FETT BLECH: Die Grillrosts bestehen aus beschichtetem Grauguss. Sie sollten direkt nach dem Grillen mit einer Grillbürste abgeschrubbt werden, während der Grill noch warm ist. Das Grillblech lässt sich ganz einfach mit warmem Seifenwasser reinigen.

ACHTUNG: Das Grillblech muss sauber und frei von starken Ablagerungen gehalten werden, damit der Grill ordentlich arbeiten kann und damit keine Flammen auflodern.

ÜBERPRÜFUNG AUF SPINNENNETZE



NATURGEFAHREN • SPINNEN UND ANDERE INSEKTEN

FAKT: Manchmal krabbeln Spinnen und andere kleine Insekten in das Brennerrohr. Die Spinnen spinnen Netze, bauen Nester und legen Eier. Die Spinnennetze oder Nester können sehr klein sein, aber sie sind sehr stark und können den Gasfluss blockieren, wodurch es zu gefährlichen Situationen kommen kann. Nachdem der Grill aufbewahrt wurde, zum Beginn der Grillsaison oder nach einem Monat, in dem der Grill nicht verwendet wurde, sollten Sie den Brenner reinigen, bevor Sie den Grill benutzen.

WANN MAN NACH SPINNEN SCHAUEN SOLLTE

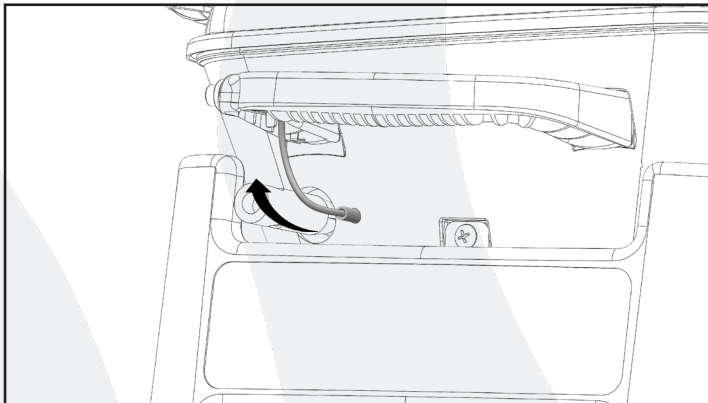
Sie sollten die Brenner mindestens zweimal pro Jahr oder unmittelbar nach Eintreten der folgenden Situationen inspizieren:

1. Ein Gasgeruch tritt in Verbindung mit gelblichen Flammen auf.
2. Der Grill erreicht seine Temperatur nicht.
3. Der Grill erhitzt sich ungleichmäßig.
4. Die Brenner verursachen knallende Geräusche.

REINIGUNG

BRENNER – Äußerste Sorgfalt gilt beim Entfernen oder Austauschen des Brenners. Er muss korrekt am Ventil angebracht sein, bevor irgendwelche Versuche gestartet werden, den Grill wieder anzuzünden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft der Grill verwendet wird.

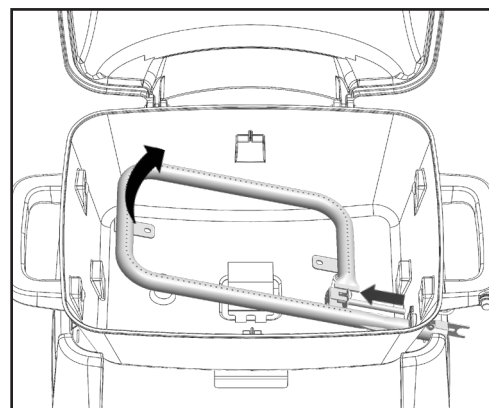
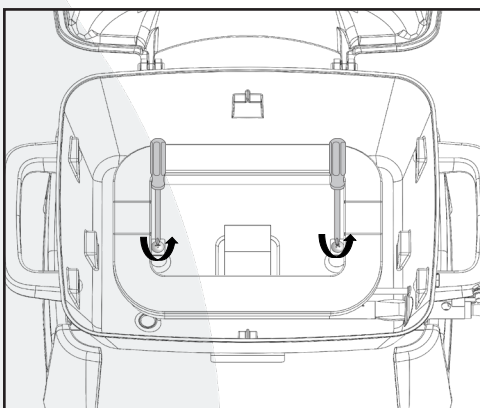
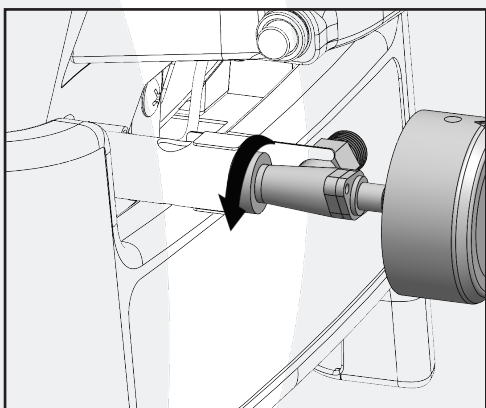
Falls das Ventil nicht sachgemäß am Brenner angebracht wird, kann es zu einem Feuer im Bereich des Ventils kommen, wodurch der Grill beschädigt wird und nicht mehr gefahrlos bedient werden kann. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gaszufuhr GESCHLOSSEN ist, die Drehknöpfe sich in der „OFF“- (●)-Position befinden und die Brenner abgekühlt sind. Trennen Sie den Schlauch und den Regler vom Gasbehälter.



SCHRITT 1

Entfernen des Brenners vor der Reinigung:

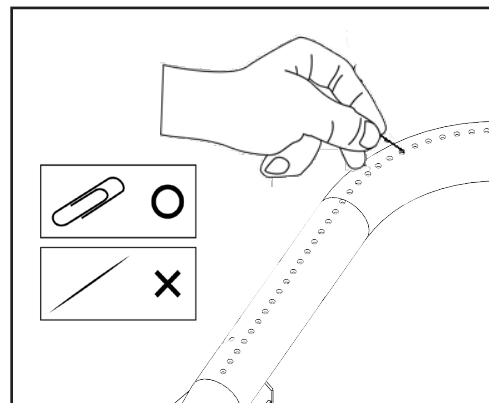
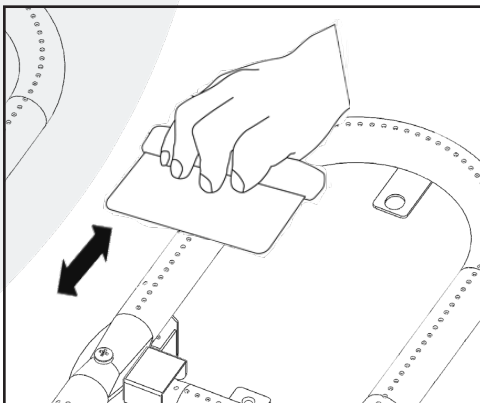
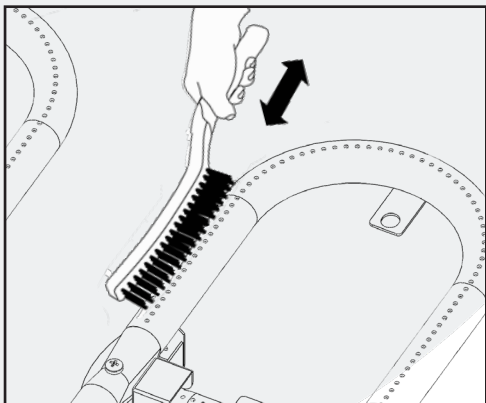
1. Suchen Sie den Elektrodendraht am rechten Griff und trennen Sie ihn von der Zündelektrode.
2. Trennen Sie das Ventil vom Brennerrohr.
3. Suchen Sie die Brennerschnecken auf der linken und rechten Seite des Feuerraums.
4. Entfernen Sie die Schrauben und den befestigten Flammenverteiler.
5. Heben Sie den Brenner aus dem Feuerraum heraus.

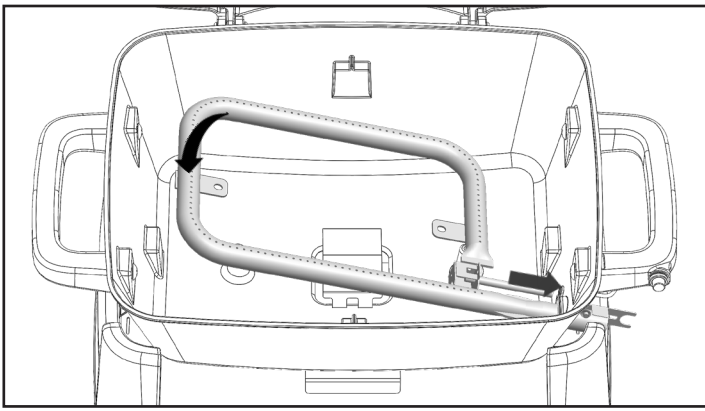


SCHRITT 2

Reinigung des Grillbrenners:

1. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Verwenden Sie einen Metallabstreifer für hartnäckige Flecken oder hartnäckigen Schmutz.
2. Reinigen Sie verstopfte Teile mit einer auseinandergezogenen Büroklammer. Benutzen Sie niemals einen Zahnstocher aus Holz, da dieser abbrechen und das Teil verstopfen kann.
3. Überprüfen und säubern Sie den Brenner / das Venturirohr von Insekten und Insektennestern. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Flammenrückschlag führen, wodurch es zur Brandgefahr an Ventil und Drehknopf kommen würde.



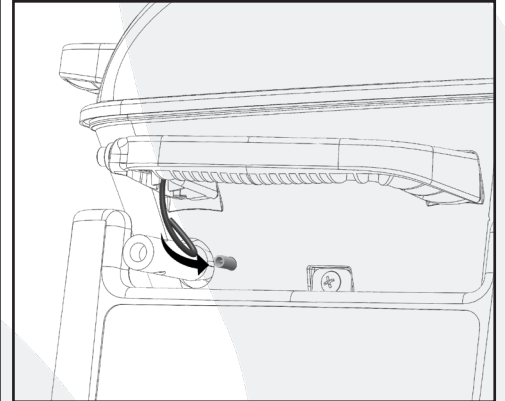
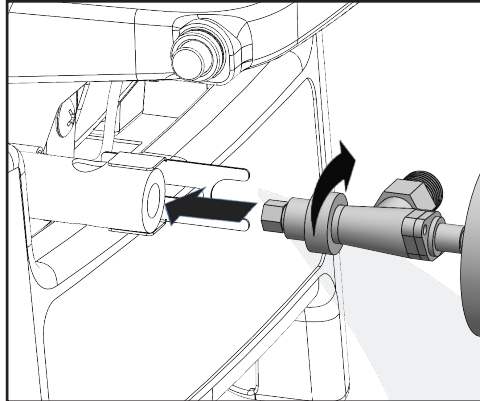
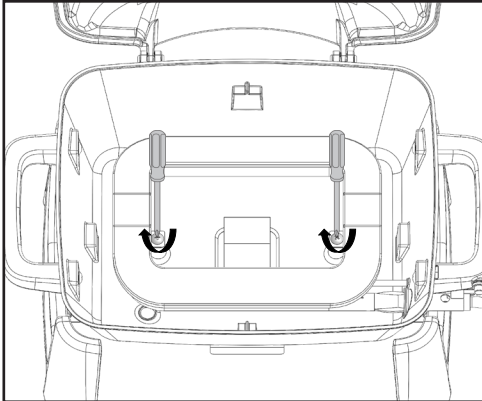


SCHRITT 3

Wiedereinbau des Brenners:

1. Führen Sie den Brenner durch die Hauptöffnung des Feuerraums auf der rechten Seite ein.
2. Richten Sie die Öffnungen des Flammenverteilers und der Brennerschnecken nach den Öffnungen des Feuerraums aus, setzen Sie die Schrauben ein und ziehen Sie sie fest.
3. Bringen Sie das Ventil am Brennerrohr an.
4. Suchen Sie den Elektrodendraht am rechten Griff und schließen Sie ihn an die Zündelektrode an.

Überprüfen Sie vor der Verwendung die komplette Armatur der Gaszufuhr auf undichte Stellen. Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und es keine undichten Stellen gibt.



FEUERRAUM

Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um diesen Bereich zu reinigen. Lassen Sie nicht zu, dass sich Fettrückstände aufbauen.

ABFLUSSÖFFNUNG

Die Abflussöffnung muss frei von Fett und Essensresten gehalten werden, damit das Fett ordentlich in das Blech tropfen kann. Dies ist notwendig, um eine sachgemäße Verwendung des Grills dauerhaft zu ermöglichen.



Dieser Grill sieht, wie alle Geräte, besser aus und ist langlebiger, wenn man ihn von Witterungen fernhält, während er nicht verwendet wird.

AUFBEWAHRUNG



ACHTUNG: Bewahren Sie keine Flüssiggasbehälter in geschlossenen Räumen auf. Wenn Sie eine Abdeckung verwenden oder den Grill bewegen, warten Sie immer 30 Minuten lang, bis der Grill abgekühlt ist.

- Blockieren Sie nicht die Luftwege zum Brenner und zur Belüftung.
- Ein verstopftes Rohr kann zu einem Flammenrückschlag führen, wodurch es zur Brandgefahr an Ventil und Drehknopf kommen würde.



Der Bereich um diese Einheit herum muss freigehalten werden von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass alle Grillöffnungen frei von Verstopfungen und Schmutz sind und dass keine Gegenstände oder Materialien die Wege zum Brenner und zur Belüftung blockieren. Stellen Sie sicher, dass sich die Füße in aufrechter Position befinden, wenn Sie den Grill verwenden. Überprüfen Sie die Lufteintrittsöffnungen des Brenners (hinter dem Schutzgitter am rechten Ende des Grillgehäuses) auf Insektenester und Verstopfungen. Stellen Sie sicher, dass die Schlitz im Brennerrohr sauber sind.

Wenn dieser Grill nicht verwendet wird, drehen Sie den Drehknopf in die „OFF“- (●)-Position. Schließen Sie das Ventil des Flüssiggasbehälters und entfernen Sie den Regler. Wenn Sie den Grill drinnen aufbewahren, entfernen Sie den Flüssiggasbehälter und lassen Sie ihn draußen. Flüssiggasbehälter müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

GARANTIEERKLÄRUNG

Nexgrill garantiert dem Entverbraucher, dass das Produkt (Modell #820-BC002) keine Mängel in der Verarbeitung und den Materialien aufweist, allerdings nur nach korrektem Aufbau und bei normaler und angemessener Verwendung zu Hause und auch nur für die unten angegebenen Zeiträume, gültig ab Kaufdatum. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Beweisfotos von Schäden anzufordern oder die Rücksendung defekter Teile zu verlangen (Porto und/oder Fracht vom Kunden im Voraus bezahlt), um eine Überprüfung und Untersuchung durchführen zu können.

HAUPTBRENNER: 5 Jahre EINGESCHRÄNKTE Garantie gegen Perforierung.

GRILLROST: 5 Jahre EINGESCHRÄNKTE Garantie; gilt nicht, wenn das Grillrost fallengelassen wird, Teile davon abplatzen, Kratzer entstehen oder die Oberfläche beschädigt wird.

ALLE ANDEREN TEILE: 2 Jahre EINGESCHRÄNKTE Garantie (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Ventile, Rahmen, Gehäuse, Bedienfeld, Zünder, Regler, Schläuche)

*Gilt nicht, wenn Teile abplatzen, Kratzer entstehen, Oberflächenrisse zur Korrosion führen oder Rost auftritt.

Unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher den Kauf gemäß den hier festgelegten Bedingungen nachweist, repariert oder ersetzt der Hersteller die Teile, die sich während der entsprechenden Garantiezeit als defekt erwiesen haben. Die Reparatur oder 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 Endverbraucher ist vollumfänglich für die Versandgebühren solcher Teile verantwortlich, die im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzt werden. Die eingeschränkte Garantie gilt in den Vereinigten Staaten von Amerika und in Kanada, und nur der Originalbesitzer des Produktes kann sie in Anspruch nehmen. Sie ist nicht übertragbar. Der Hersteller verlangt einen angemessenen Nachweis Ihres 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 Teile werden gemäß dieser eingeschränkten Garantie ohne Registrierung oder Nachweis des Kaufs nicht ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie gilt NUR für die Funktionalität des Produkts und deckt keine kosmetischen Probleme wie Kratzer, Dellen, Korrosionen oder durch Hitze, scheuernde und chemische Reinigungsmittel oder andere beim Aufbau oder der Installation des Geräts verwendete Werkzeuge entstandenen Verfärbungen, Oberflächenrost oder Verfärbungen von Oberflächen aus rostfreiem Stahl 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 entschädigt Sie nicht für die Kosten von Unannehmlichkeiten, Lebensmitteln, Personen- oder Sachschäden. Falls ein Originalersatzteil nicht verfügbar ist, schicken wir Ihnen ein vergleichbares Ersatzteil. Sie sind vollumfänglich für die Versandgebühren solcher Teile verantwortlich, die im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie ersetzt werden.

DER HERSTELLER DER TEILE 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, unsachgemäße Installationen und Installationen, die nicht den Elektrik- und Sanitärvorschriften entsprechen, sowie die Verwendung des Produkts auf eine nicht vom Hersteller zugelassene Weise entstehen
- Sämtliche Nahrungsmittelverluste, die aufgrund von Produktfehlern entstehen
- Ersatzteile oder Reparaturkosten für Einheiten, die außerhalb der Vereinigten Staaten von Amerika oder Kanada betrieben werden
- Abholung und Lieferung Ihres Produktes
- Versandgebühren und Verarbeitungsgebühren für Fotos, die als Dokumentation verschickt werden
- Reparaturen von Teilen oder Systemen, die aus unautorisierten Änderungen am Produkt resultieren
- Entfernung und/oder Wiederaufbau Ihres Produkts
- Versandkosten, egal ob Standard oder Express, für Garantieteile / Teile ohne Garantieanspruch und Ersatzteile

HAFTUNGSAUSSCHLUSS ZU STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHRÄNKUNGEN UND RECHTSMITTELN

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

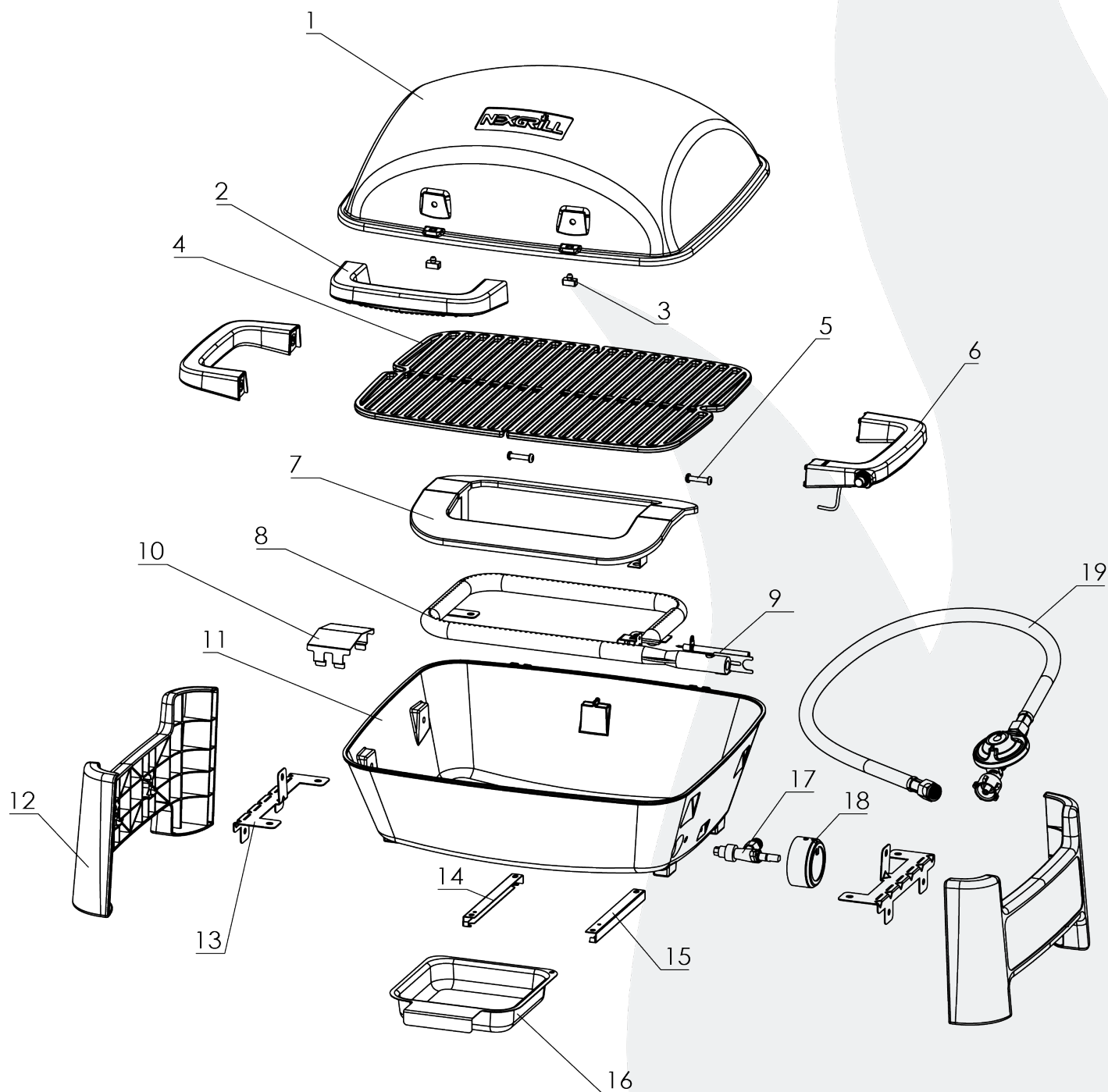
Weder Händler noch das Einzelhandelsunternehmen, das dieses Produkt verkauft, hat die Befugnis, irgendwelche zusätzlichen Garantien auszusprechen oder Entschädigungen zu versprechen, welche über die hier genannten hinausgehen oder im Widerspruch zu diesen stehen. Die maximale Haftbarkeit des Herstellers überschreitet in keinem Fall den dokumentierten Verkaufspreis des Produkts, der vom Endkunden bezahlt wurde. Diese Garantie gilt nur für Einheiten, die von einem autorisierten Einzelhändler oder Wiederverkäufer erworben wurden. HINWEIS: Einige Staaten und Provinzen gestatten keine Ausschließung oder Einschränkung zufälliger oder indirekter Schäden. Einige der oben genannten Einschränkungen oder Ausschließungen könnten also eventuell für Sie nicht gelten. Diese eingeschränkte Garantie erteilt Ihnen bestimmte Rechte, wie sie hier dargelegt sind. Sie könnten auch andere Rechte haben, die sich je nach Provinz unterscheiden.

Falls Sie die Erfüllung von Verpflichtungen im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie verlangen möchten, schreiben Sie bitte an folgende Adresse:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

Für sämtliche Rücksendungen, Teilebestellungen, allgemeine Fragen und Unterstützung bei der Fehlerbehebung können Verbraucher sich an die Kundendienstabteilung (montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr unter der Nummer +49 5251 875 61 74) wenden. Gesprochene Sprachen sind Englisch und Deutsch. Sie können uns auch unter der E-Mail-Adresse servicede@nexgrill.de erreichen, falls Sie Unterstützung benötigen.

ERSATZTEILELISTE



NR.	TEIL (BESCHREIBUNG)	GARANTIELEIS- TUNG	MENGE	NR.	TEIL (BESCHREIBUNG)	GARANTIELEIS- TUNG	MENGE
1	Hauptdeckel	5 år*▲ (Materiale) 2 år▲ (Maling)	1	11	Feuerraum	5 år*▲ (Materiale) 2 år▲ (Maling)	1
2	Griff	2 år	2	12	Fuß	2 år	2
3	Stopper für den Deckel	2 år	2	13	Beinstütze	2 år	2
4	Grillrost	5 år	2	14	Halterung für die Schmierbuchse, links	2 år	1
5	Hauptschrauben für den Deckel	2 år	2	15	Halterung für die Schmierbuchse, rechts	2 år	1
6	Rechter Griff	2 år	1	16	Fettwanne	2 år	1
7	Flammenverteiler	2 år	1	17	Ventil	2 år	1
8	Hauptbrenner	5 år	1	18	Drehknopf	2 år	1
9	Zündelectrode	2 år	1	19	Regler und Schlauch	2 år	1
10	Hitzeschild für Fettbüchse	2 år	1				

* - KEIN DURCHROSTEN ODER DURCHBRENNEN BEI ALUMINIUMGUSS.

▲ - AUSSER AUSBLEICHEN ODER VERFÄRBUNGEN

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNG
Grill lässt sich nicht anzünden	- Überprüfen Sie, ob der Flüssiggasbehälter leer ist. - Untersuchen Sie die Brenneröffnungen auf Verstopfungen. Verwenden Sie eine Büroklammer, um verstopfte Öffnungen zu reinigen. - Untersuchen Sie die Gasdüse am Brenner auf Blockierungen. Falls die Düse verstopft ist, reinigen Sie sie mit einer Nadel.
Brennerflamme ist gelb oder orange in Verbindung mit Gasgeruch.	- Suchen Sie nach Spinnen und Insekten. - Rufen Sie unseren Kundendienst montags bis freitags von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr unter der Nummer +49 5251 875 61 74 an. Unsere Mitarbeiter sprechen Englisch und Deutsch. Sie können uns auch per E-Mail erreichen: servicede@nexgrill.de
Geringe Hitzeentwicklung mit dem Drehknopf in der „HIGH“-Einstellung.	- Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Grill herum frei von Staub ist. - Stellen Sie sicher, dass der Brenner und die Düse sauber sind. - Suchen Sie nach Spinnen und Insekten. - Ist eine angemessene Gaszufuhr verfügbar? - Wurde der Grill 5 bis 10 Minuten lang vorgewärmt?



THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN



THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN



©2021 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.

CHINO, CA. 91710

WWW.NEXGRILL.COM

1-800-913-8999

Made In Taiwan / Fabriqué en Taïwan / Hergestellt in Taiwan