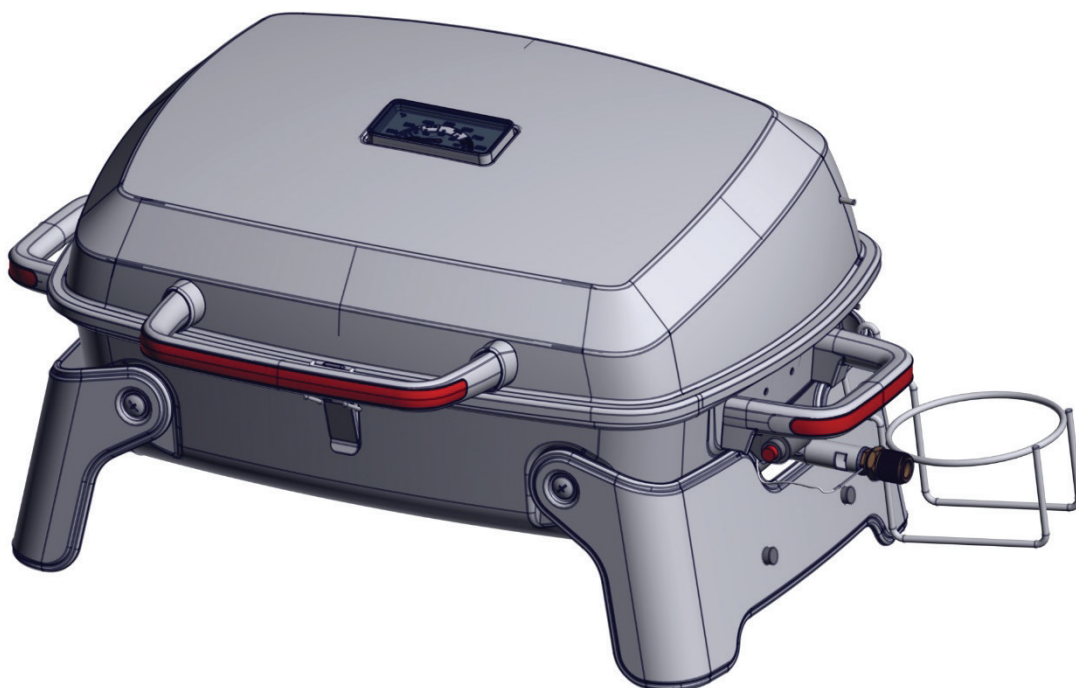




OWNER'S MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION

## 1 BURNER PORTABLE GAS GRILL GRIL À GAZ PORTATIF À 1 BRÛLEUR



FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

SAP: 5161452  
Model/Modèle: 820-0065G



2531DO-0083  
2531-23



- 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.

# TABLE OF CONTENTS

## INDHOLDSFORTEGNELSE

EN

Important Safety Information.....	1
Parts List .....	3
Assembly Instructions .....	6
European Gas Pressures and Specifications.....	19
Connection Instructions.....	20
Operating Instructions .....	23
Care and Maintenance .....	25
Warranty.....	28
Replacement Parts .....	29
Troubleshooting.....	30

FR

Mises en garde importantes.....	31
Liste des pièces.....	33
Instructions d'assemblage.....	36
Pressions et spécifications de gaz européennes.....	49
Instructions de raccordement.....	50
Instructions d'utilisation .....	53
Entretien et nettoyage.....	55
Garantie .....	58
Pièces de rechange.....	59
Dépannage .....	60

## 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

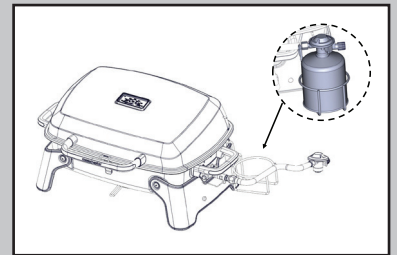
Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our customer service department at 0800-908-612 Monday -Thursday 7:30 a.m. - 5:00 p.m., Friday 7:30 a.m. - 2:00 p.m., GMT+2. You can also reach us by email at: ServiceFR@nexgrill.com for assistance.

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. Accessible parts may be very hot. Keep away from children.
20. Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
21. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

- Always operate the grill on a tabletop.
- Disposable gas cylinders should only be used when they are in the holder on the side of the grill so that they cannot tip over.
- Failure to follow these instructions could cause the LPG cylinder to overheat and vent gas, which could ignite, 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).

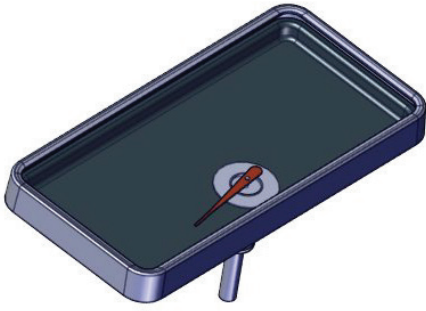
**LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) FUEL WARNING:**

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 may be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when the grill is not in use.

# PARTS LIST

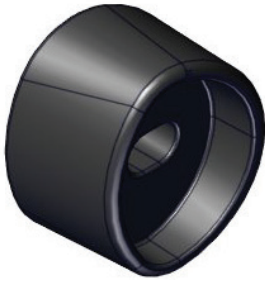
1



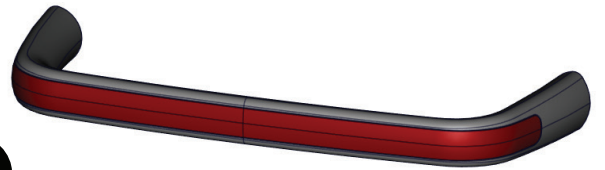
2



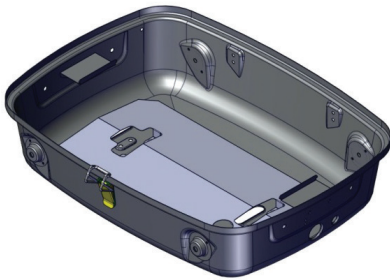
3 (x2)



4



5



6



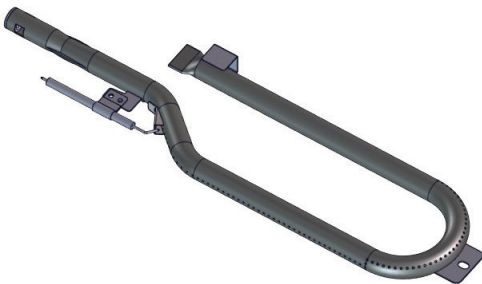
7



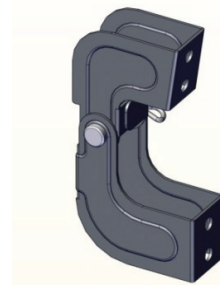
8 (x2)



9



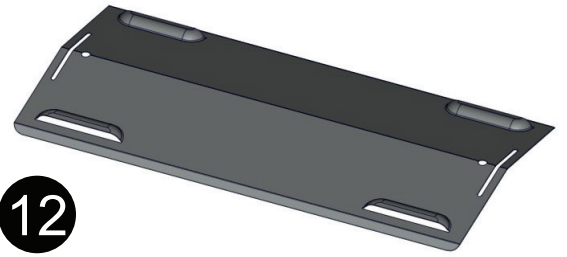
10 (x2)



11



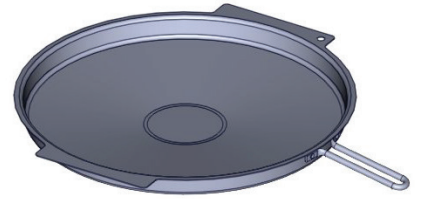
12



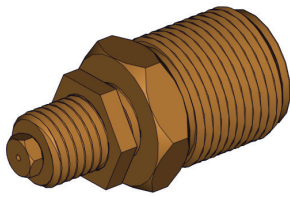
13



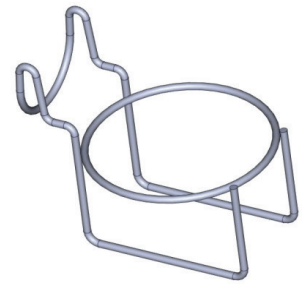
14



15



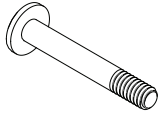
16



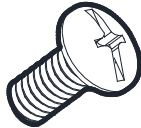
# HARDWARE PACKAGE LIST

---

**A** (x2)



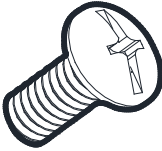
**B** (x9)



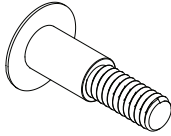
**C** (x2)



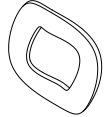
**D** (x4)



**E** (x4)



**F** (x4)



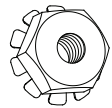
**G** (x2)



**H** (x4)



**J** (x2)



**K** (x4)





### PREPARATION

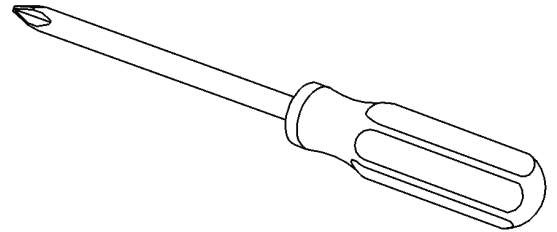
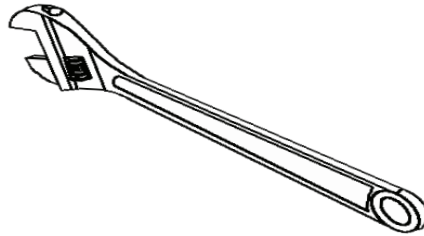
Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact customer service for replacement parts. **READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.**

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS



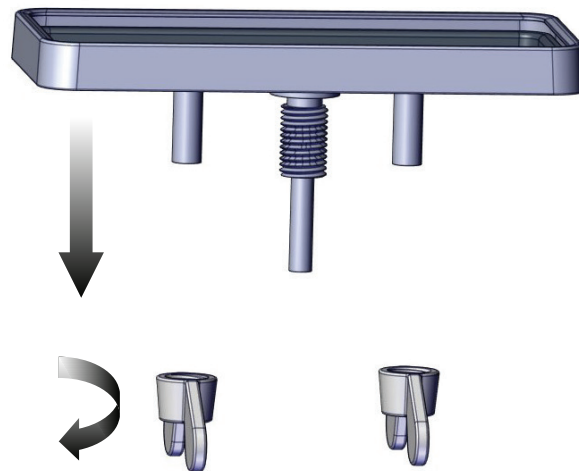
**QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS?** Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at +45 62 20 63 36. You can also reach us by email at: [ServiceUK@nexgrill.com](mailto:ServiceUK@nexgrill.com) (United Kingdom), [ServiceDK@nexgrill.com](mailto:ServiceDK@nexgrill.com) (Denmark), [ServiceDE@nexgrill.com](mailto:ServiceDE@nexgrill.com) (Germany), or [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) (France) for assistance.

### TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED)



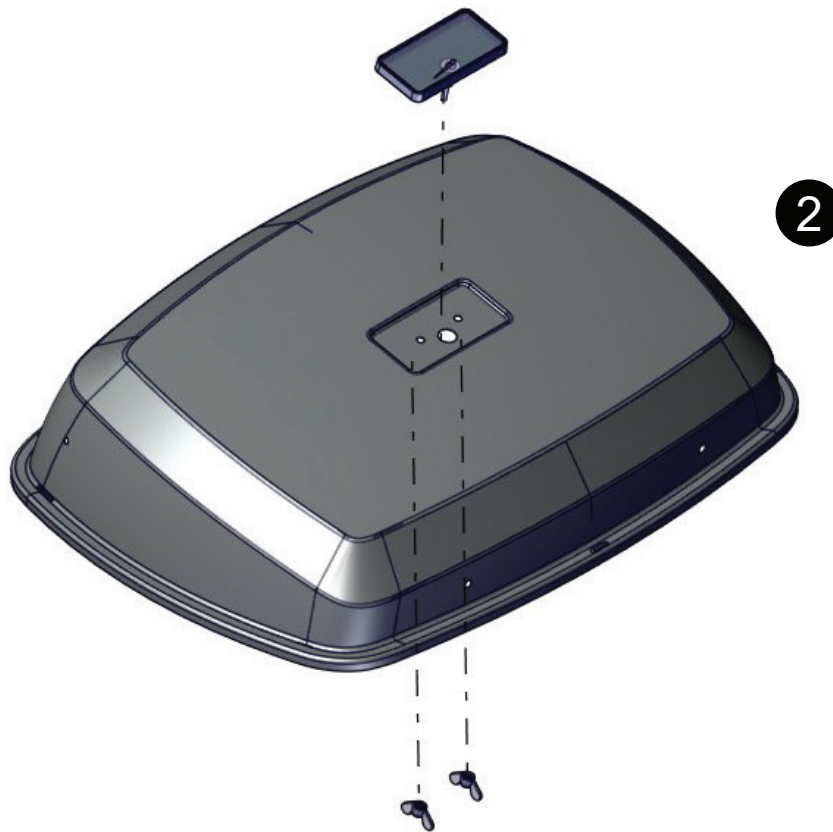
### ASSEMBLY STEPS

1



1

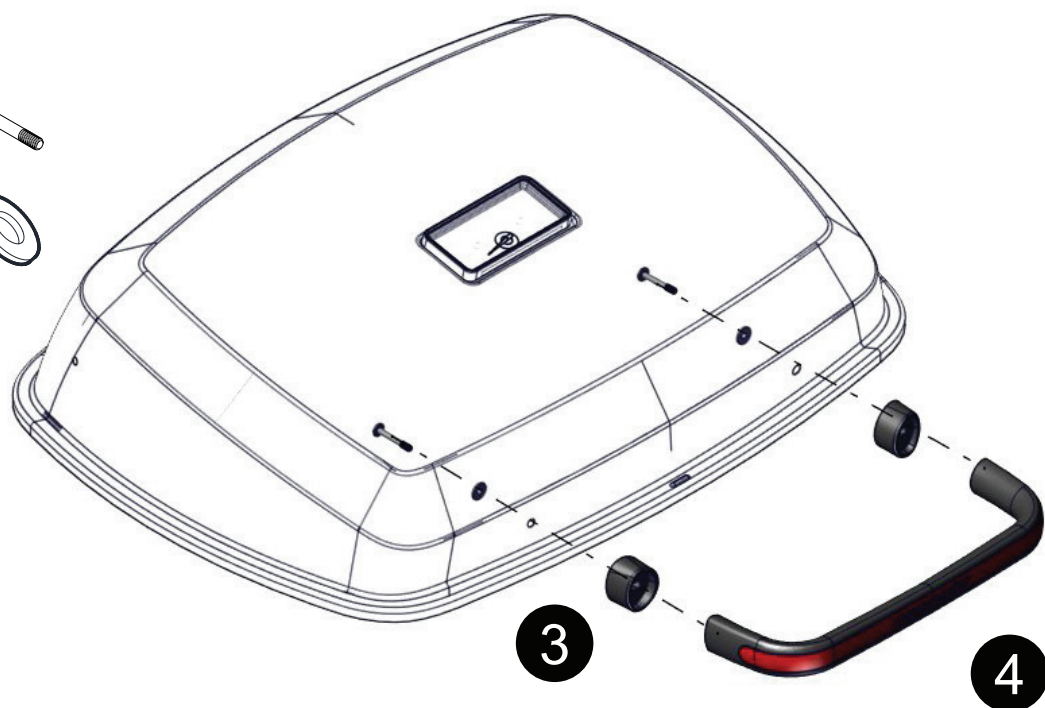
2



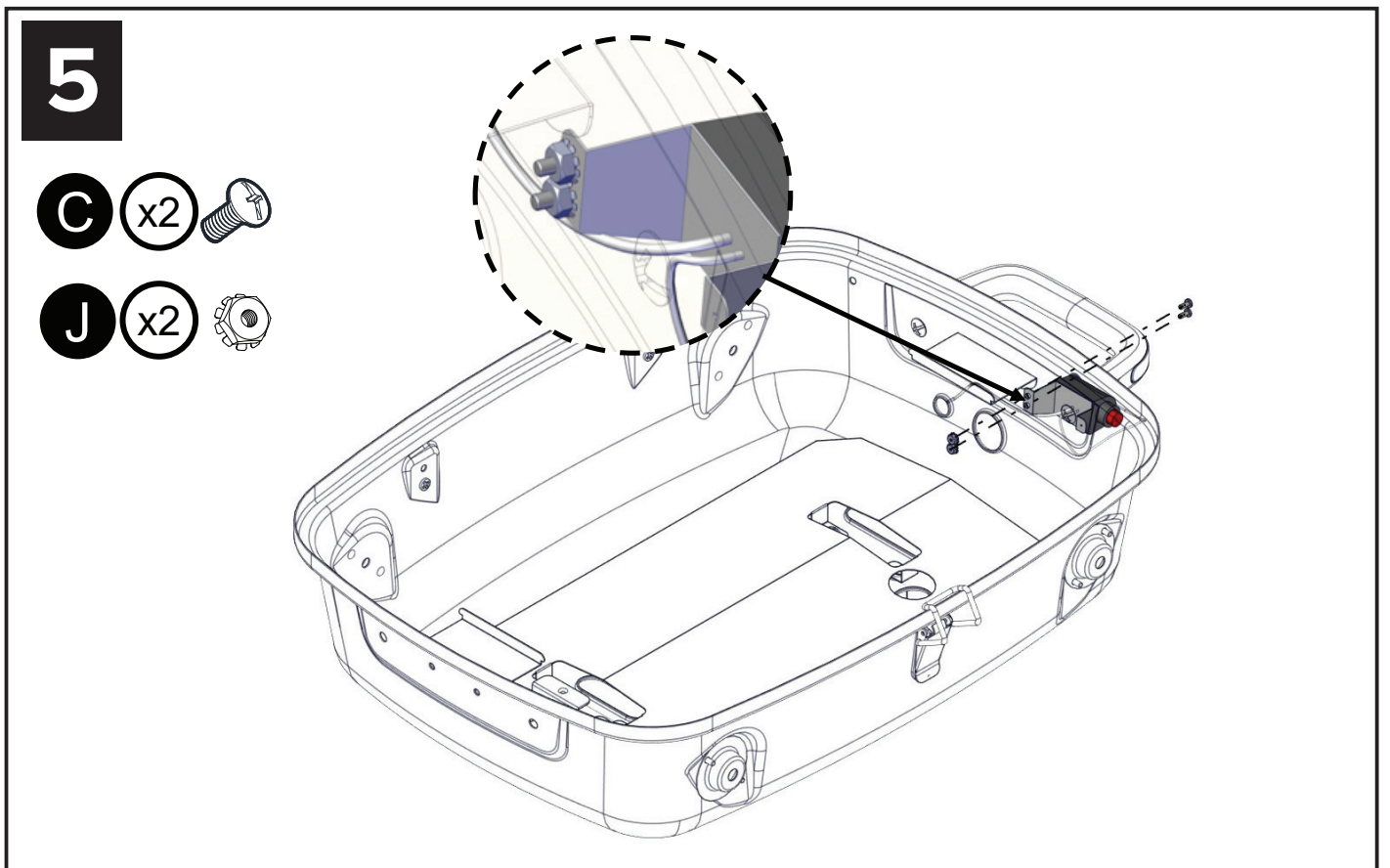
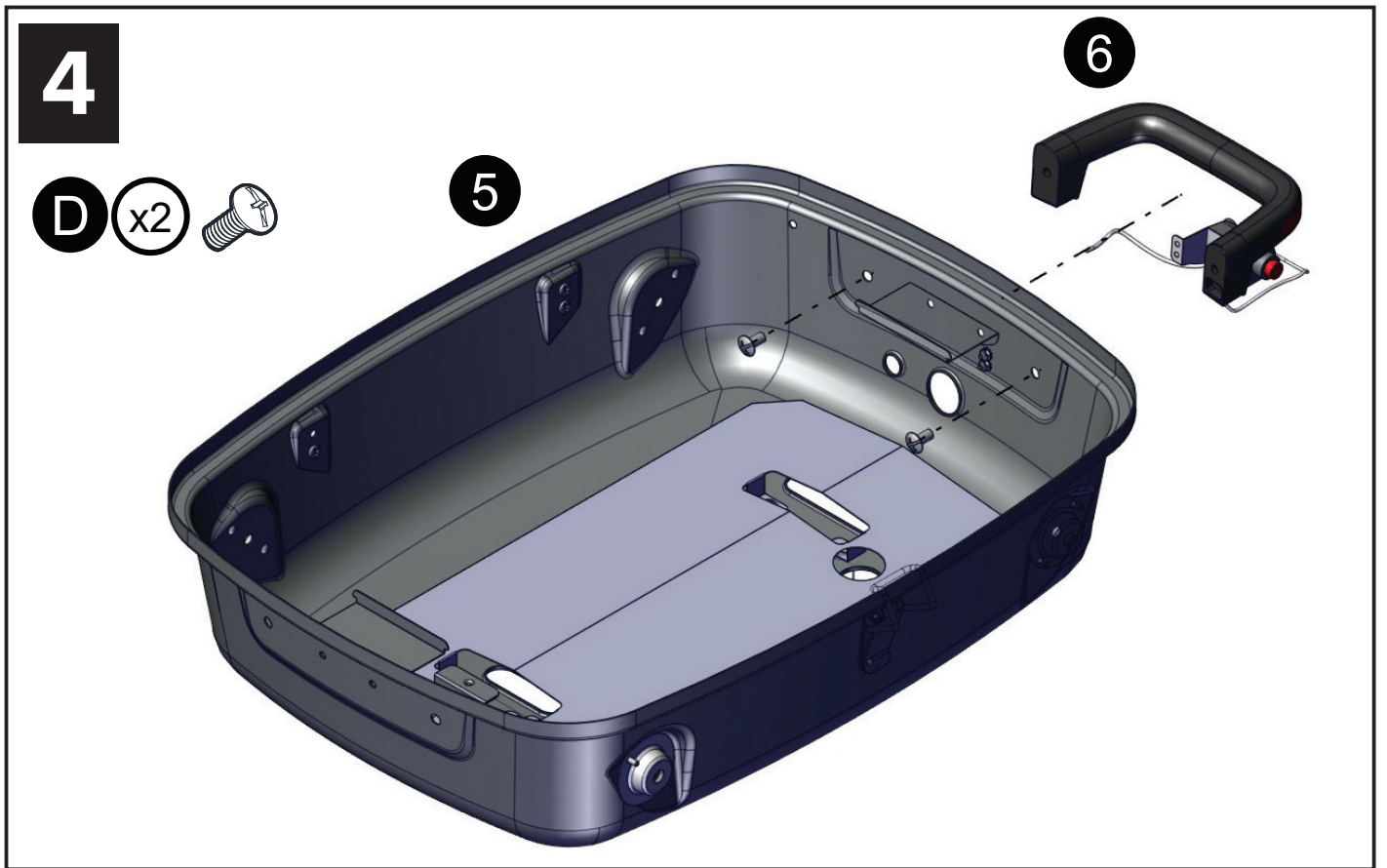
3

A x2

G x2



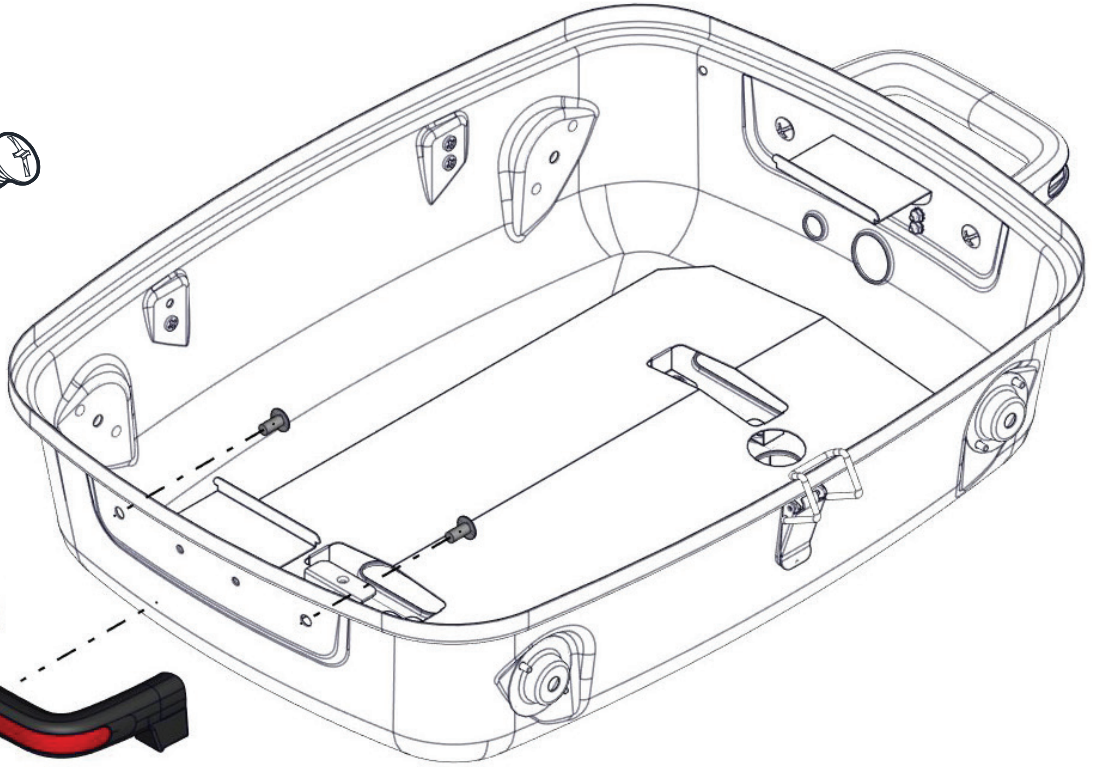
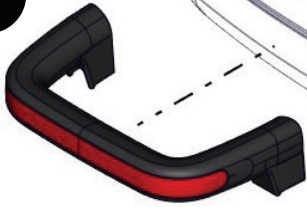




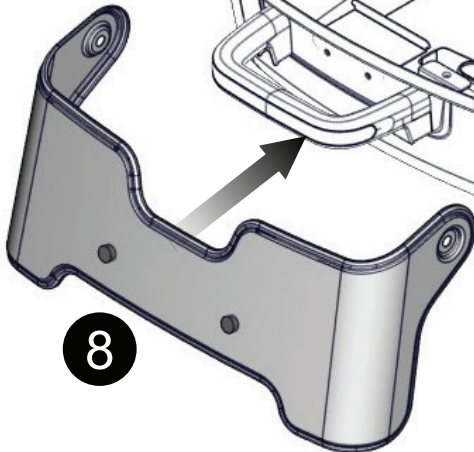
6

D x2 

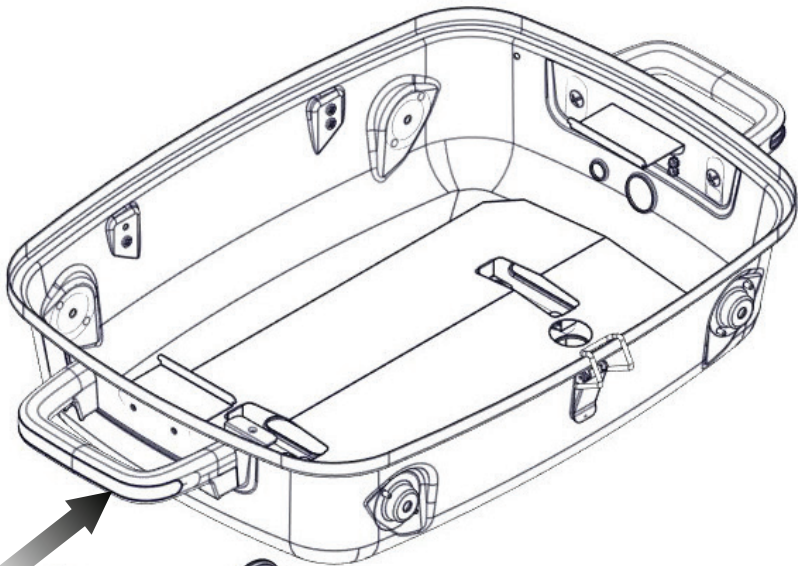
7



7

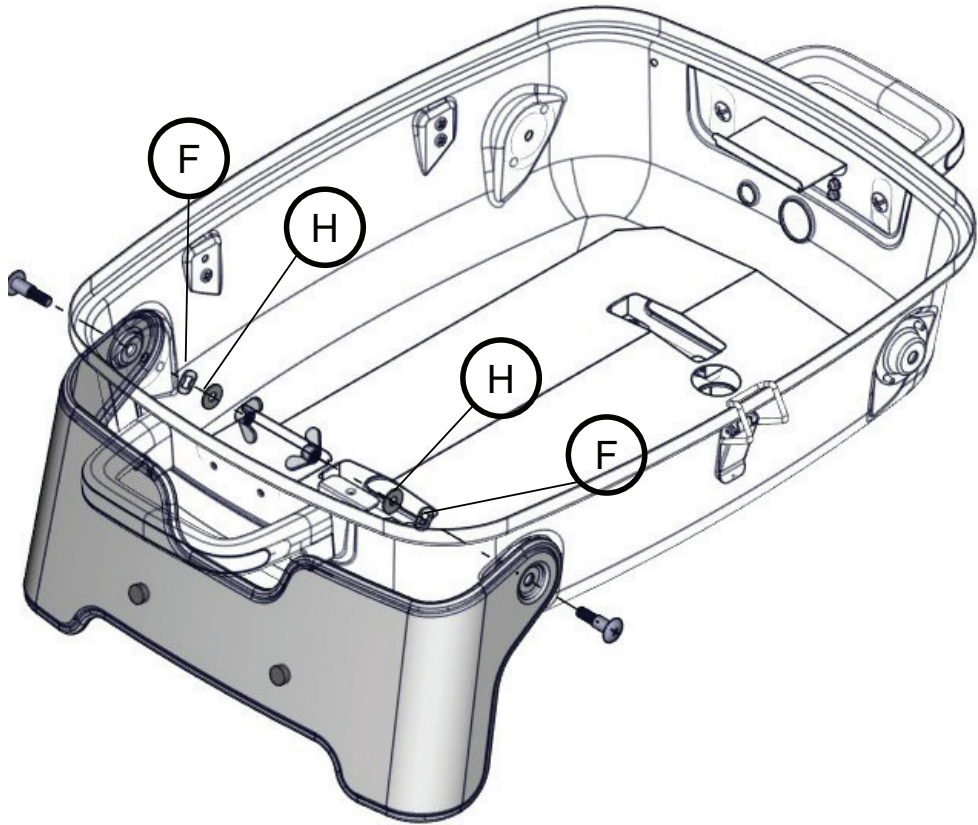


8

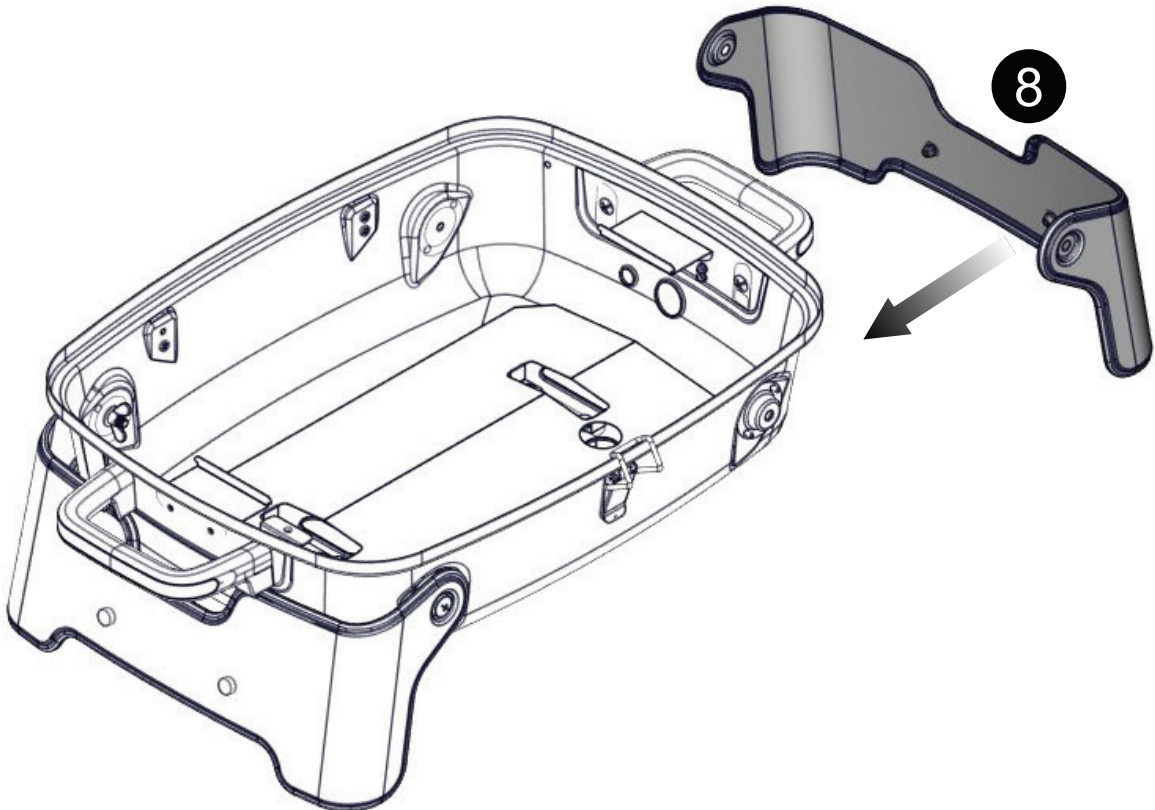


8

- E** x2 
- F** x2 
- H** x2 
- K** x2 



9



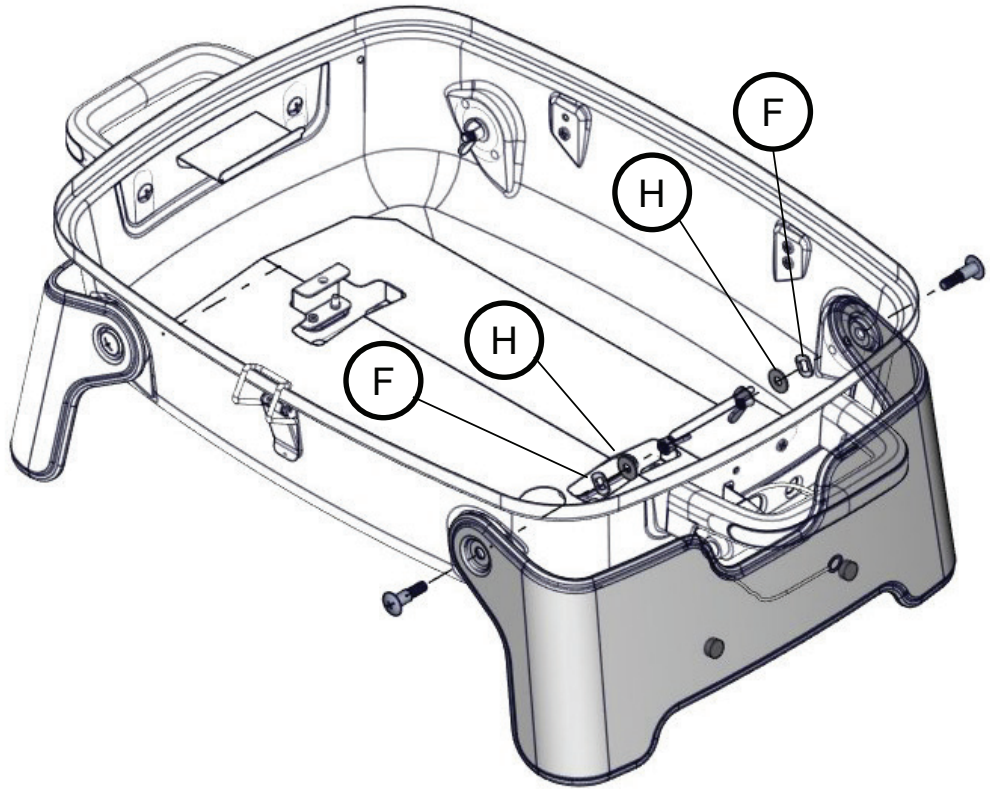
**10**

**E** (x2) 

**F** (x2) 

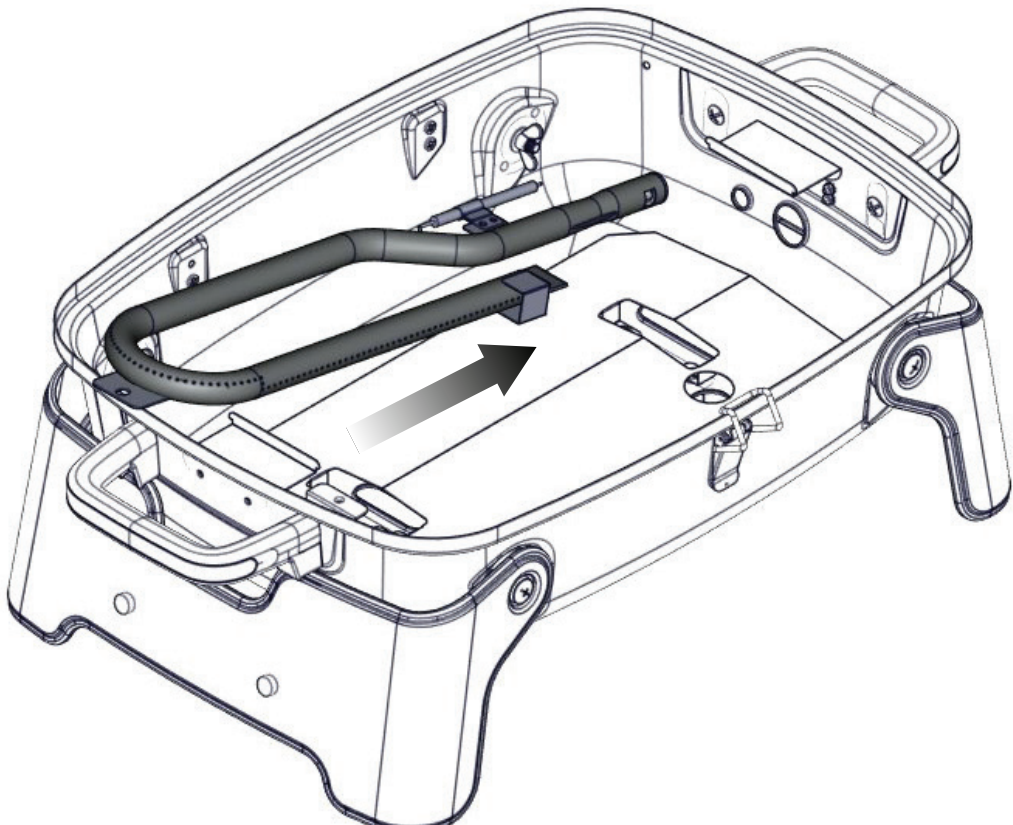
**H** (x2) 

**K** (x2) 



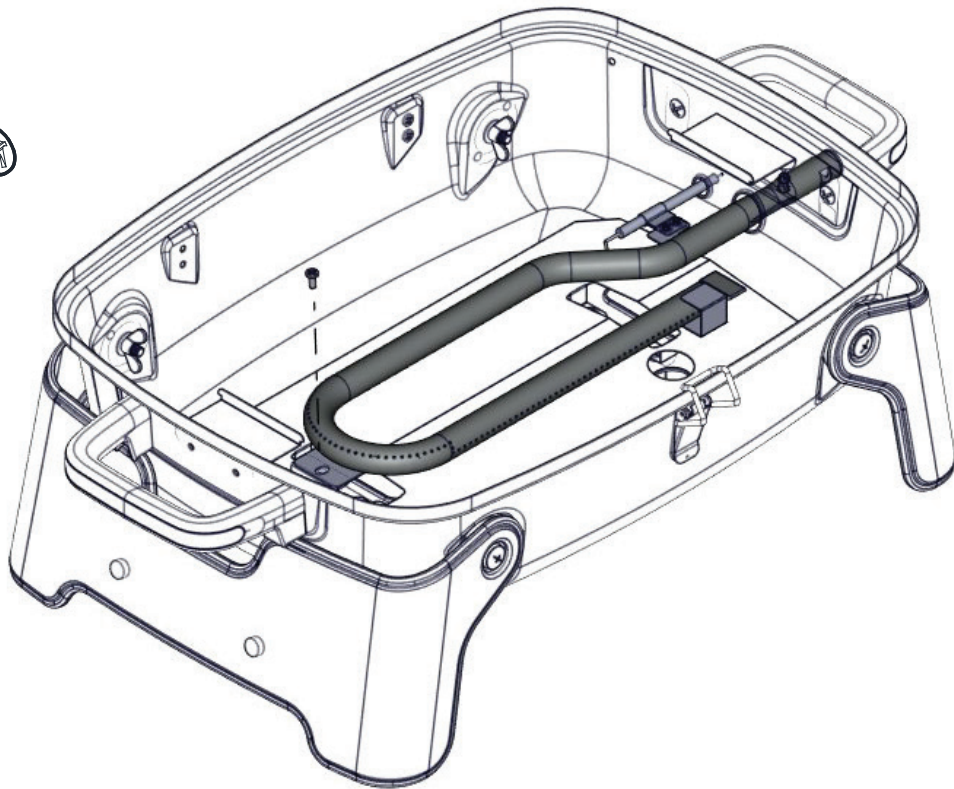
**11**

**09**



12

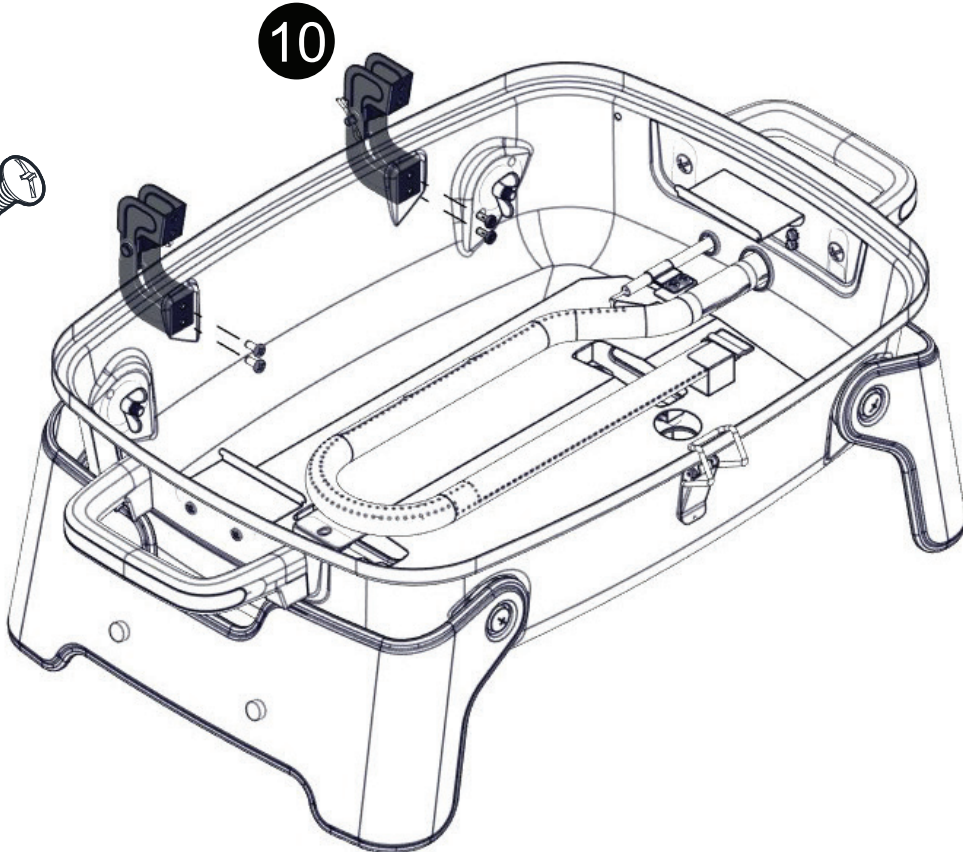
B x1 



13

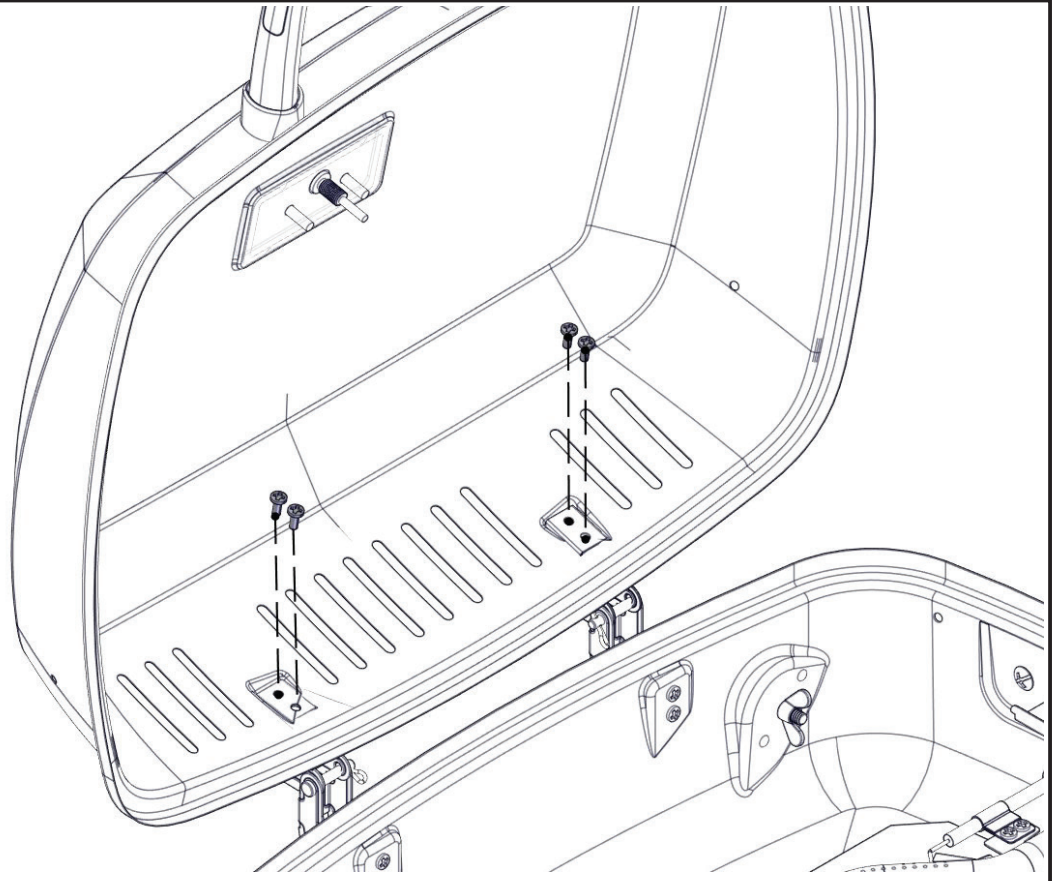
B x4 

10



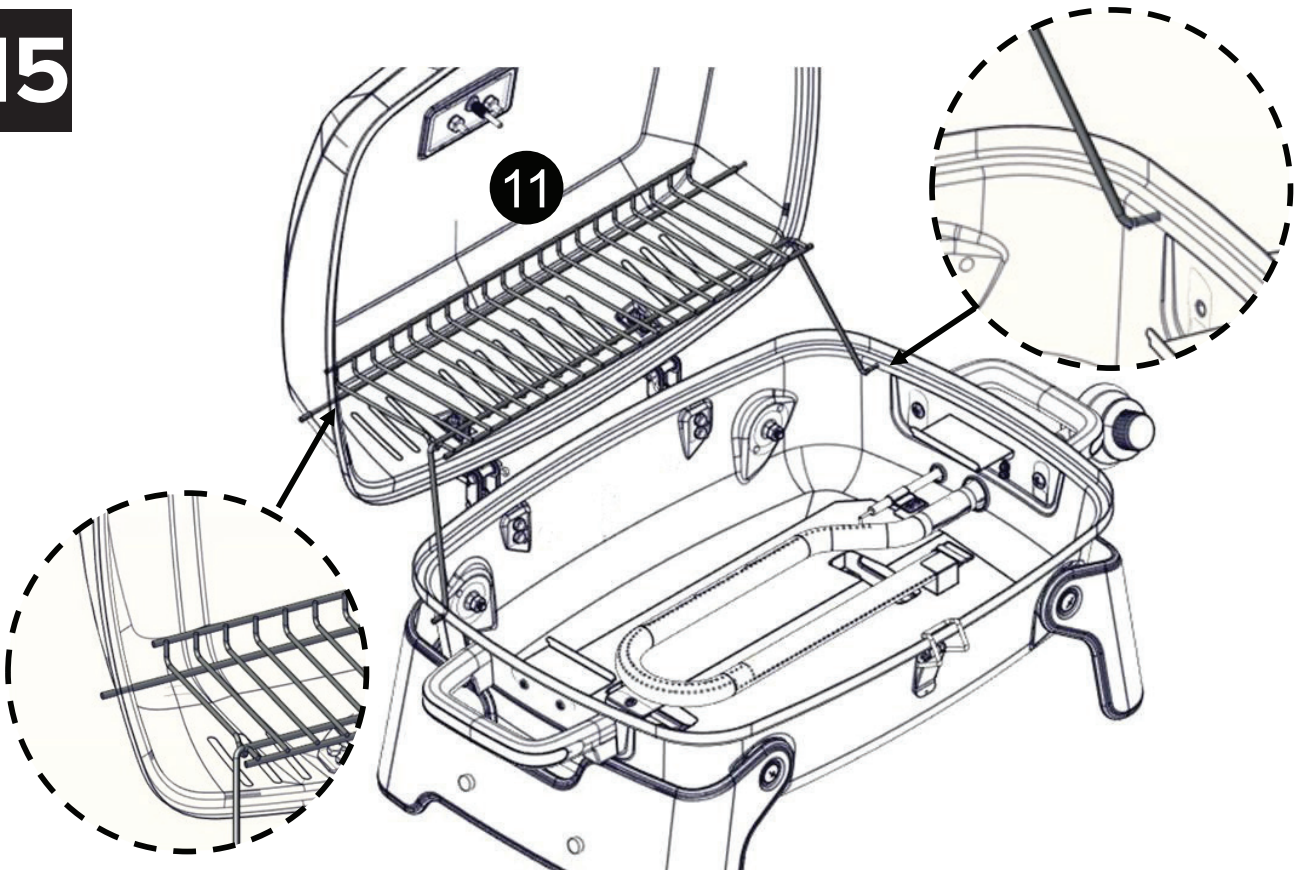
14

B x4

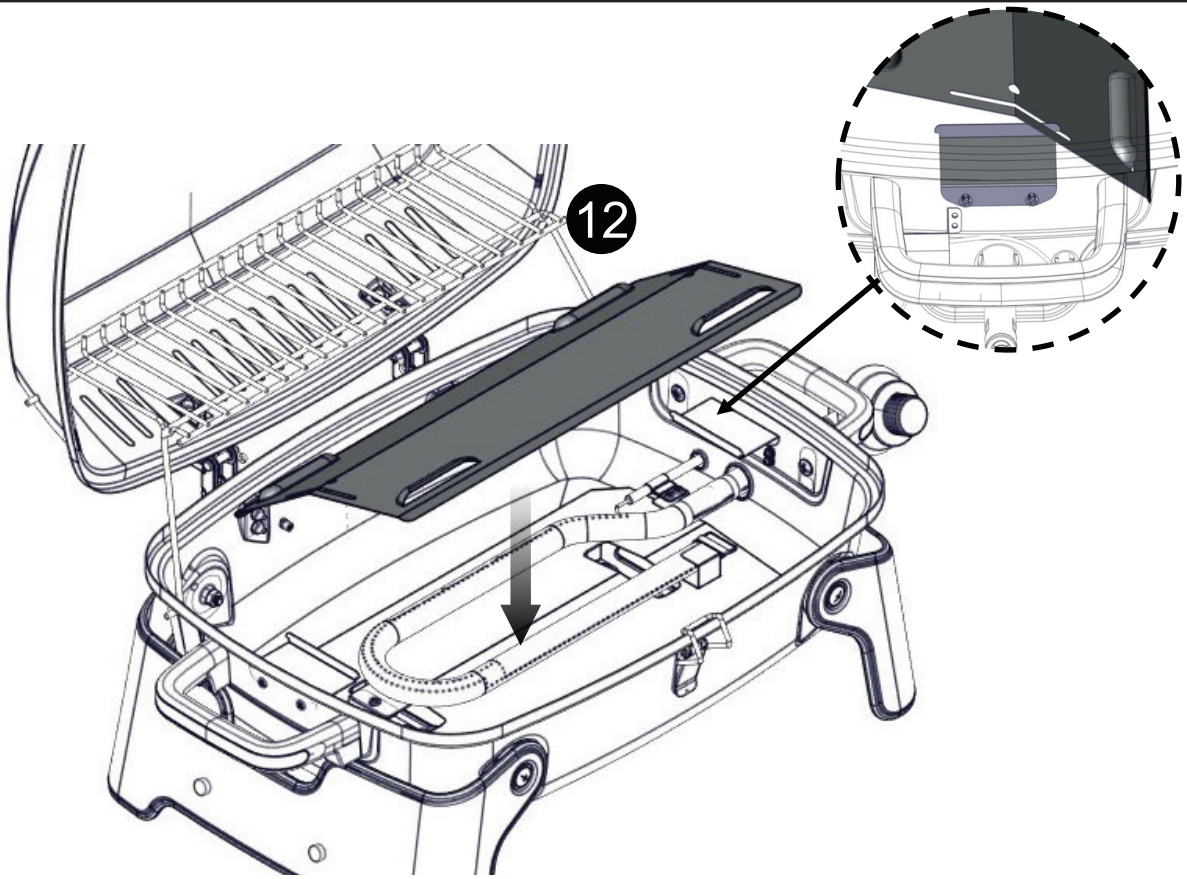


15

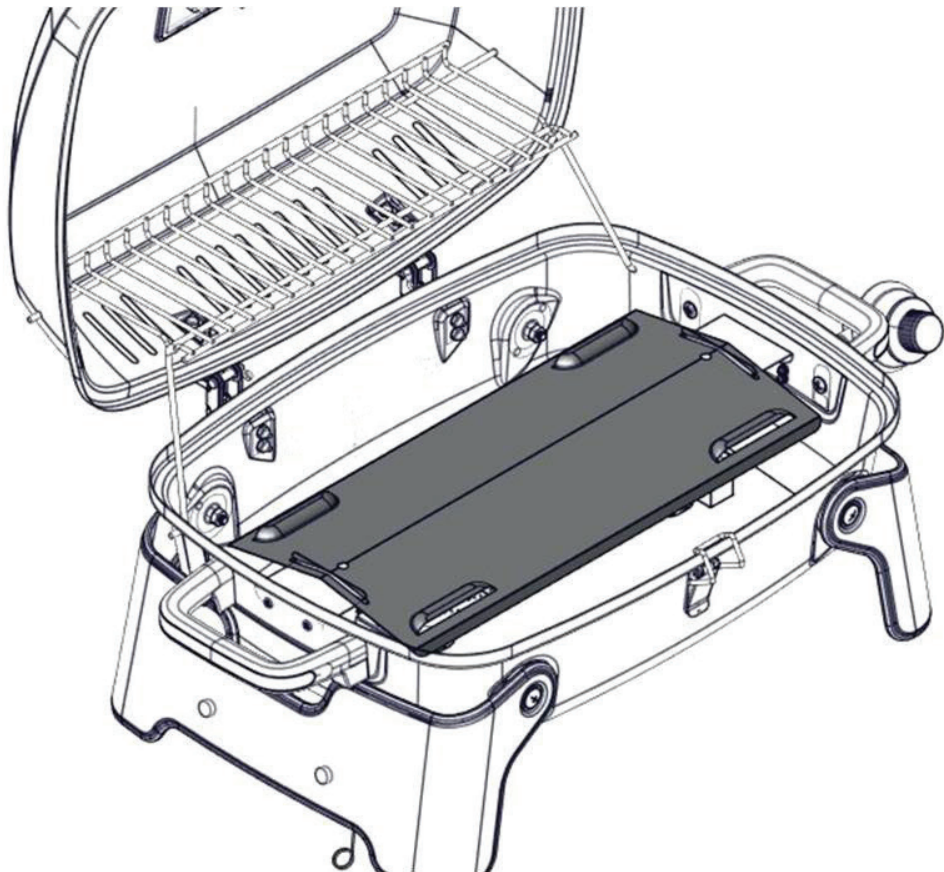
11



16

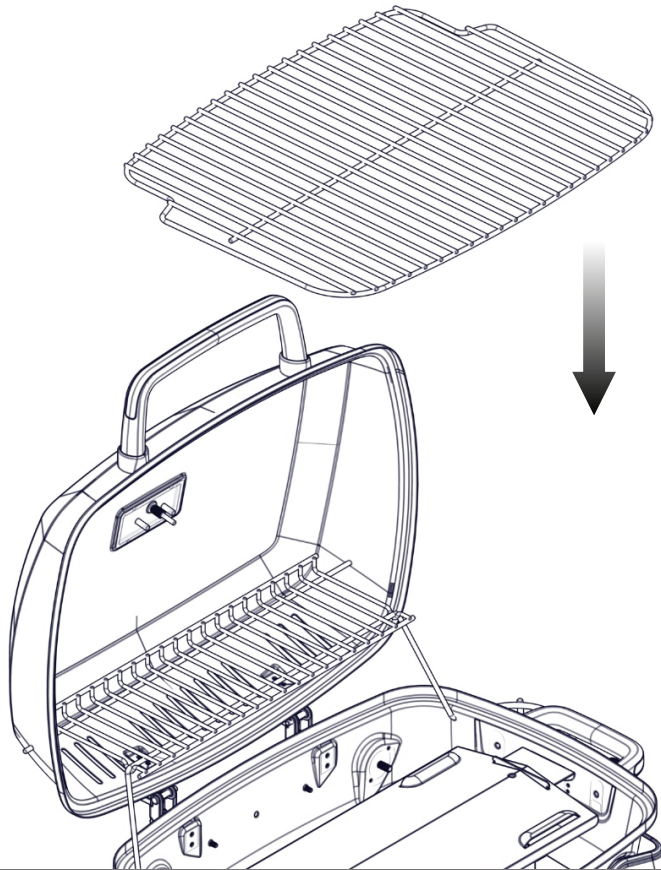


17



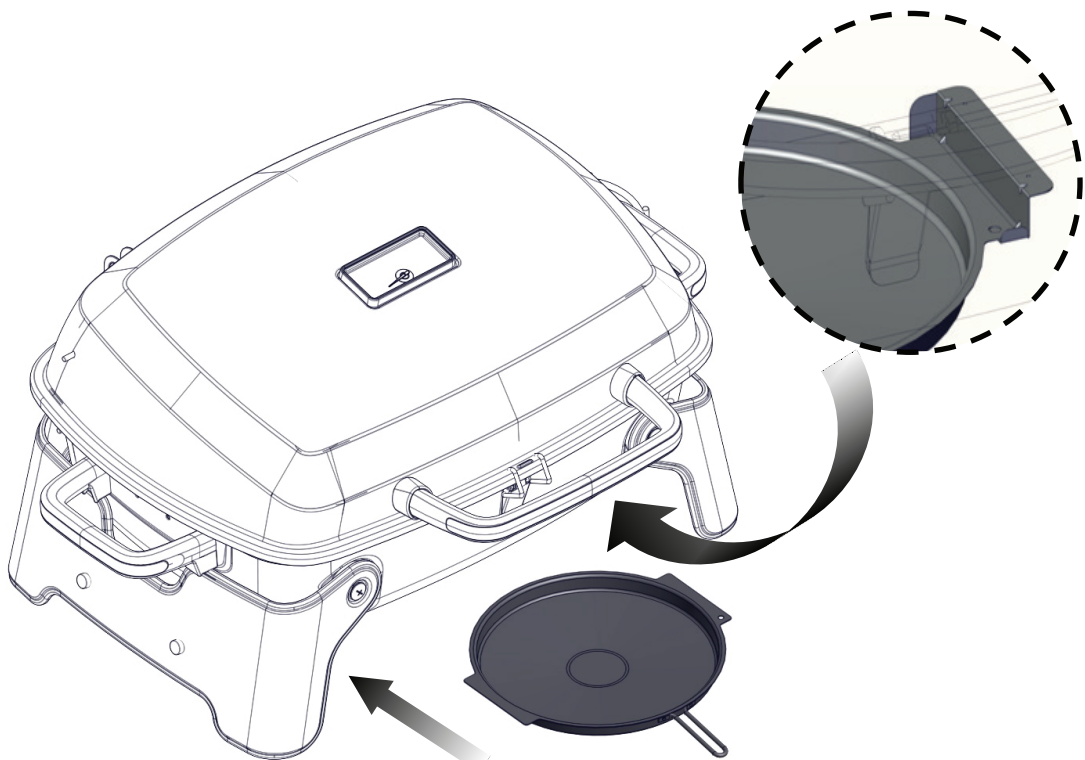
18

13



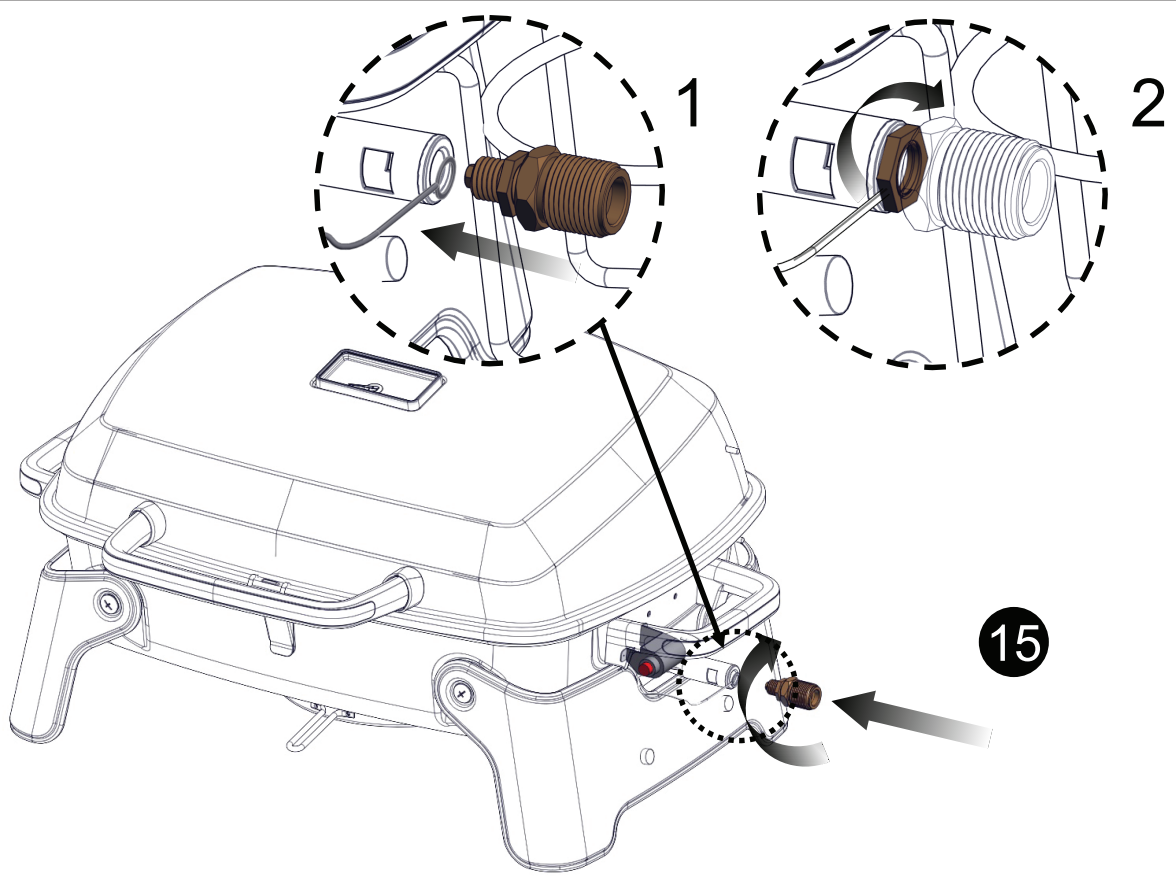
19

14

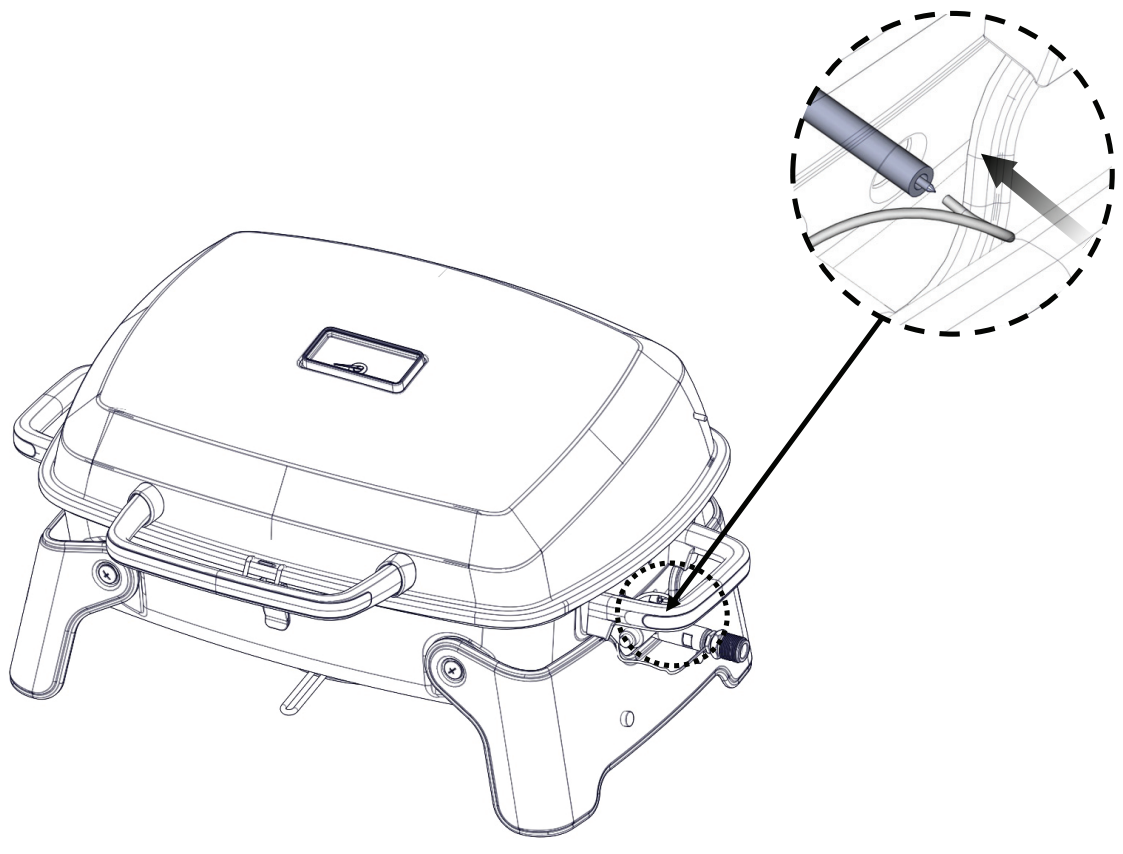




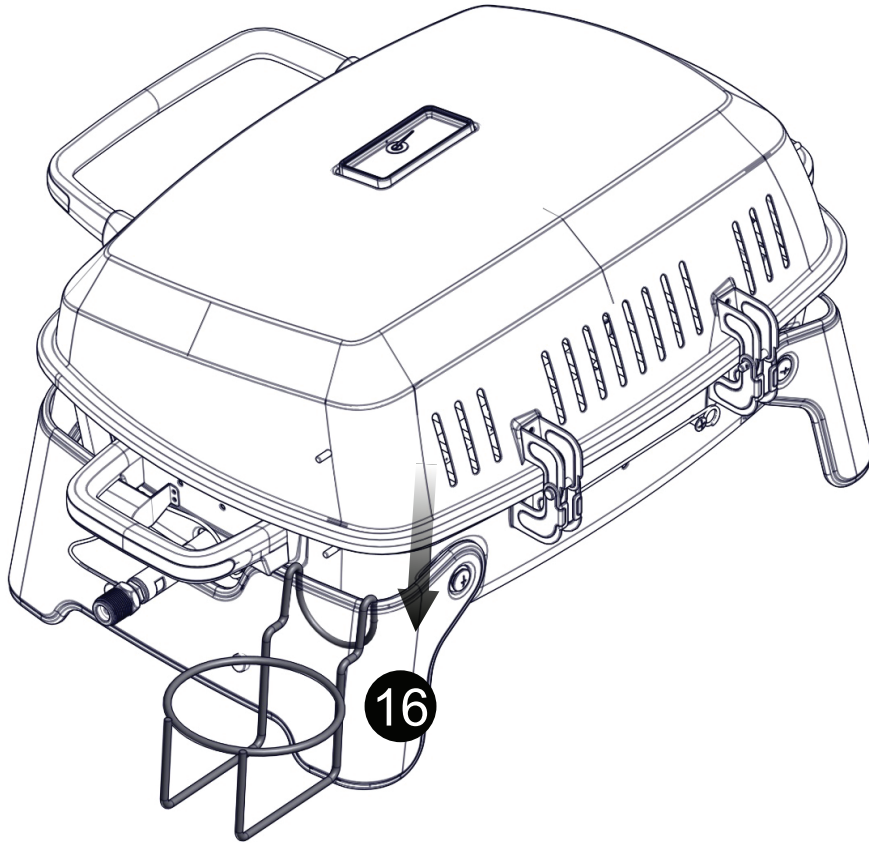
20



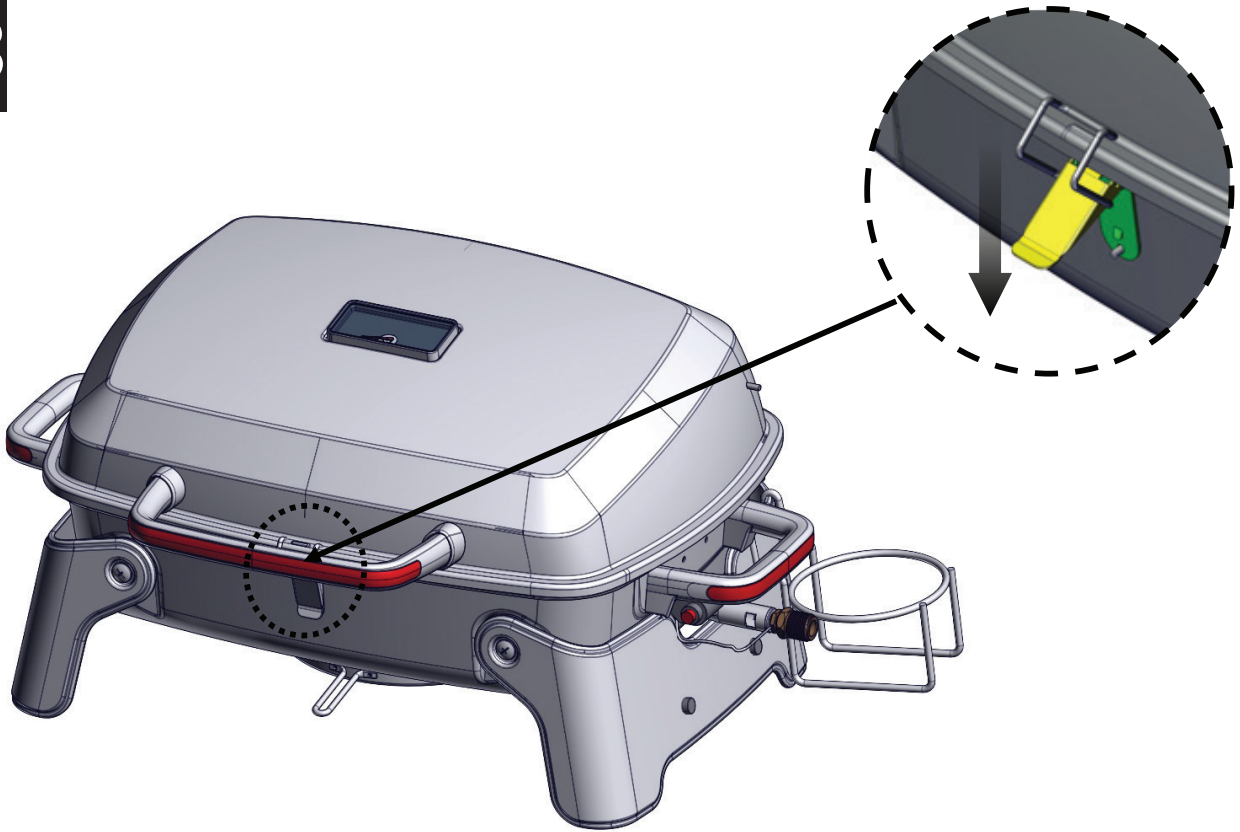
21



22

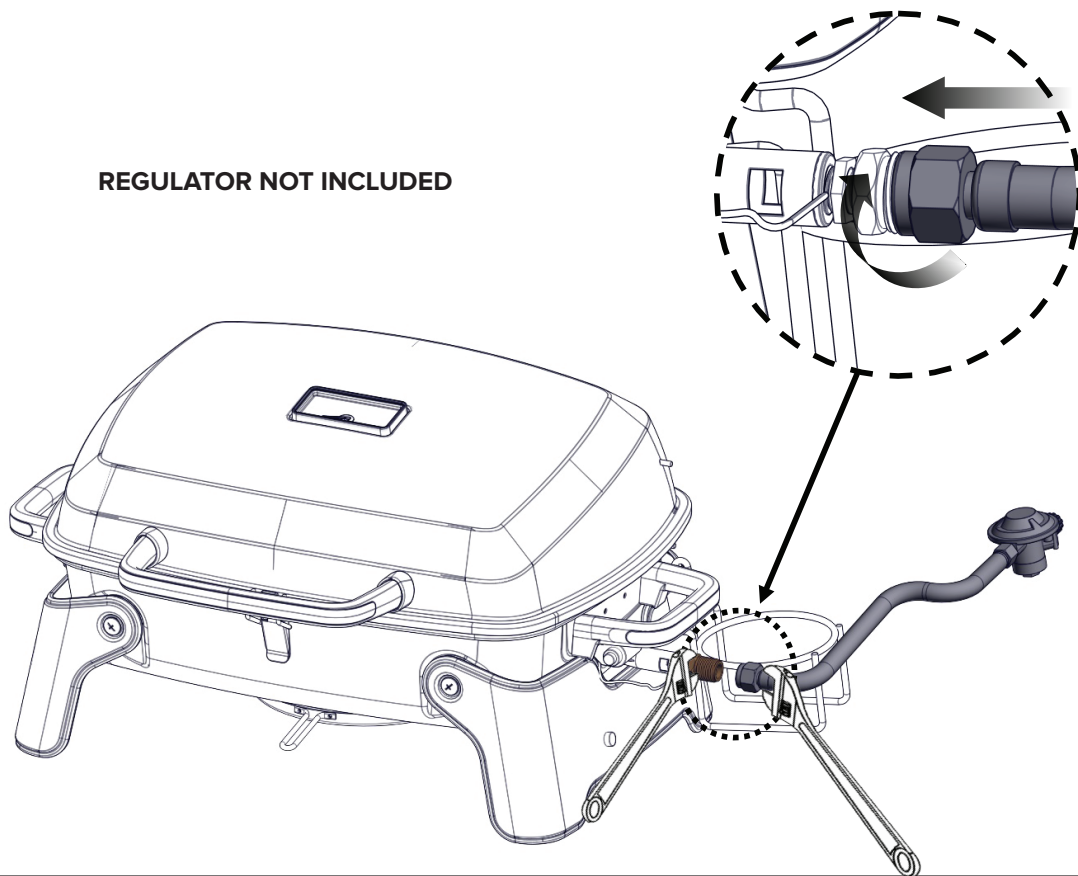


23

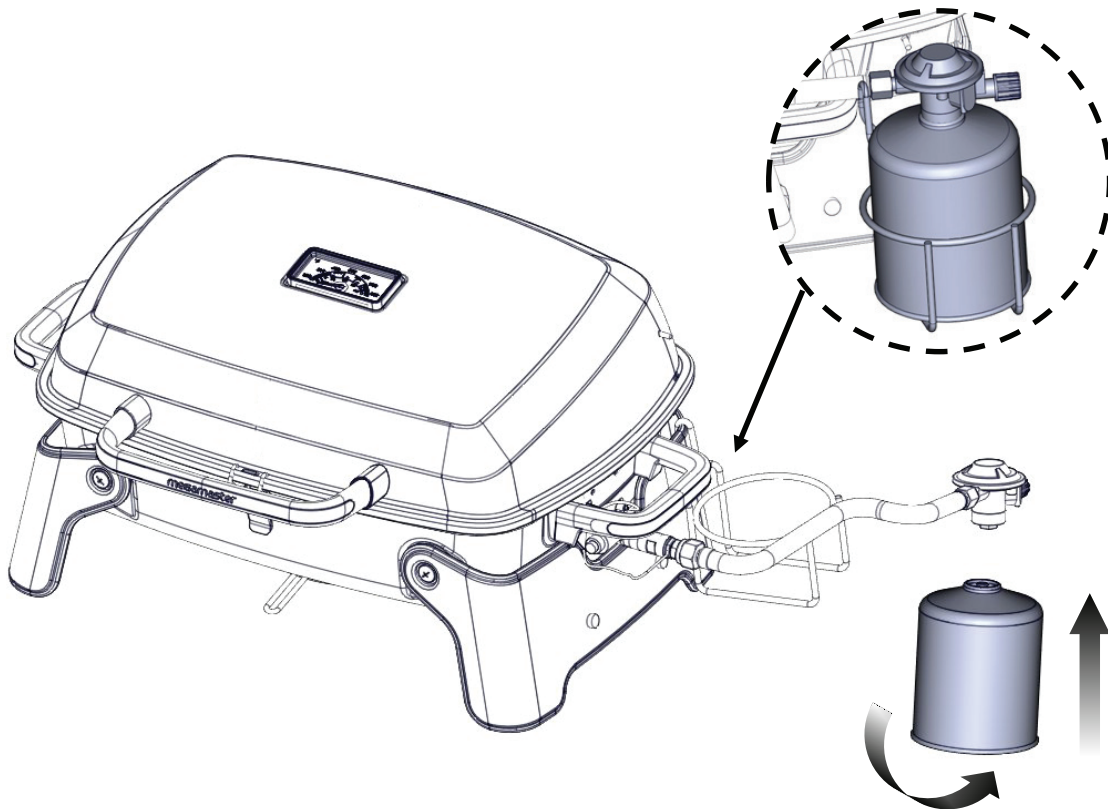


24

REGULATOR NOT INCLUDED



25



# EUROPEAN GAS PRESSURES AND SPECIFICATIONS

Model	820-0065G				
Appliance Category	I <sub>3+(28-30/37)</sub>		I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Type of Gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas Pressure (mbar)	28-30	37	30	37	50
Main Burner Injector Size (mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Nominal Heat Output (kW)	Total : 3.2				
Gas Consumption (g/h) (total)	Butane - Total : 233				
	Propane - Total : 229				

## NOTE

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

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

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

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

Marking on the injectors indicate the injector sizes. For example, "0.92" means the injector size is 0.92 mm.

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

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

# CONNECTION INSTRUCTIONS

## GAS HOOK-UP

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.

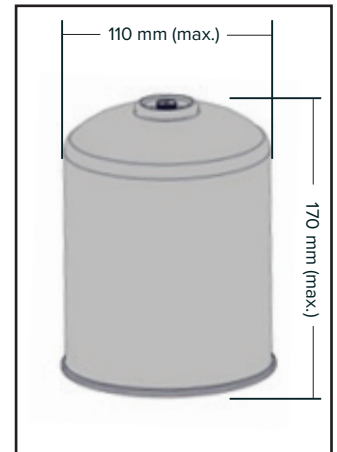
Periodic routine inspection of the regulator hose assembly should be performed at least once per year to discover potential wear, deterioration, or damage that could allow gas to leak. We recommend replacement of the regulator hose assembly every (5) years, or sooner if wear, deterioration, or damage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

Total gas consumption (per hour) with burner set on "HIGH" is 3.2 kW.

## LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER REQUIREMENTS

Only use cylinders with a minimum capacity of 460 grams and a maximum capacity of 465 grams. A cylinder of approximately 110 mm in diameter by 170 mm in height shall be the maximum size which can be used. The gas cylinder shall have a 7/16" UNF valve. Use only type 450 gas cylinder that is labeled "butane/propane mix" on the packaging. Only disposable gas cylinder that can fit within the support bracket shall 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.



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.**

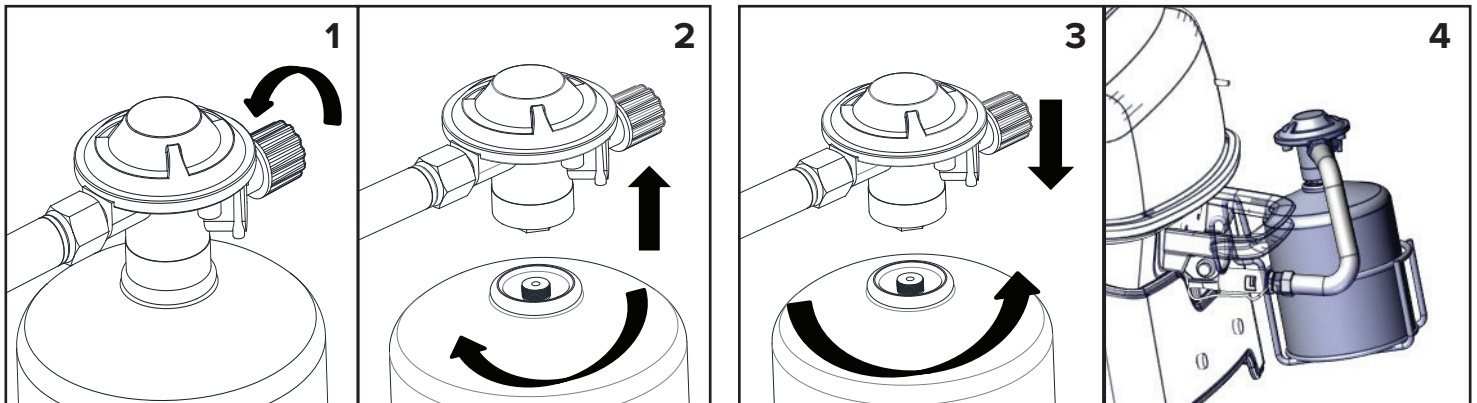
### REPLACING THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS CYLINDER

Turn off the control valve at regulator to "OFF" by turning clockwise until tight (1) and make sure the grill is cold.

Remove LPG cylinder from cylinder support basket. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the cylinder counterclockwise (2).

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.

Install new LPG cylinder by pushing cylinder into regulator and turn clockwise until tight (3). Place cylinder into cylinder support bracket (4). Only disposable gas cylinder that can fit within the support bracket shall be used.



# LEAK TEST



## WARNING:

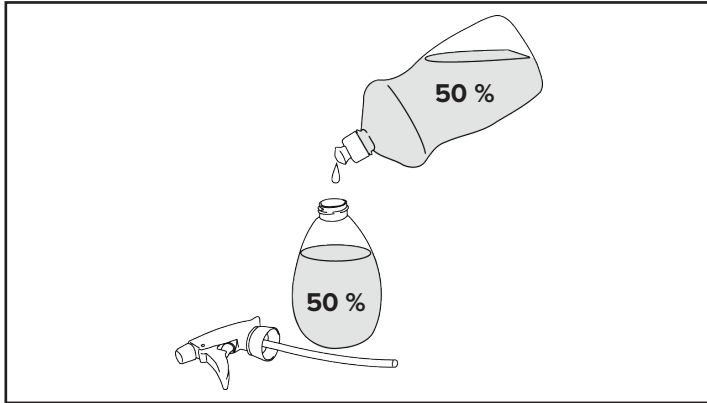
**CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE GRILL UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.**

## 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

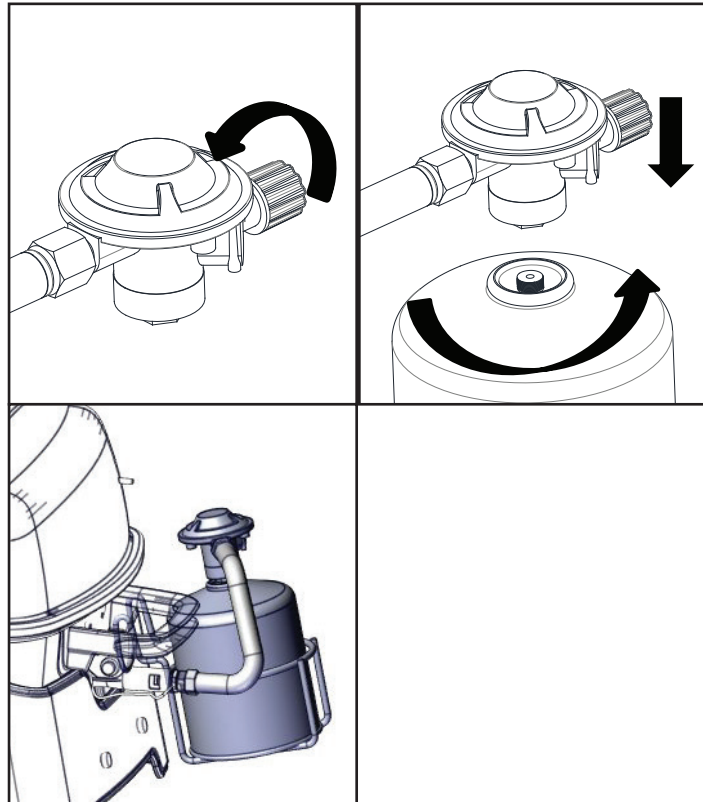
Make sure all packing materials have been removed from the grill, including the burner tie-down straps.



## STEP 1

### CREATE THE SOAPY WATER

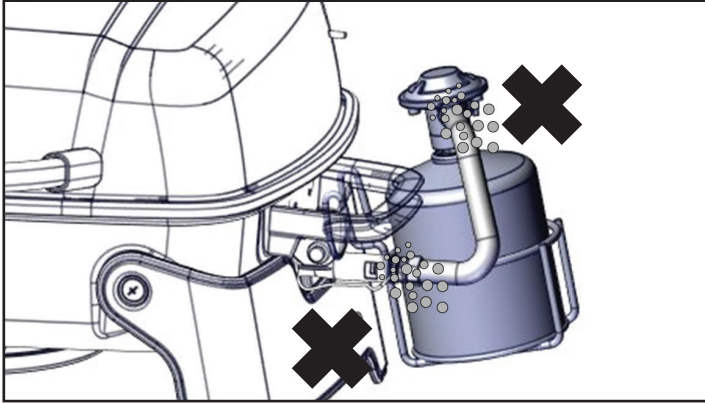
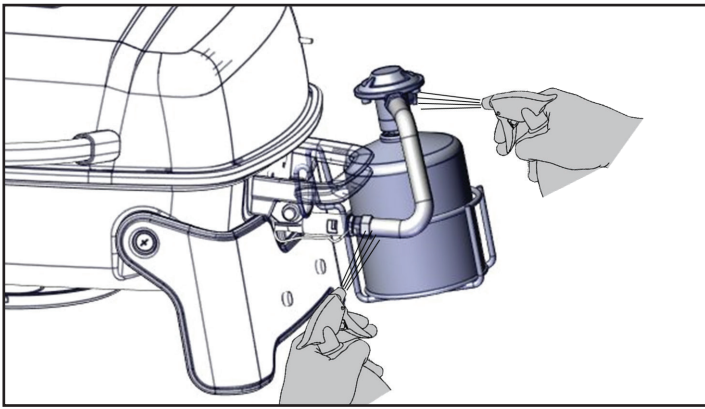
Prepare a 50/50 solution of water and ammonia-free dish detergent, to be applied using a spray bottle or brush.



## STEP 2

### CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

1. Turn off the control valve at regulator to "OFF" by turning clockwise until tight.
2. Install new LPG cylinder by pushing cylinder into regulator and turn clockwise until tight. Place cylinder into cylinder support bracket. Only disposable gas cylinder that can fit within the support bracket shall be used.



## STEP 3

### TO TEST

1. Open the lid and turn the control valve at regulator to "ON"
2. Press the ignition button until the grill is lit.
3. Apply the soap water solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply to the CLOSED position. Tighten leaky fittings to address the leakage.
5. Turn the gas supply back to the OPEN position and retest.
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 0800-908-612. Or email us at [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) for assistance.
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill 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.

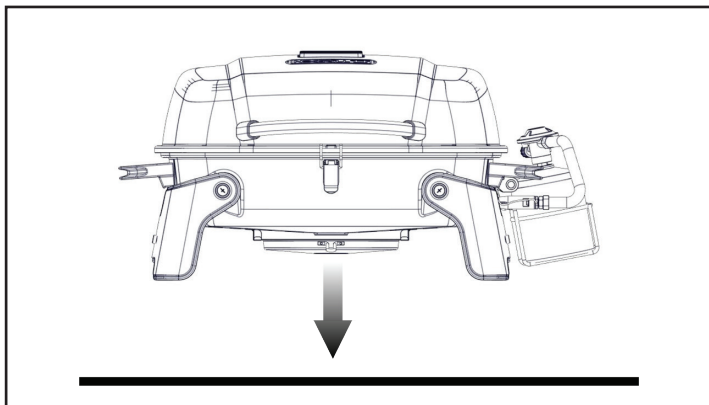
1. All internal packaging has been removed.
2. The hose and regulator are properly connected to the LPG cylinder.
3. The unit has been tested and is free of leaks.
4. The gas supply shutoff valve has been located.

# 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

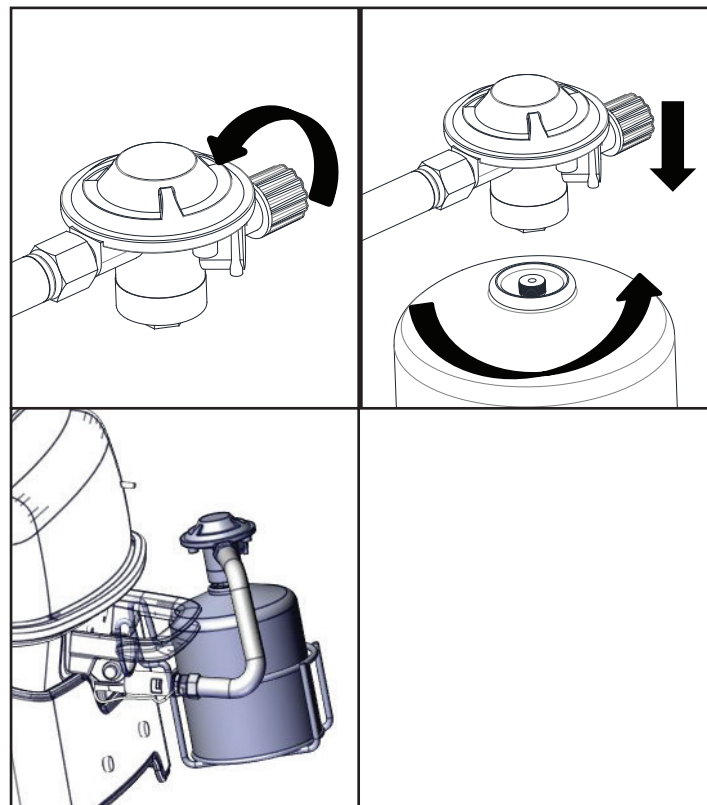
Caution: Never move the grill with burner lit or still hot.

Make sure control knob is in the "OFF" (O) 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 side handles 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

#### CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

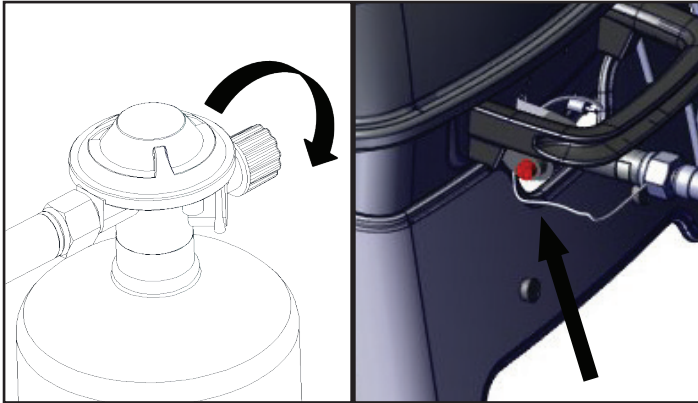
1. Turn off the control valve at regulator to "OFF" by turning clockwise until tight.
2. Install new LPG cylinder by pushing cylinder into regulator and turn clockwise until tight. Place cylinder into cylinder support bracket. Only disposable gas cylinder that can fit within the support bracket shall be used.





#### **IMPORTANT - FIRST TIME USE:**

It is important that the grill be lit and allowed to heat up for at least 15 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**

#### **TURNING GRILL ON**

1. Open the lid and turn the control valve at regulator to "ON"
2. Press the ignition button until the grill is lit.



If ignition does not occur within 3-5 seconds, turn the control knob "CLOSE." Wait 5 minutes before attempting to re-light the grill. If the grill fails to ignite after the second attempt, please call our customer service department at 0800-908-612. You can also reach us by email at [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) for assistance.

With burner lit, gently close the lid and allow the grill to warm up for 5-10 minutes prior to use.

## **MANUALLY LIGHTING YOUR GRILL**

If the burner won't light when turning the control knob, a manual lighting of the grill would be required. Wait 5 minutes before attempting to manual light. Manual light by igniting a match and insert it through the cooking grids to the burner tube while at the same turning the knob to the "HIGH" position.

## **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.

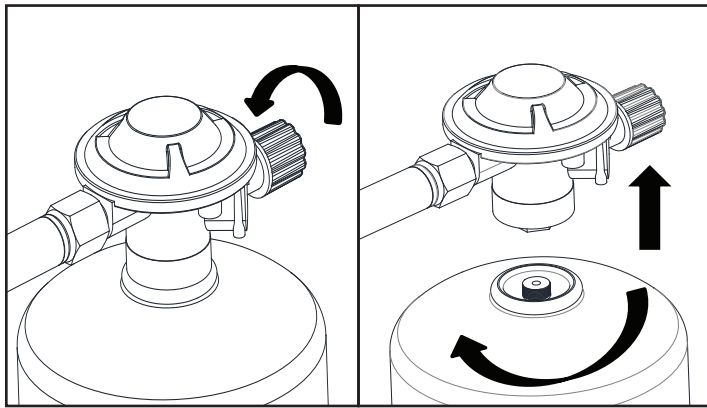
Chicken – (Quarters): grill 30 minutes per side on MED setting. Check for doneness.

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 off the control valve at regulator to "OFF" by turning clockwise until tight.
2. Remove LPG cylinder from cylinder support basket. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the cylinder counterclockwise.
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:** It can be cleaned easily with warm soapy water.

**COOKING GRID AND GREASE TRAY:** 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 burner at least twice a year or immediately after any of the following conditions occur:

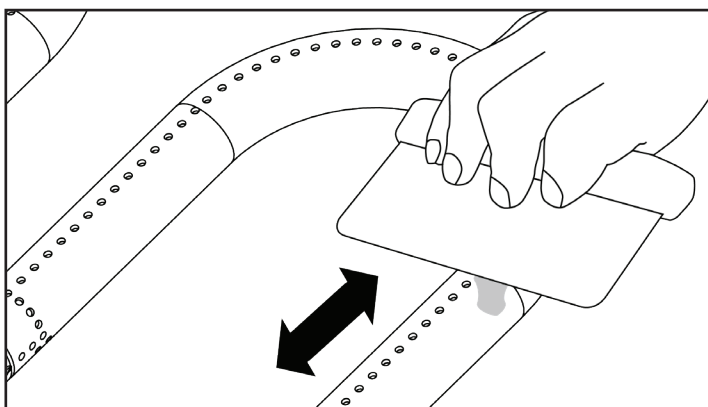
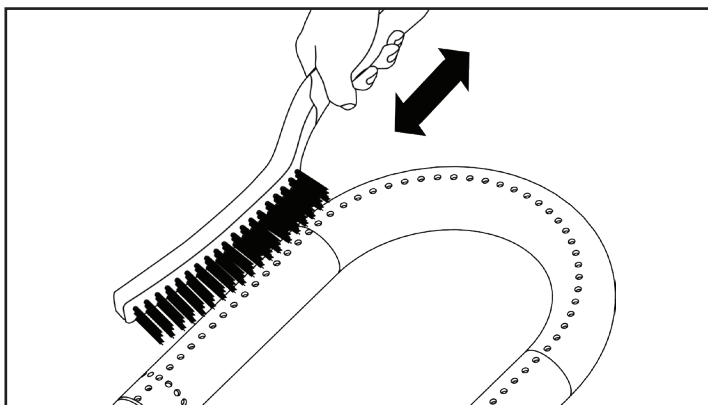
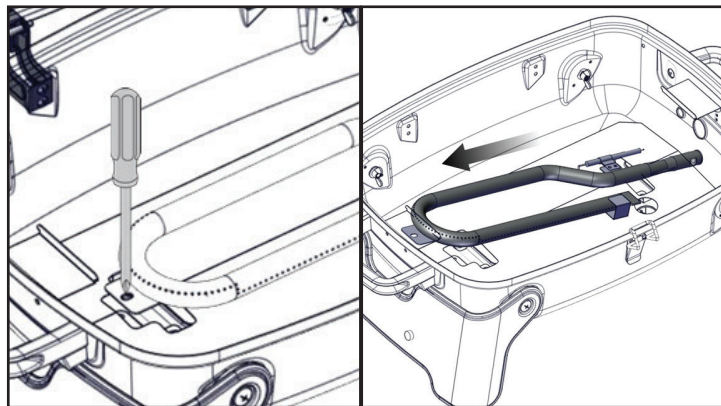
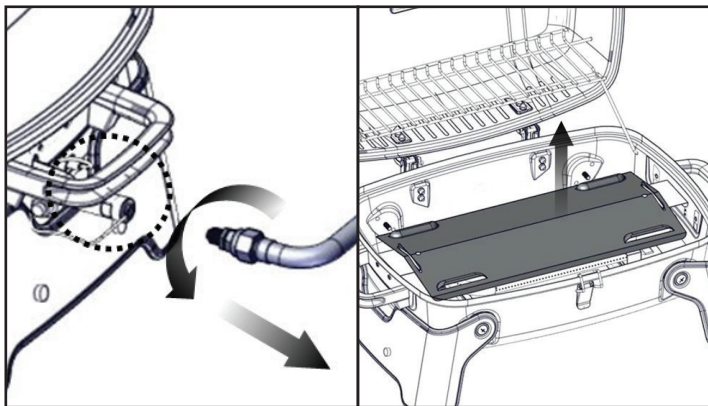
1. Gas can be smelled in conjunction with burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burner make popping noises.

**BURNER** – Extreme care should be taken when removing and replacing a burner. It must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill. Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure that the gas container is disconnected from regulator and the grill have cooled down.

## STEP 1

To remove the burner for cleaning:

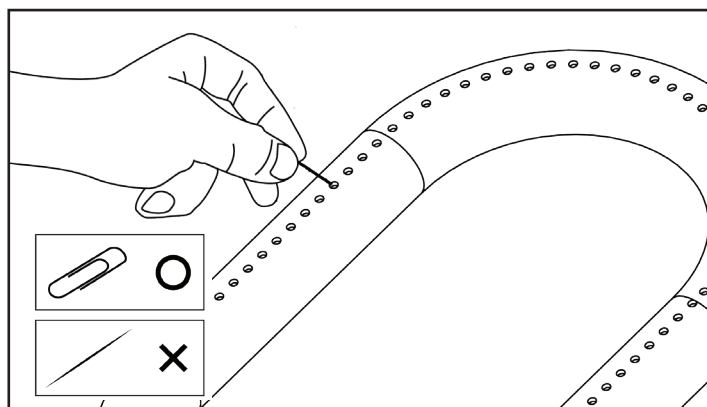
1. Use adjustable wrench to remove orifice/regulator hose assembly from burner.
2. Remove flame tamer and locate the burner screw on the left side of the firebox.
3. Remove the screw.
4. Lift the burner out of the firebox.



## STEP 2

To clean the grill burner:

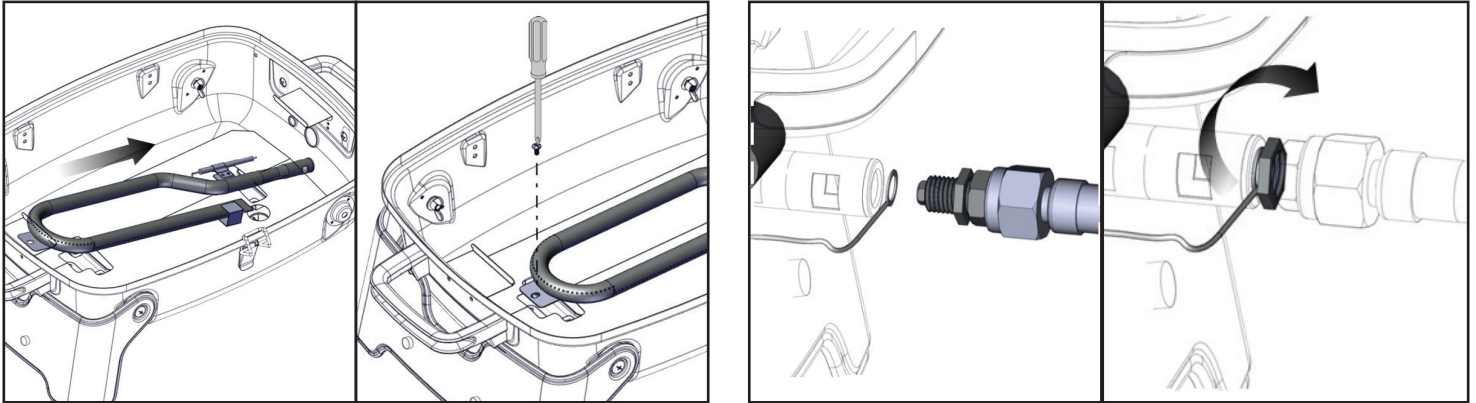
1. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
2. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Check and clean burner / venturi tube for insects and insect nests. A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



## STEP 3

To reinstall the burner:

1. Insert the burner through the firebox hole on the right.
2. Make sure the the screw hole of the burner match the screw hold for the firebox. Insert screw and tighten it.
3. Use adjustable wrench to install orifice/regulator hose assembly to burner.



### 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 fire beneath the appliance.



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 knobs to the "OFF" (●) position. Close the LPG cylinder valve and remove the regulator from it. 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 #820-0065G) 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 BURNER:** 2 year LIMITED warranty against perforation.

**COOKING GRID:** 2 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, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) \*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts 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 the European Union countries, 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 European Union countries.
- 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.

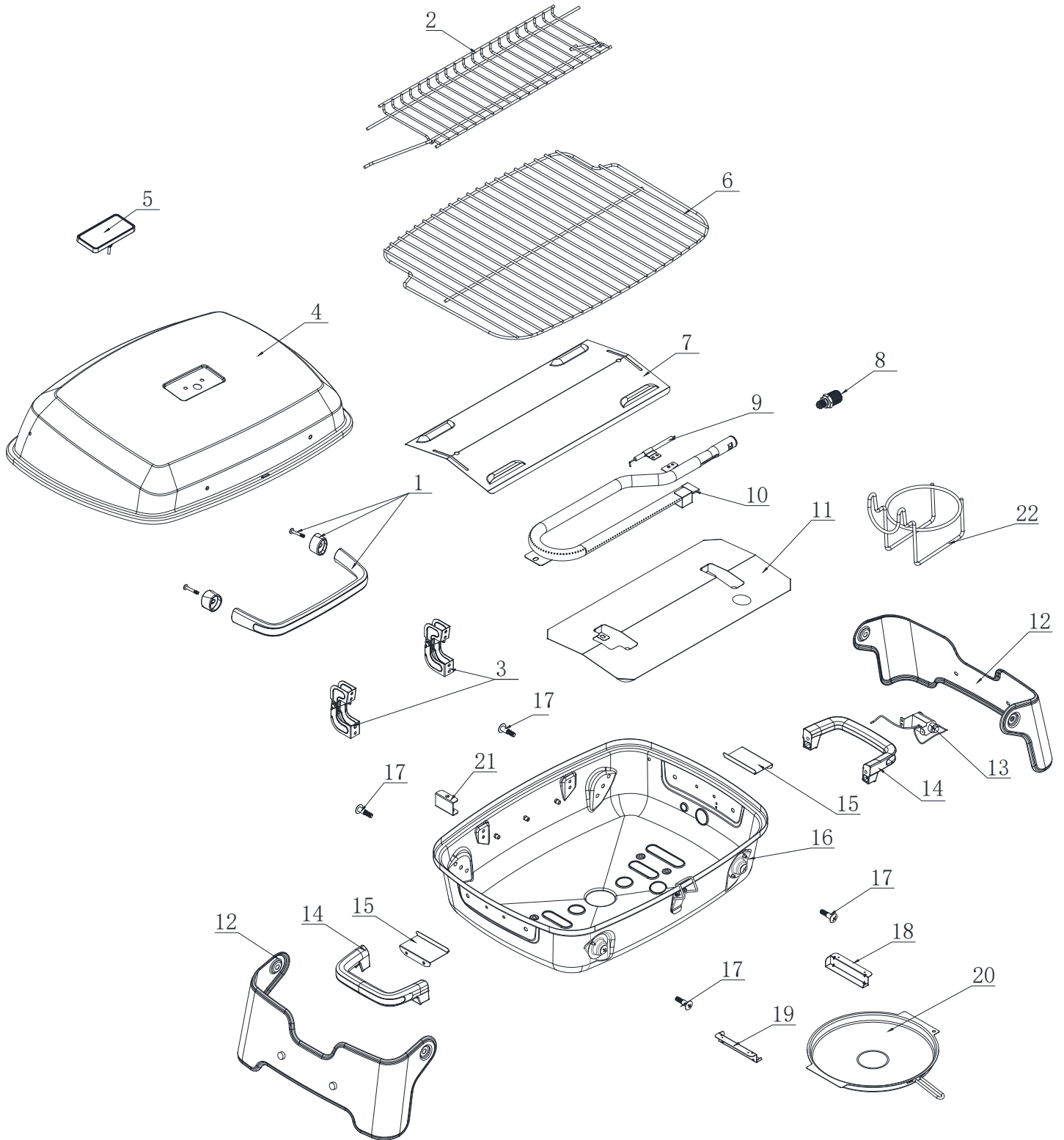
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product 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 +45 62 20 63 36.  
ServiceFR@nexgrill.com (France)

# REPLACEMENT PARTS LIST



\* - ACTUAL REGULATOR RECEIVED MAY DIFFER IN CONSTRUCTION FROM REGULATOR SHOWN ABOVE.

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
<b>1</b>	Lid handle	2 years	1	<b>12</b>	Cart assembly	2 years	2
<b>2</b>	Warming rack	2 years	1	<b>13</b>	Piezoelectric igniter	2 years	1
<b>3</b>	Pin hinge	2 years	2	<b>14</b>	Firebox handle	2 years	2
<b>4</b>	Lid	2 years	1	<b>15</b>	Flame tamer support bracket	2 years	2
<b>5</b>	Temperature gauge	2 years	1	<b>16</b>	Firebox	Non-replacement	1
<b>6</b>	Cooking grid	2 years	1	<b>17</b>	Step screw	2 years	4
<b>7</b>	Flame tamer	2 years	1	<b>18</b>	Grease box support bracket, right	2 years	1
<b>8</b>	Quick connector & orifice assembly	2 years	1	<b>19</b>	Grease box support bracket, left	2 years	1
<b>9</b>	Main burner igniter	2 years	1	<b>20</b>	Grease box assembly	2 years	1
<b>10</b>	Main burner	2 years	1	<b>21</b>	Burner bracket	2 years	1
<b>11</b>	Firebox heat shield	2 years	1	<b>22</b>	LPG cylinder support bracket	2 years	1

## TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill will not light	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check to see if the LPG cylinder is empty.</li> <li>2. Check burner ports for any blockage. Use a paper clip to clear plugged ports.</li> <li>3. Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle.</li> </ol>
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check for spiders and insects.</li> <li>2. Call our customer service department at +45 62 20 63 36. You can also reach us by email at: ServiceUK@nexgrill.com (United Kingdom), ServiceDK@nexgrill.com (Denmark), ServiceDE@nexgrill.com (Germany), or ServiceFR@nexgrill.com (France) for assistance.</li> </ol>
Low heat with the control knob on the "HIGH" setting.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure the grill area is clear of dust.</li> <li>2. Make sure the burner and orifice are clean.</li> <li>3. Check for spiders and insects.</li> <li>4. Is there adequate gas supply available?</li> <li>5. Is the grill being preheated for 15 minutes?</li> </ol>

# 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

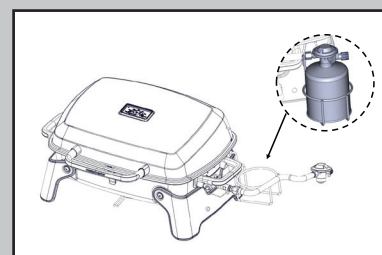
Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 0800-908-612 entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à ServiceFR@nexgrill.com.

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

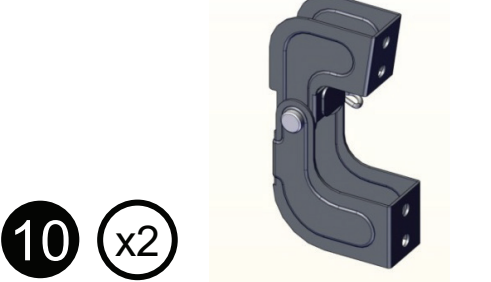
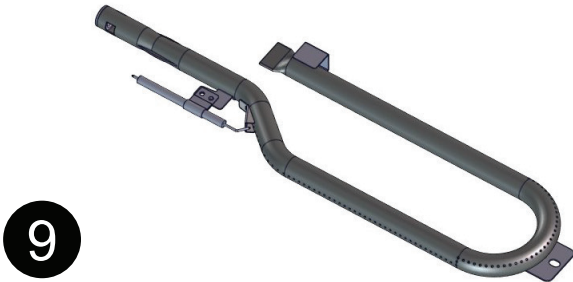
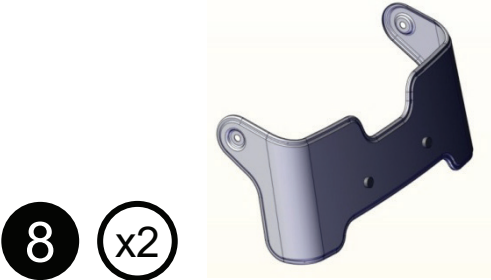
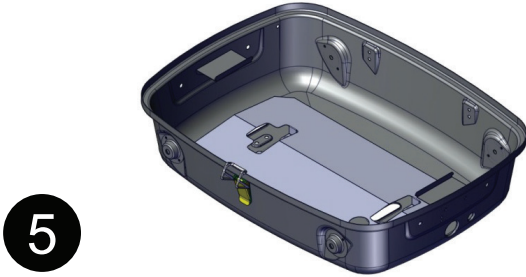
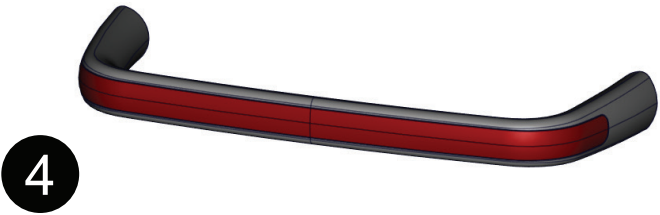
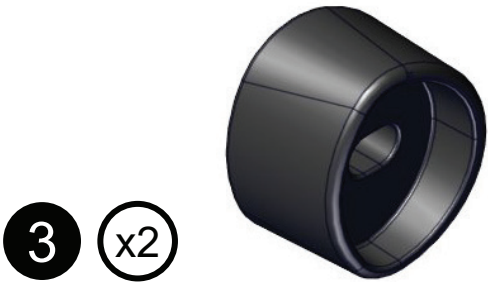
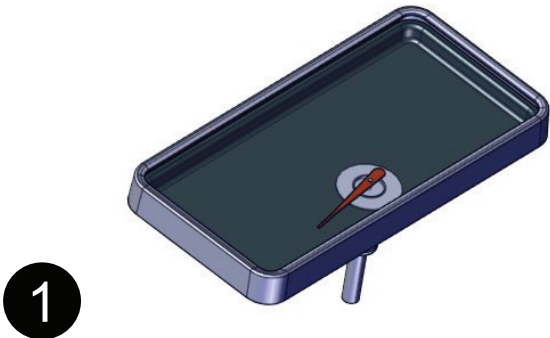
1. Le grill de table est conçu pour un usage extérieur uniquement. Toujours l'utiliser dans un endroit bien aéré; ne jamais l'utiliser dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Ne pas l'installer dans ou sur des véhicules récréatifs ou des embarcations.
2. Les liquides chauffés demeurent à des températures 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 grill à moins de 91,44 cm (36 po) de matières combustibles situées à l'arrière ou sur les côtés du grill. Ne pas placer le grill sous une surface suspendue (abris d'auto, garage, porche ou patio fermés) qui pourrait s'enflammer.
4. Ne jamais raccorder le grill 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 grill. Ne pas laisser d'enfants utiliser le grill. 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 grill. Lorsque le grill 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 grill avant d'avoir vérifié qu'il n'y a pas de fuites. En cas de fuite, arrêter le grill 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 grill 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 grill 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 grill.
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. Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
20. Le remplacement de le réservoir de gaz doit être fait loin des sources d'inflammation.
21. Fermer le réservoir de gaz pour couper l'alimentation après l'utilisation.



- Utilisez toujours le grill sur un plan de travail.
- Les cylindres de gaz jetables ne doivent être utilisés que lorsqu'ils sont dans le support sur le côté du grill, de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser.
- 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.



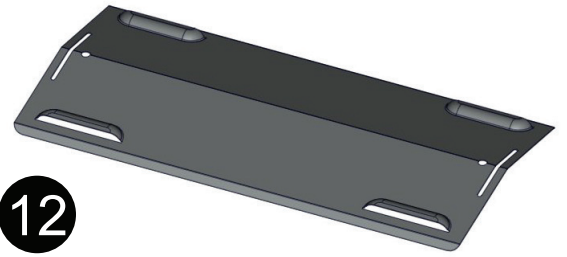
# LISTE DES PIÈCES



11



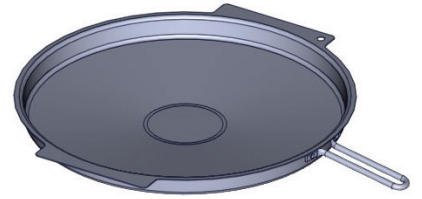
12



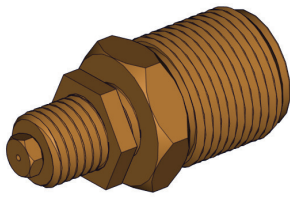
13



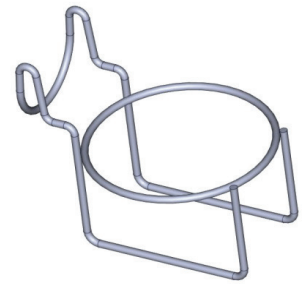
14



15

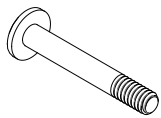


16

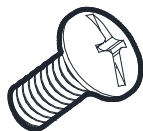


# LISTE DES ARTICLES DE QUINCAILLERIE

**A** (x2)



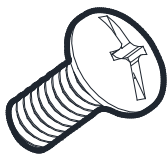
**B** (x9)



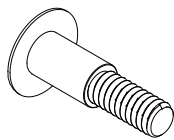
**C** (x2)



**D** (x4)



**E** (x4)



**F** (x4)



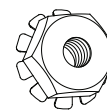
**G** (x2)



**H** (x4)



**J** (x2)



**K** (x4)





### 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.

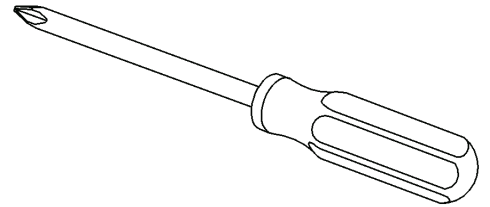
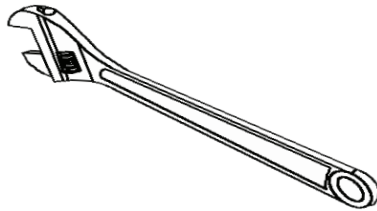
**LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE. ATTEMPTING TO ASSEMBLE.**

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



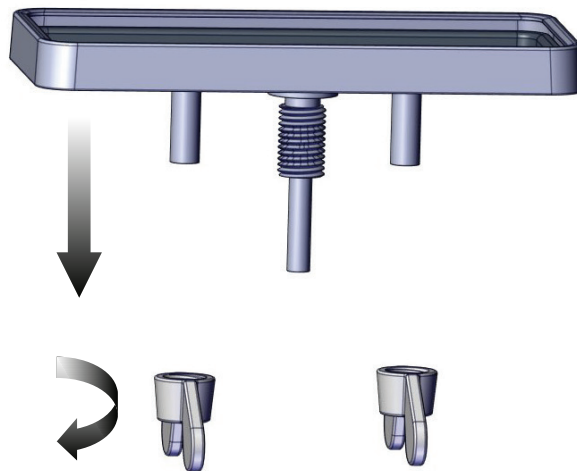
**DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES?** Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au 0800-908-612 (FR) entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou écrire à [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com).

### OUTILS REQUIS (NON COMPRIS)

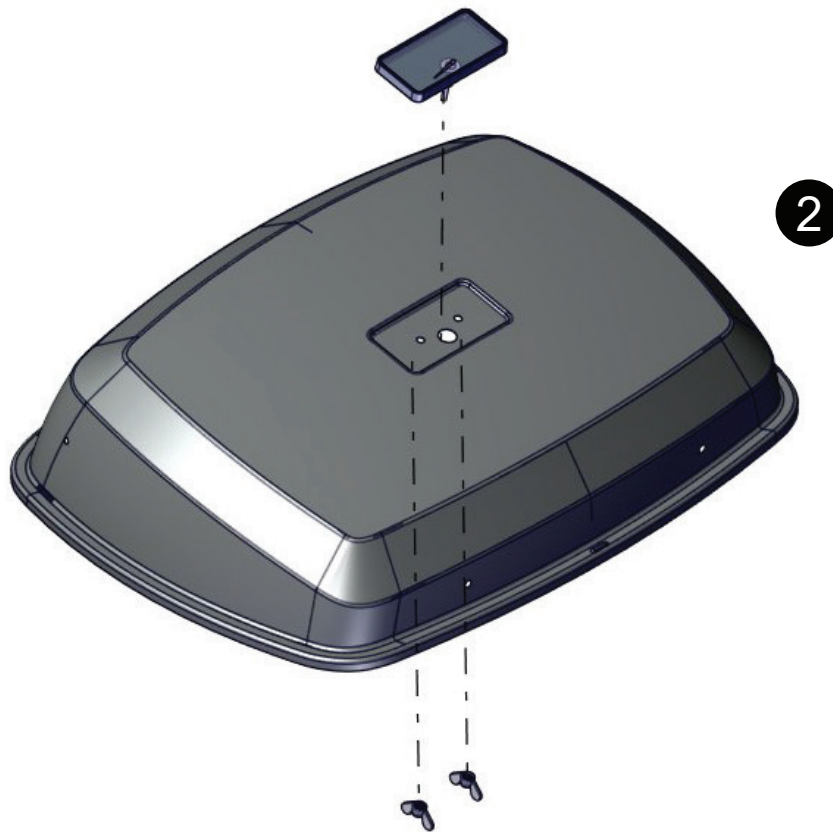


### ÉTAPES D'ASSEMBLAGE

1



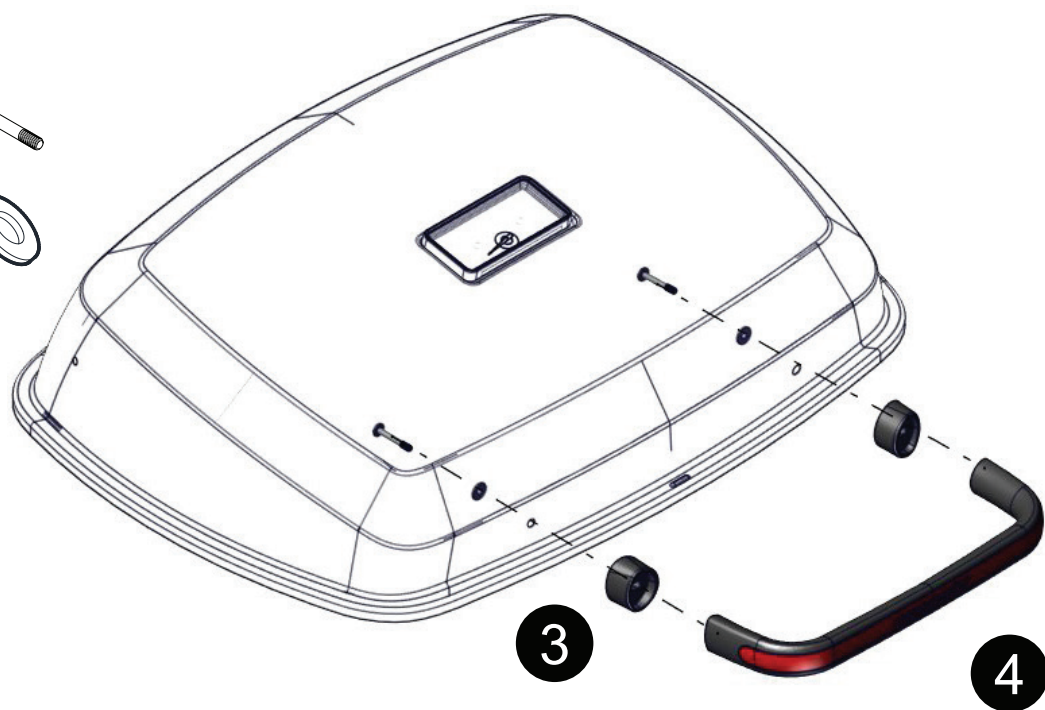
2

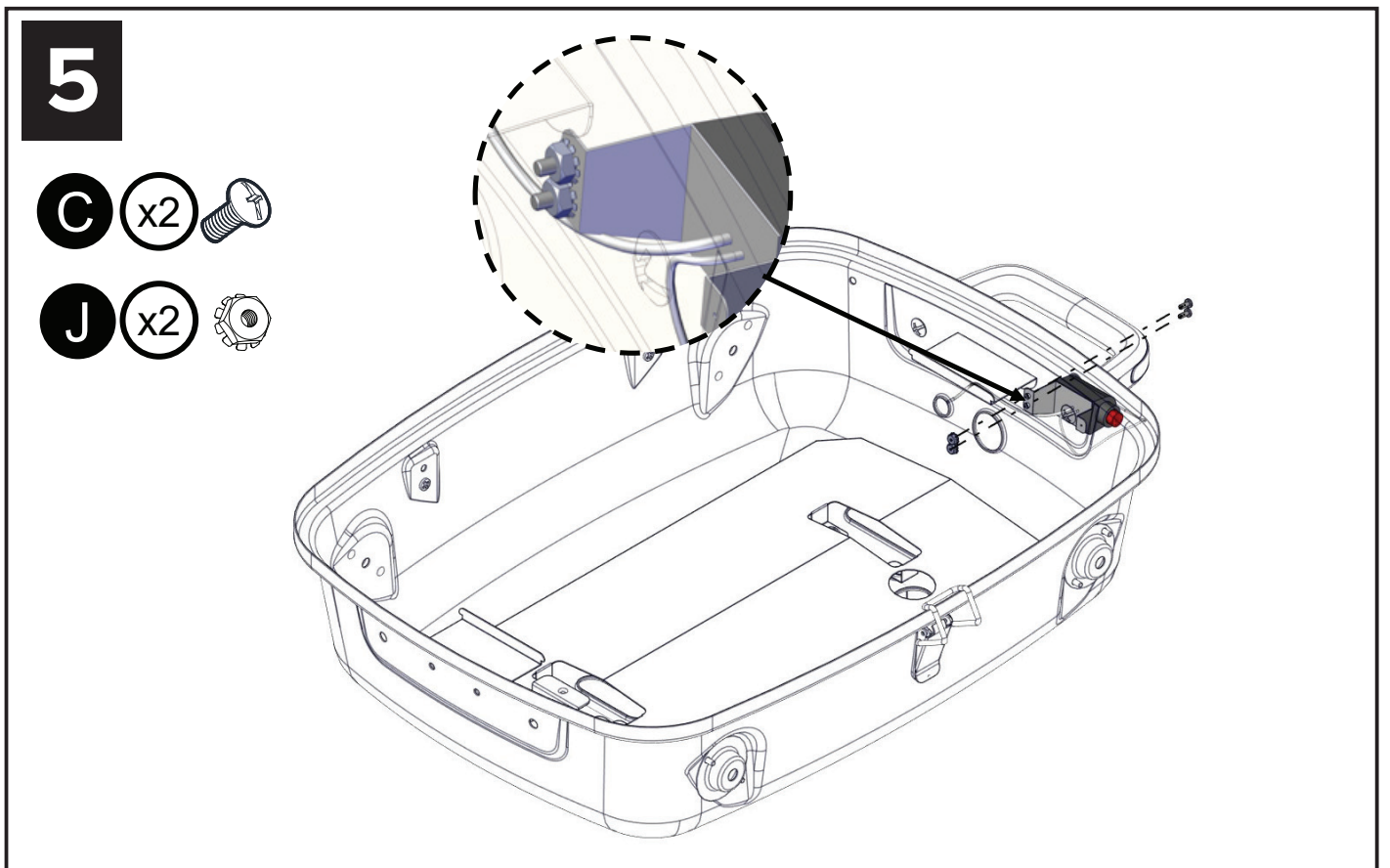
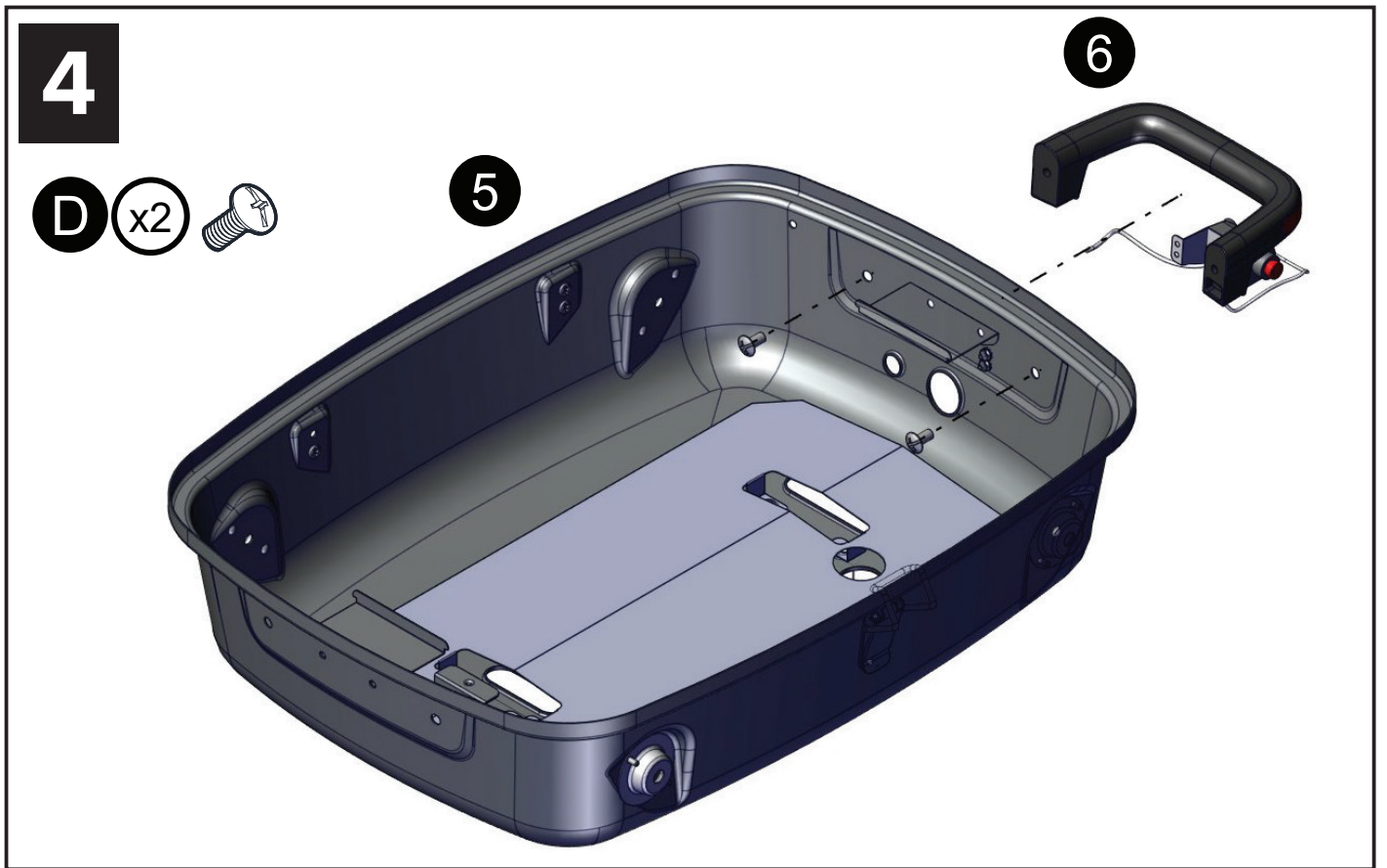


3

A x2

G x2

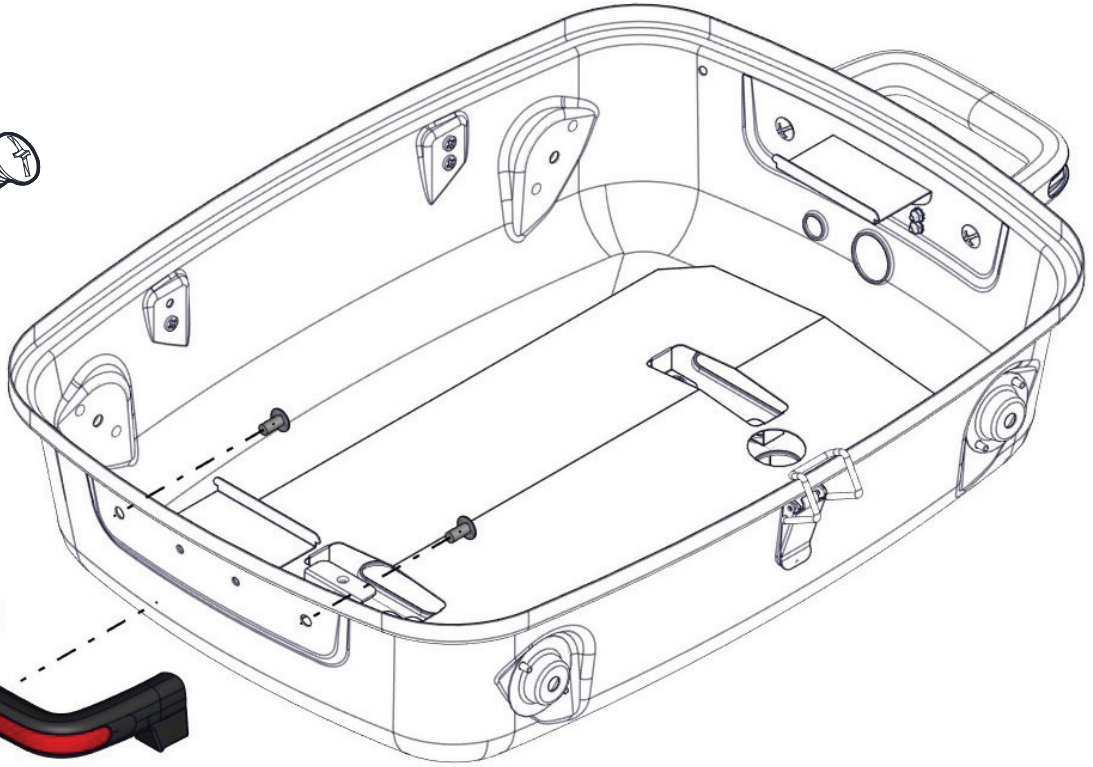
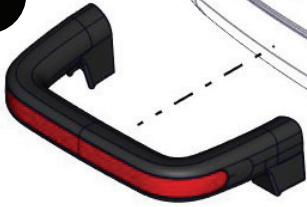




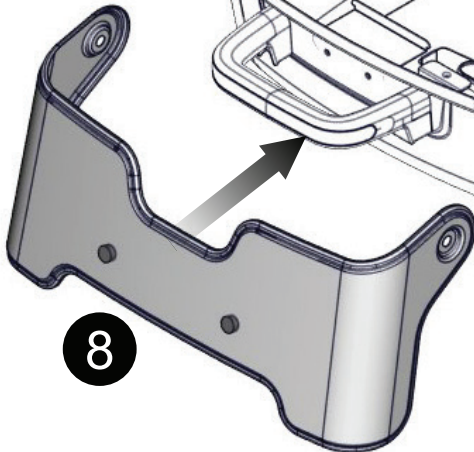
6

D x2 

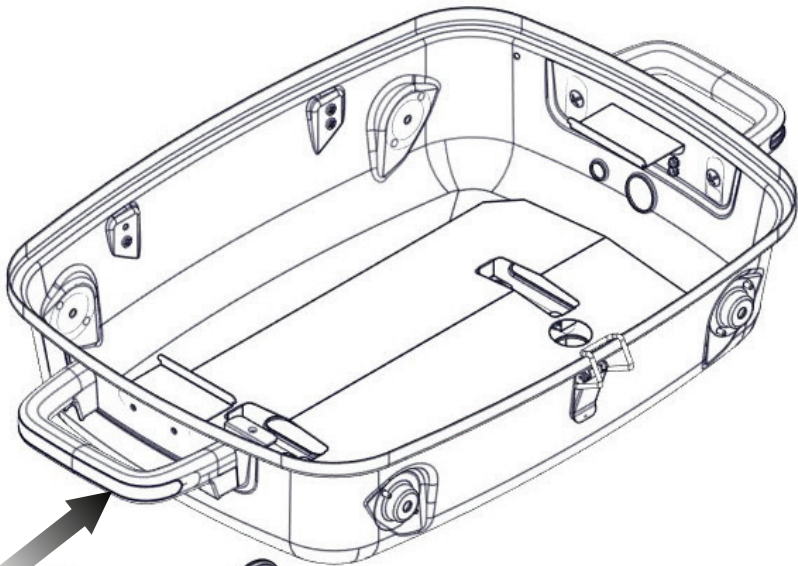
7



7



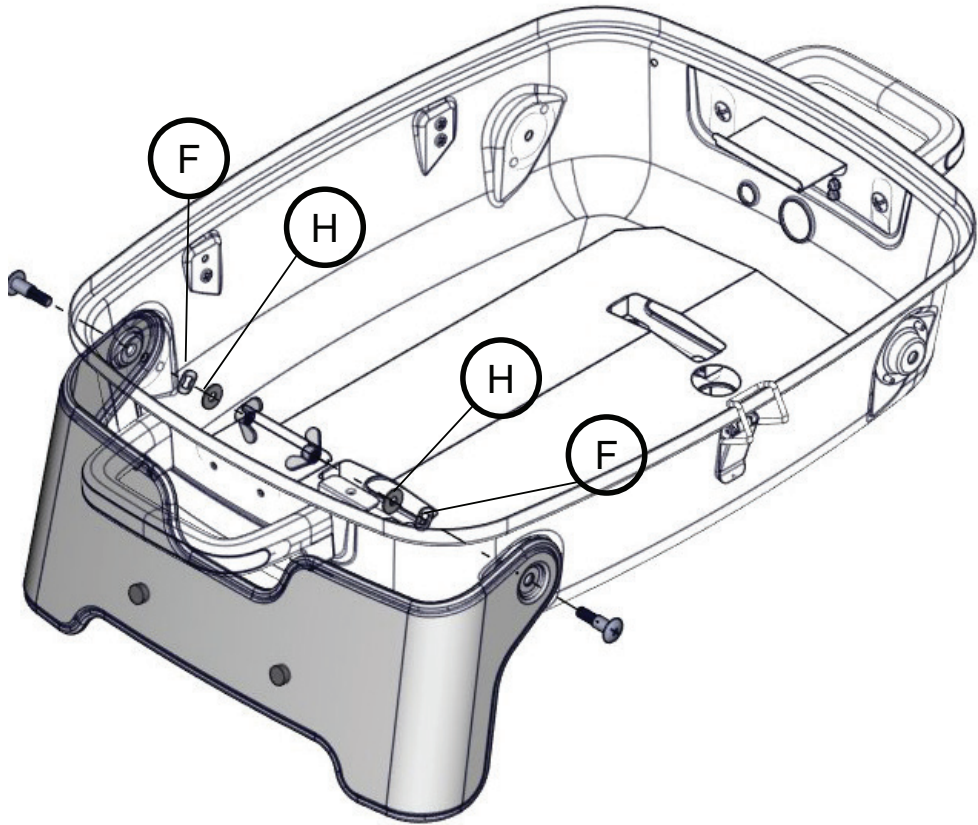
8



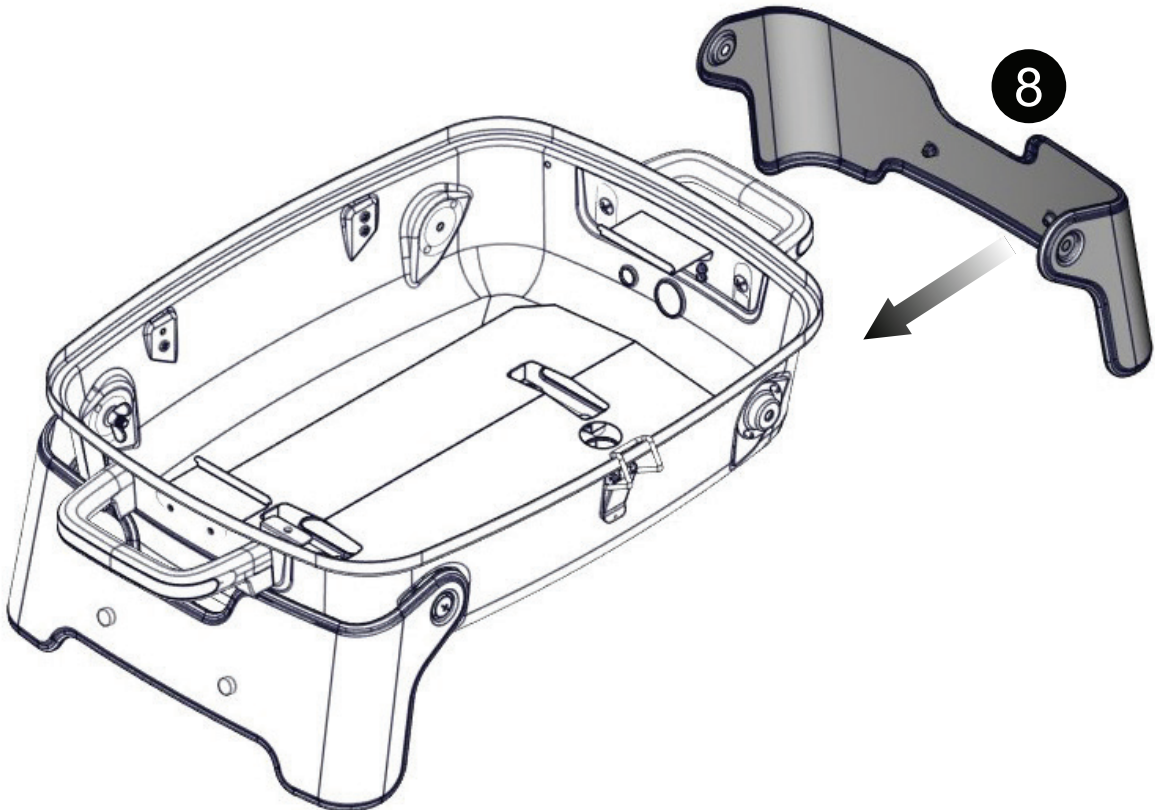


8

- E** x2 
- F** x2 
- H** x2 
- K** x2 



9



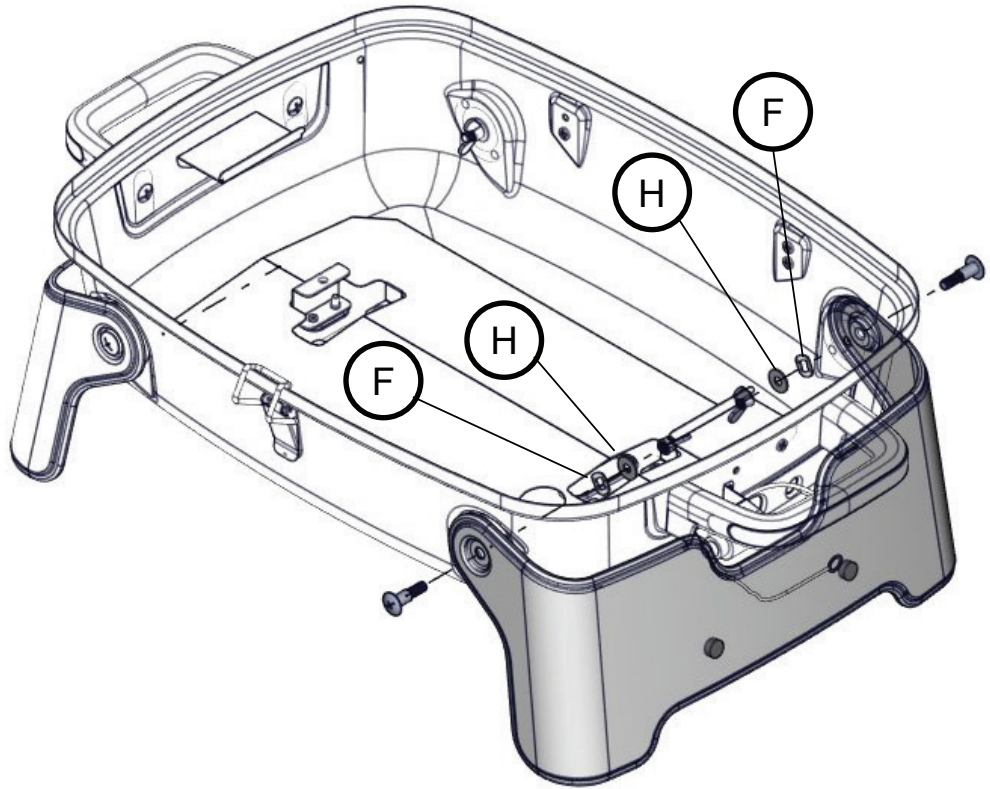
**10**

**E** (x2) 

**F** (x2) 

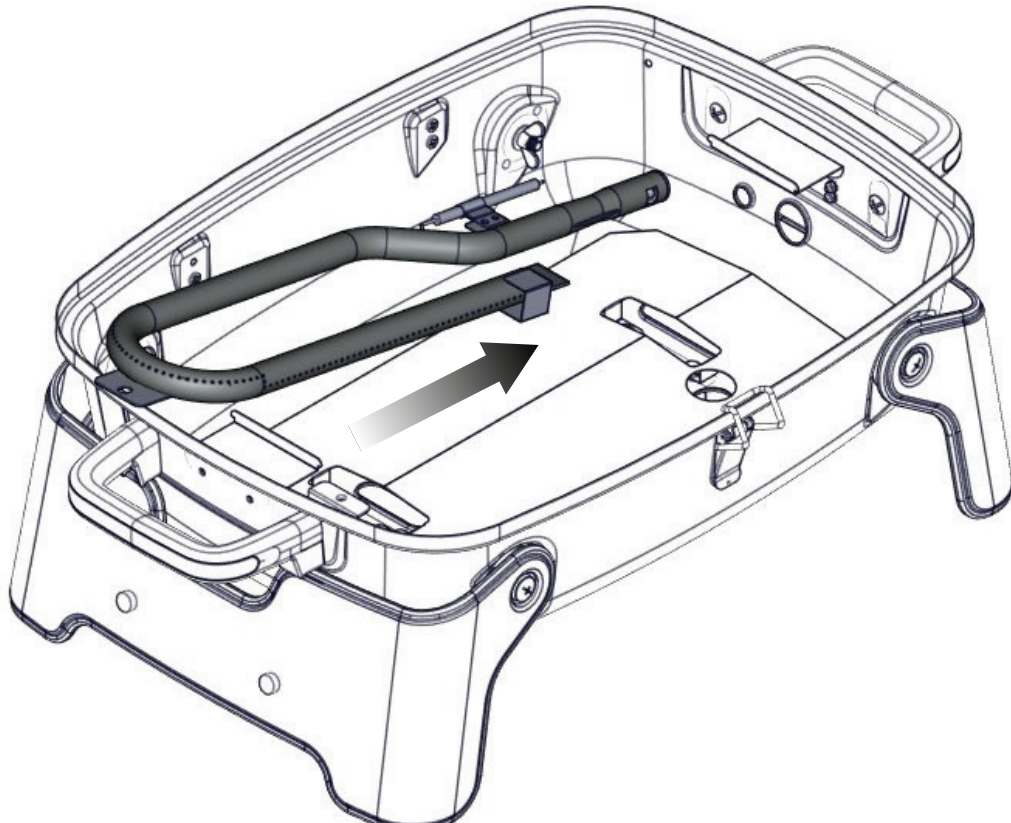
**H** (x2) 

**K** (x2) 



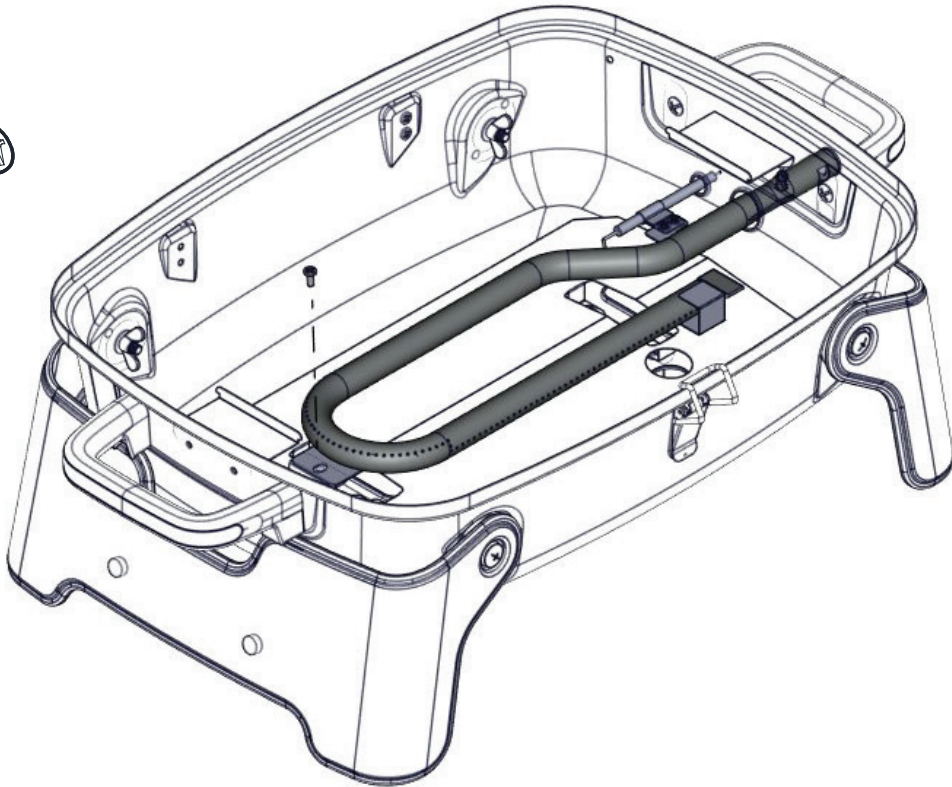
**11**

**09**



12

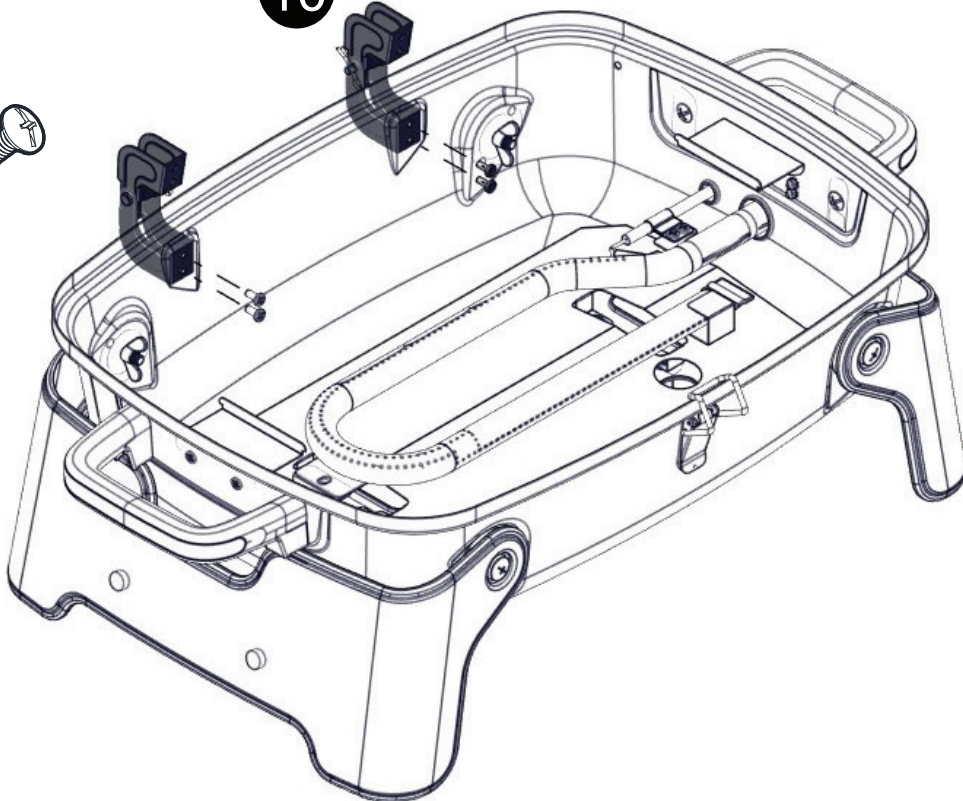
B x1 



13

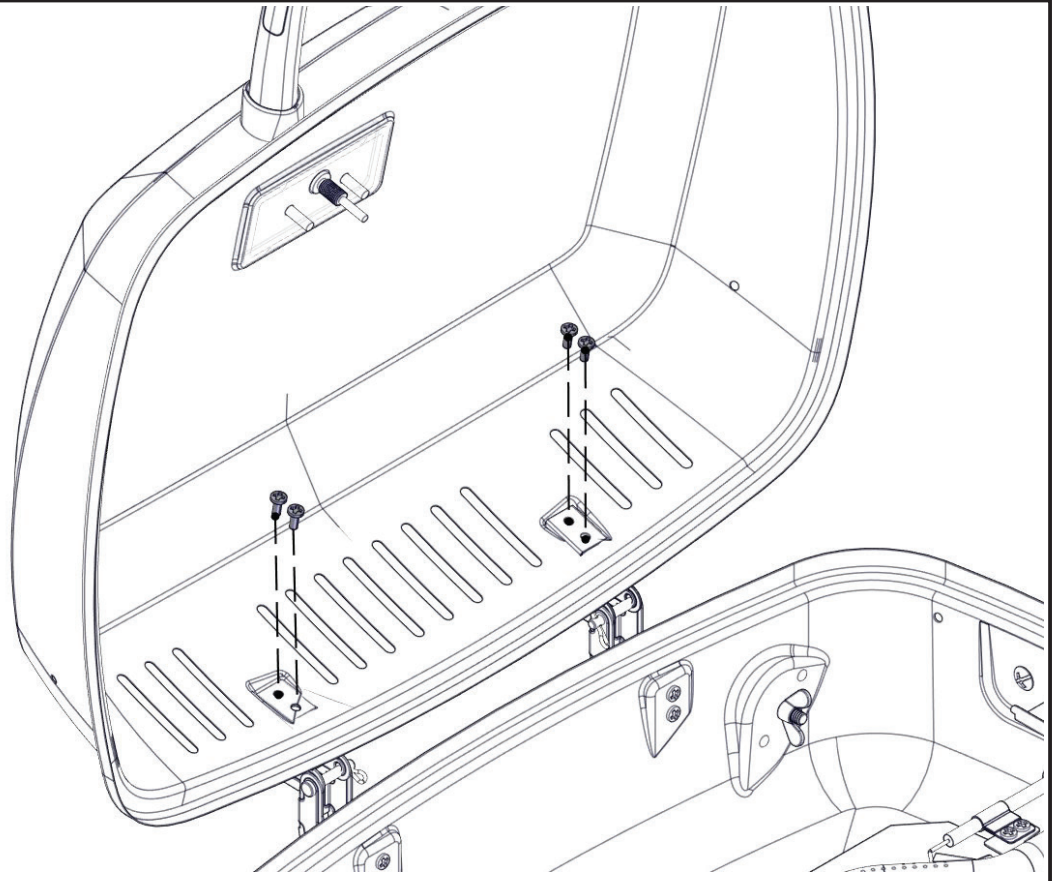
B x4 

10



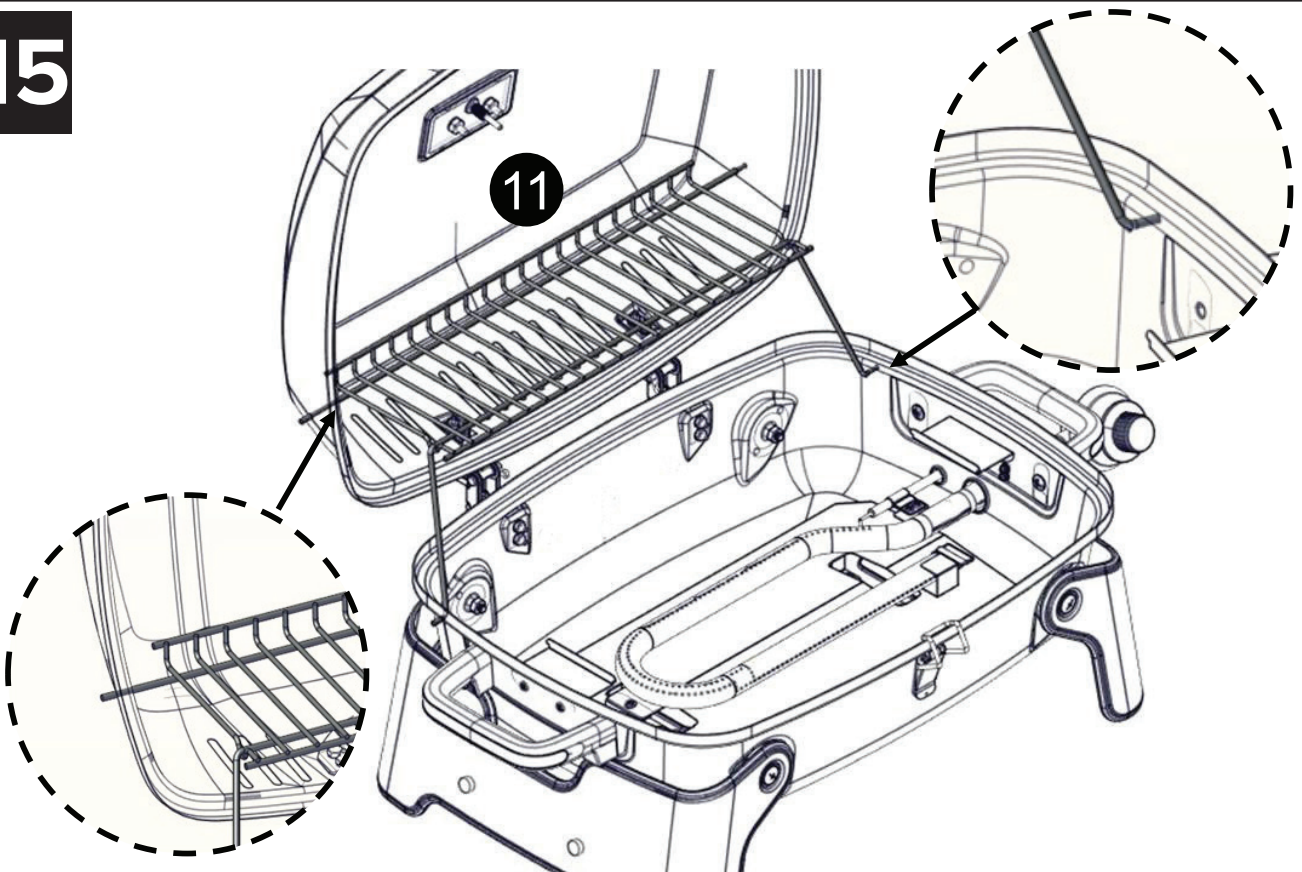
14

B x4

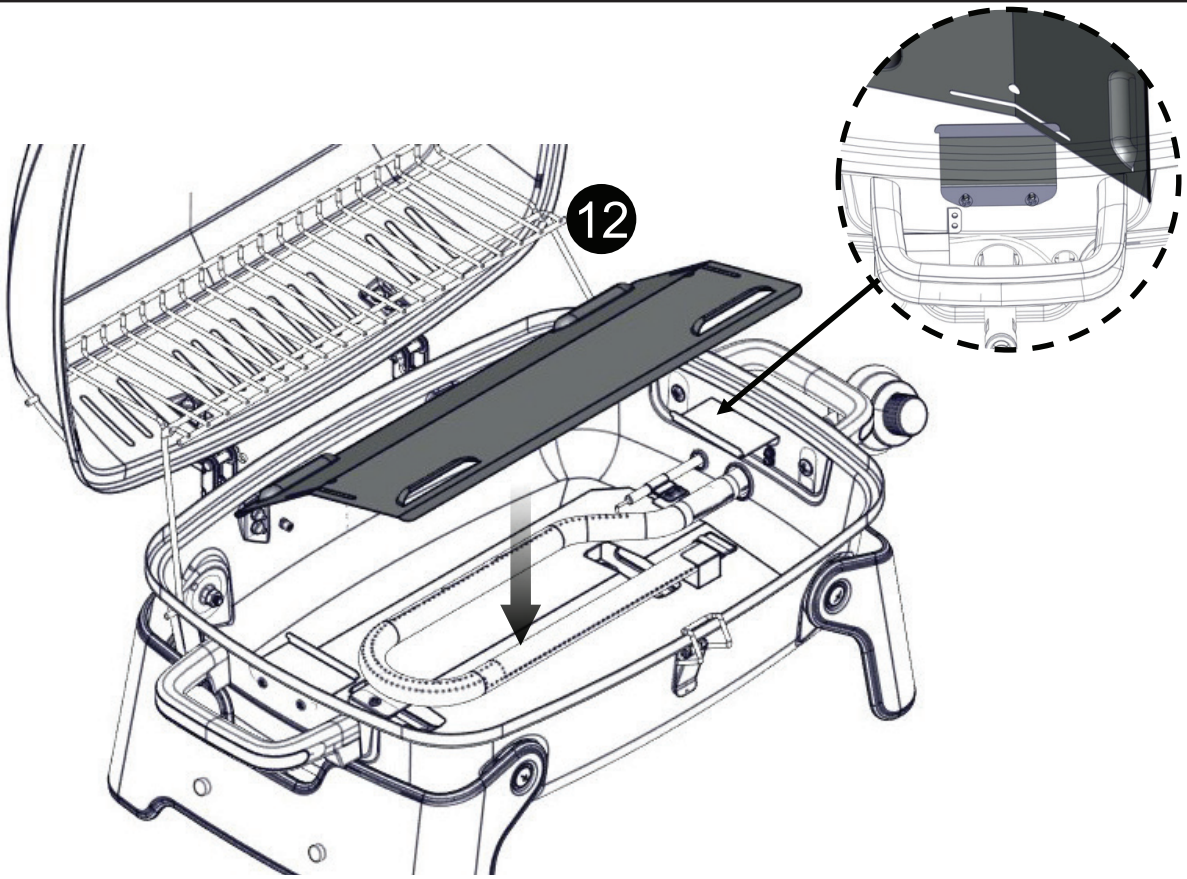


15

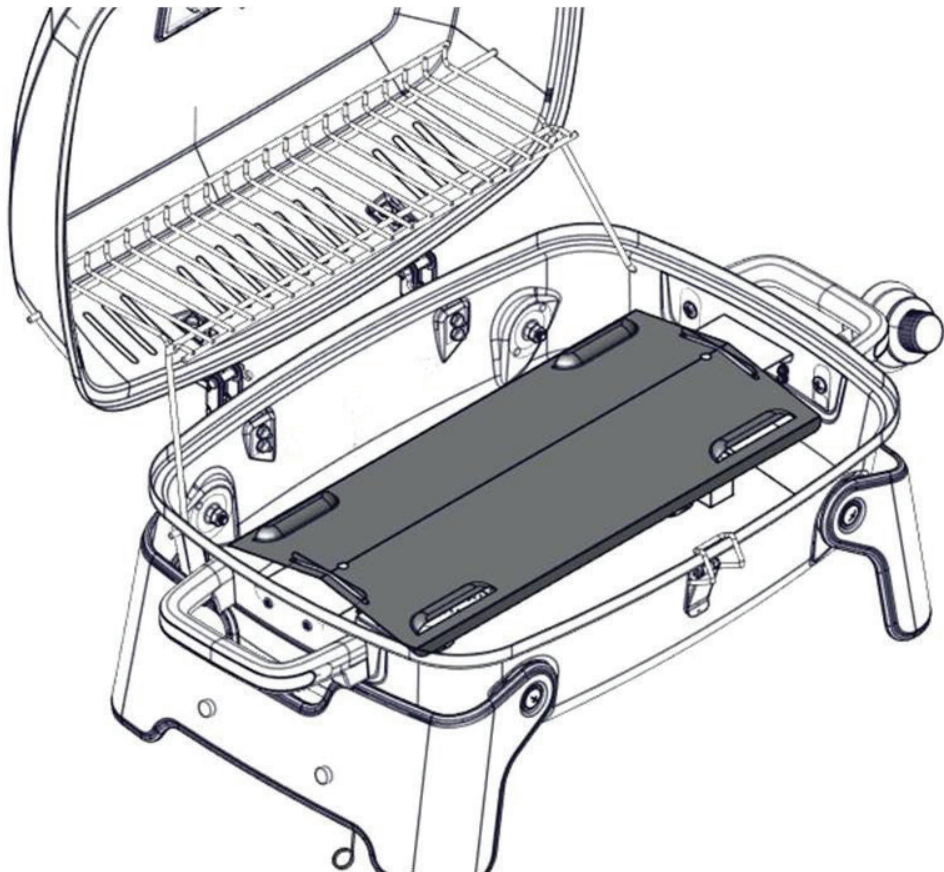
11



16

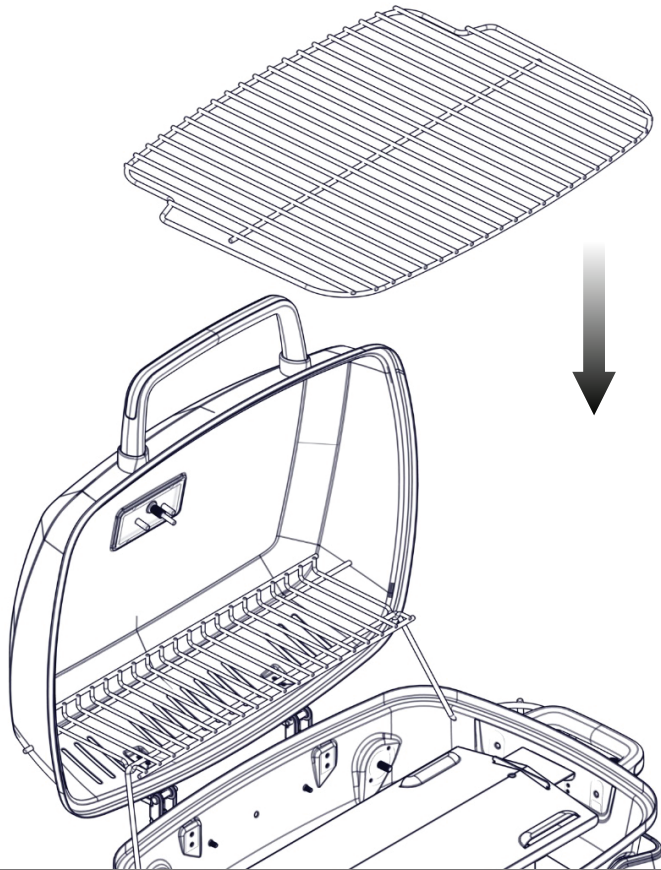


17



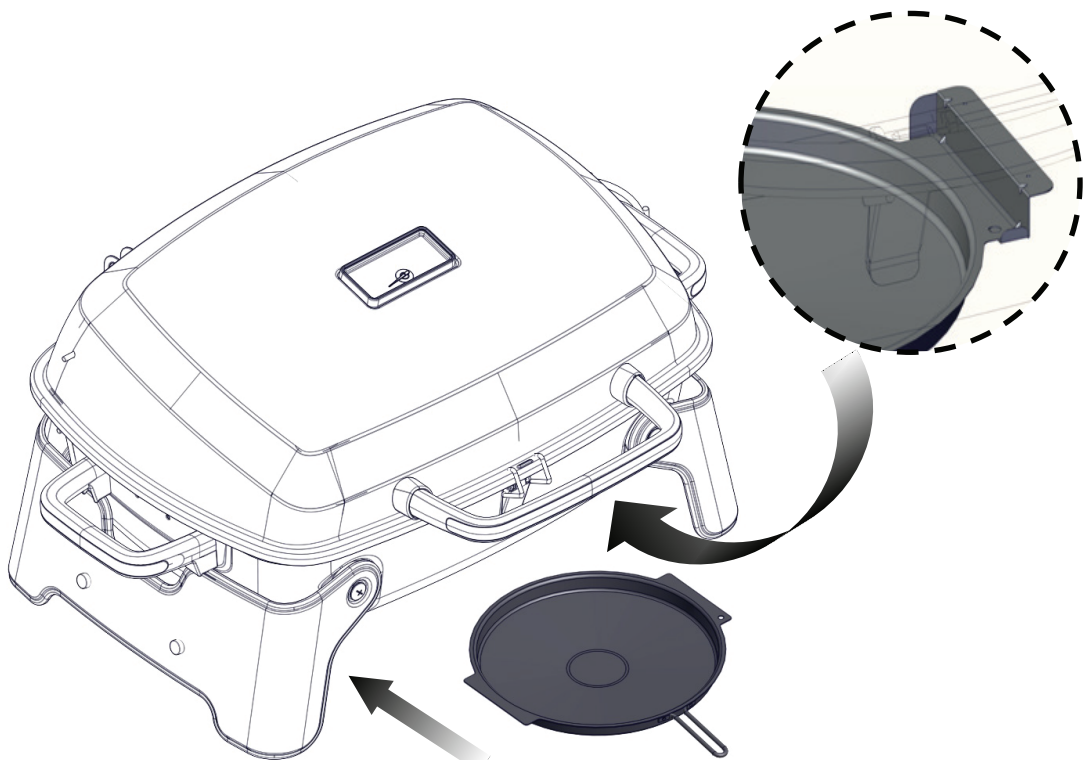
18

13

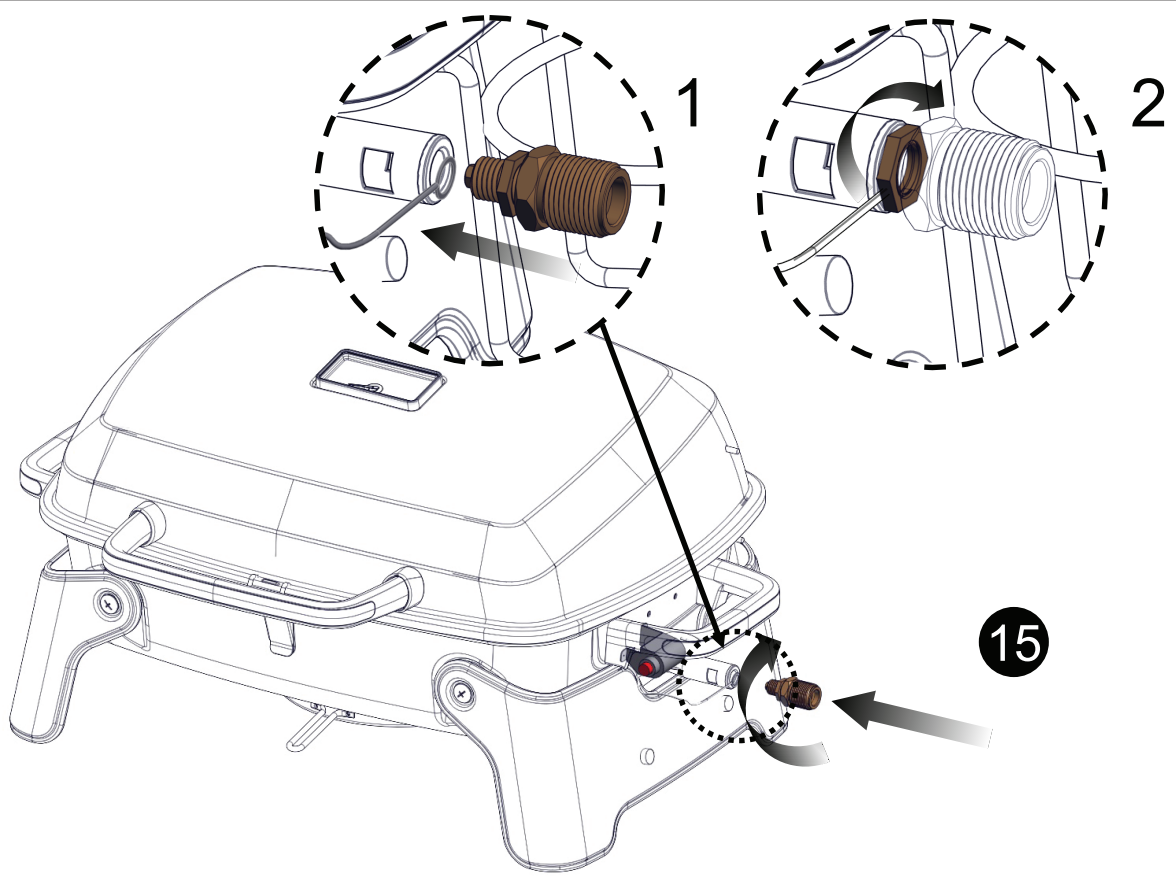


19

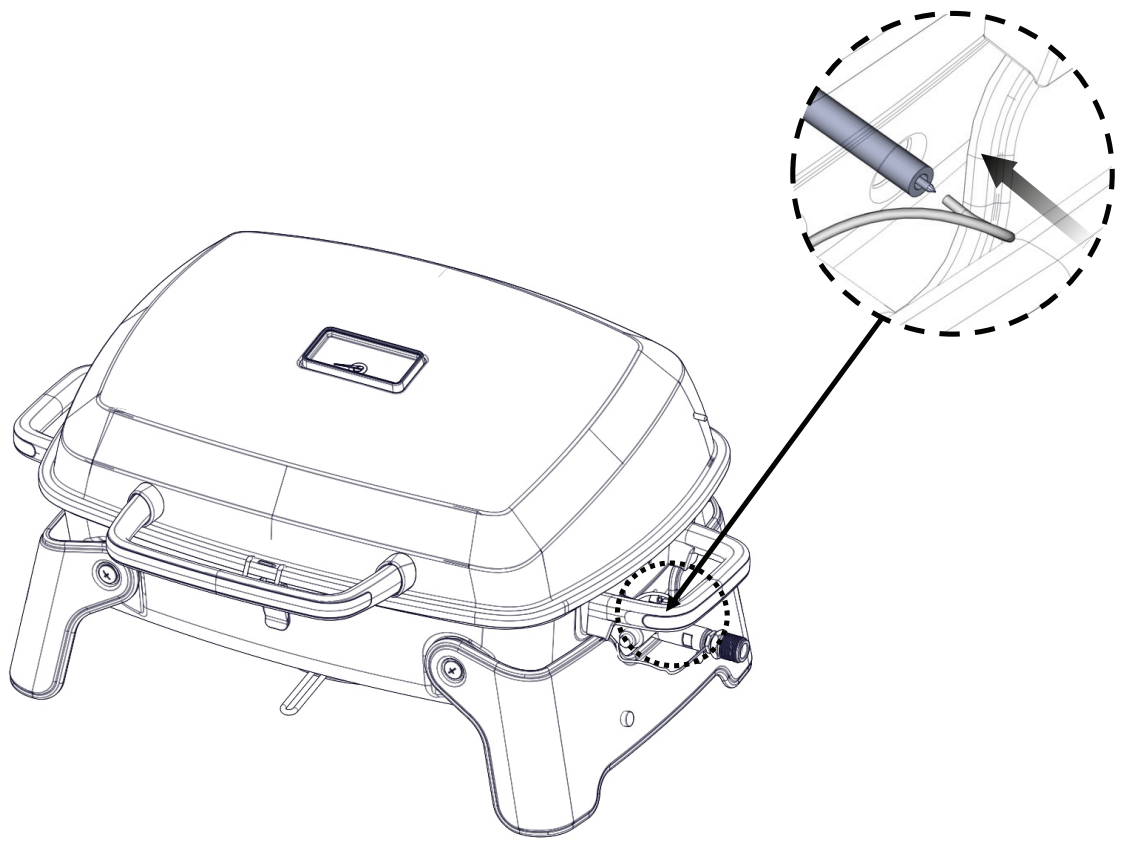
14



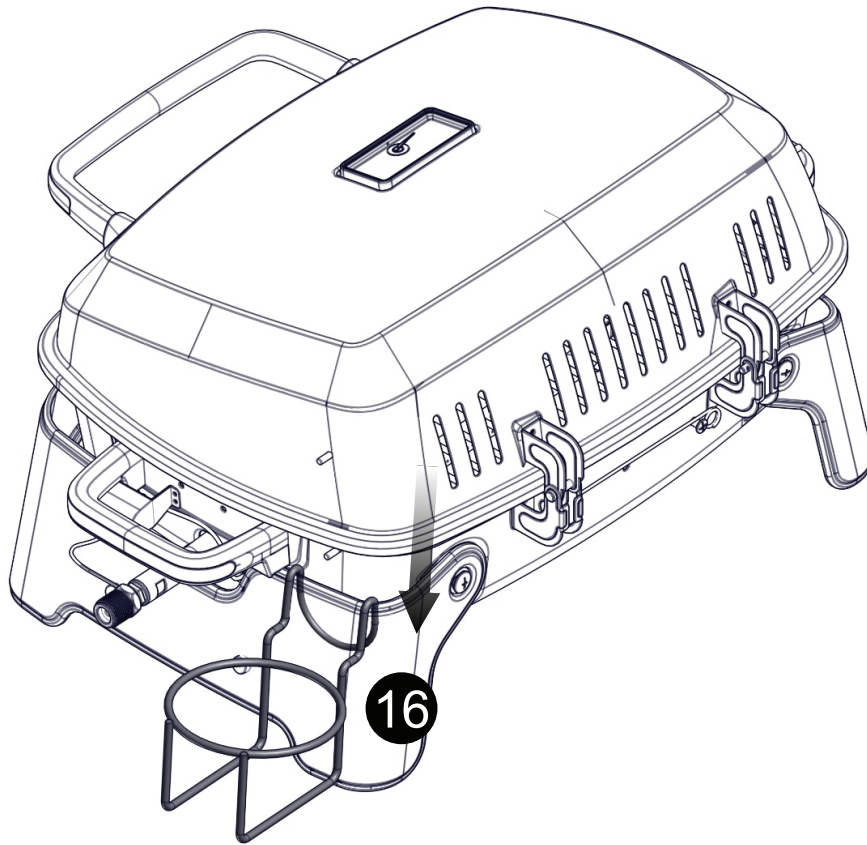
20



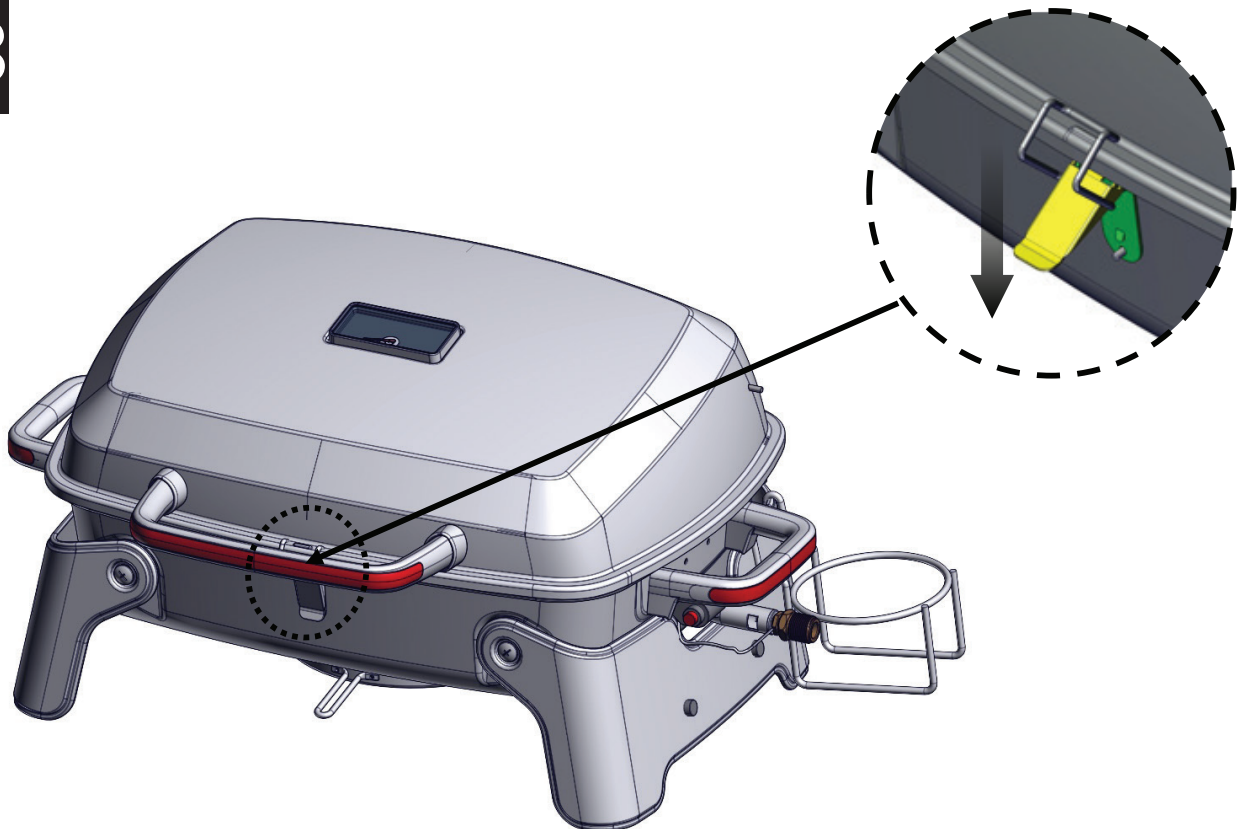
21



22



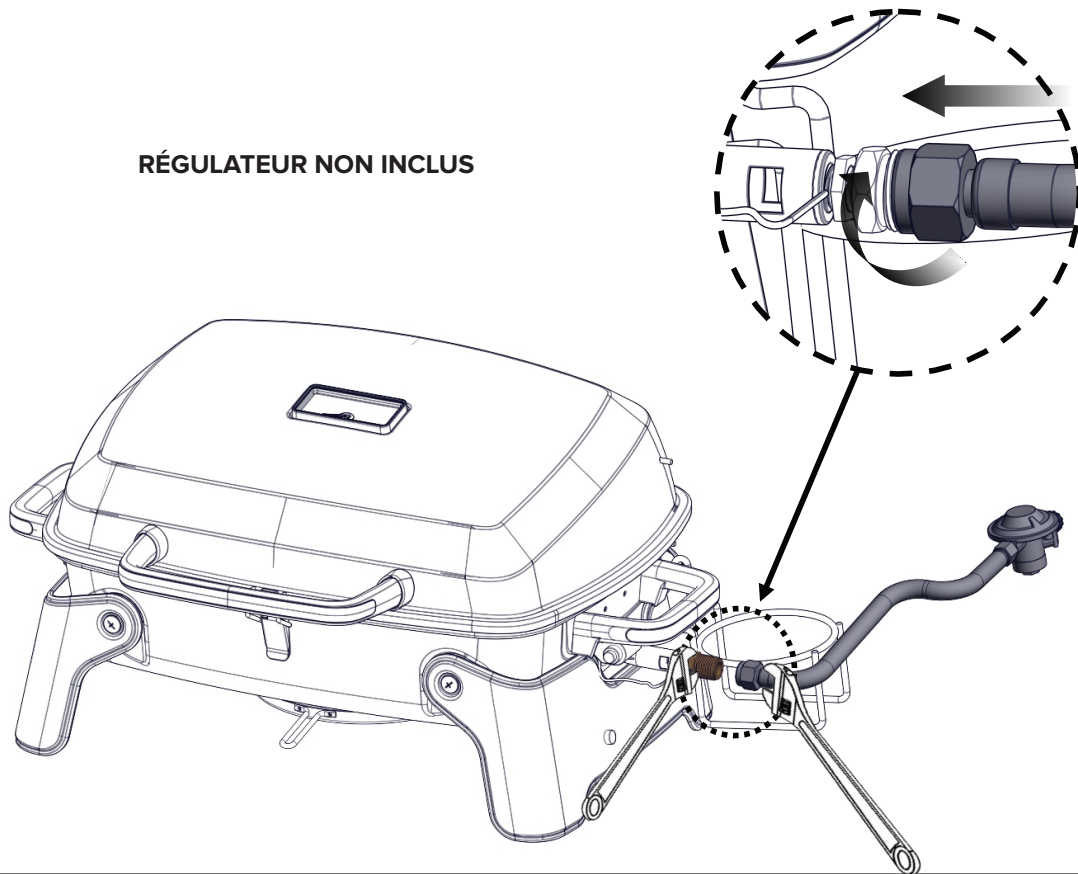
23



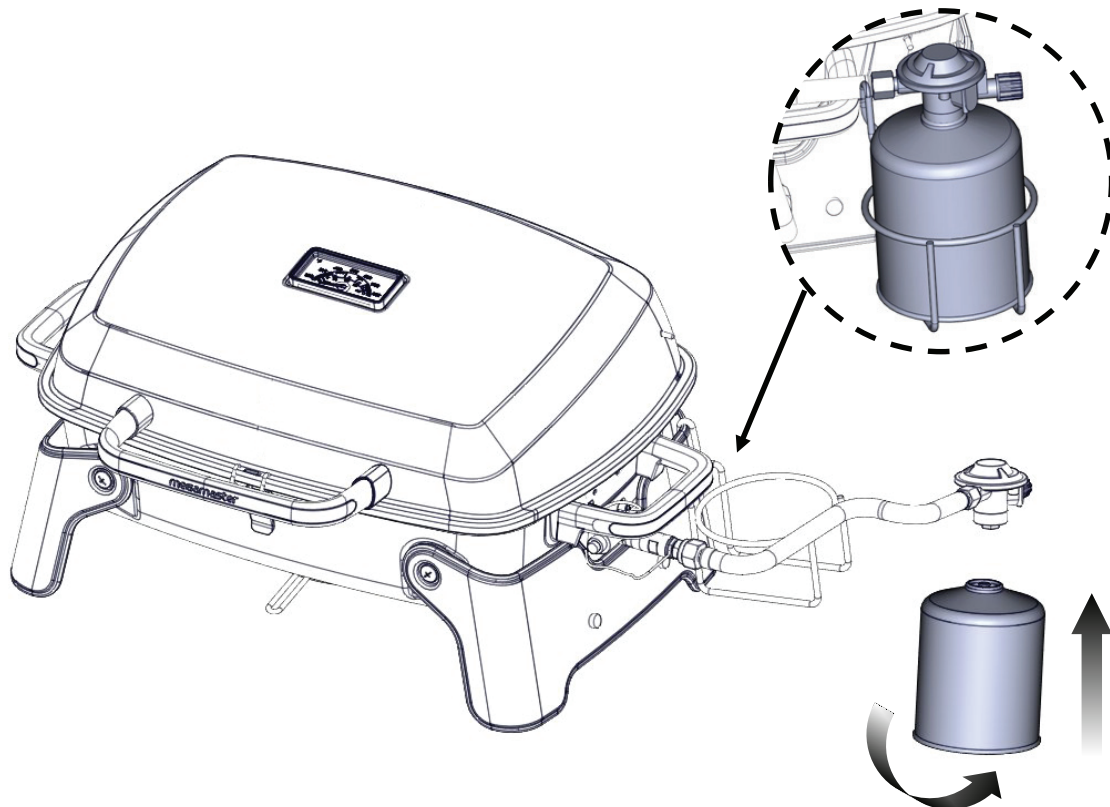


24

RÉGULATEUR NON INCLUS



25



# PRESSIONS DE GAZ ET EXIGENCES EUROPÉENNES

Modèle	820-0065G				
Appareil catégorie	I <sub>3+(28-30/37)</sub>		I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange		
La pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,92		0,92	0,84	0,81
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total : 3.2				
La consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total : 233				
	Propane - Total : 229				

## Remarque

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie I<sub>3B/P(30)</sub>.

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

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

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie I<sub>3B/P(50)</sub>.

La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.92 » signifie que l'injecteur mesure 0,92 mm.

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

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

# INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT

## RACCORD DE GAZ

Toute pièce de rechange du régulateur de pression et du tuyau doit être conforme à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale. Le tuyau flexible utilisé, d'une longueur ne dépassant pas 1,50 mètre, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014. Ce grill est conçu pour le gaz de pétrole liquéfié. Ne pas utiliser d'alimentation en gaz naturel.

Une inspection périodique de routine du régulateur et du tuyau doit être effectuée au moins une fois par an pour détecter tout signe d'usure, de détérioration ou de dommage pouvant entraîner une fuite de gaz. Nous recommandons de remplacer le régulateur et le tuyau tous les (5) ans, ou plus tôt en cas d'usure, de détérioration ou de dommage.

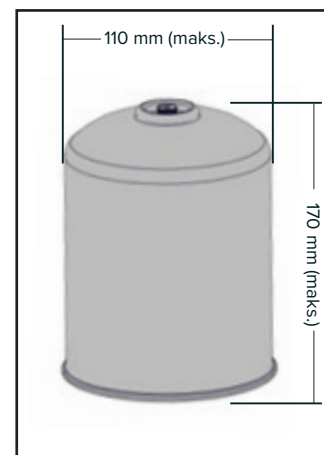
La consommation totale de gaz (par heure) avec le brûleur réglé sur "HAUT" est de 3,2 kW.

## EXIGENCES CONCERNANT LES CYLINDRES DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Utilisez uniquement des cylindres ayant une capacité minimale de 460 grammes et une capacité maximale de 465 grammes.

Le cylindre doit avoir une taille maximale d'environ 110 mm de diamètre sur 170 mm de hauteur. Le cylindre de gaz doit avoir une valve 7/16" UNF. Utilisez uniquement des cylindres de gaz de type 450 portant l'étiquette "mélange butane/propane" sur l'emballage. Utilisez uniquement des cylindres de gaz jetables qui peuvent s'adapter dans le support prévu à cet effet.

Un cylindre de GPL enfoncé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur. N'utilisez jamais un cylindre avec une valve endommagée. Le cylindre d'approvisionnement en GPL à utiliser doit être fabriqué et marqué conformément aux spécifications des cylindres de GPL qui respectent la réglementation nationale du pays d'utilisation.



BEHOLDER TIL FLASKEGAS

## RACCORDEMENT DE LE RÉSERVOIR DE GAZ



### AVERTISSEMENT

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

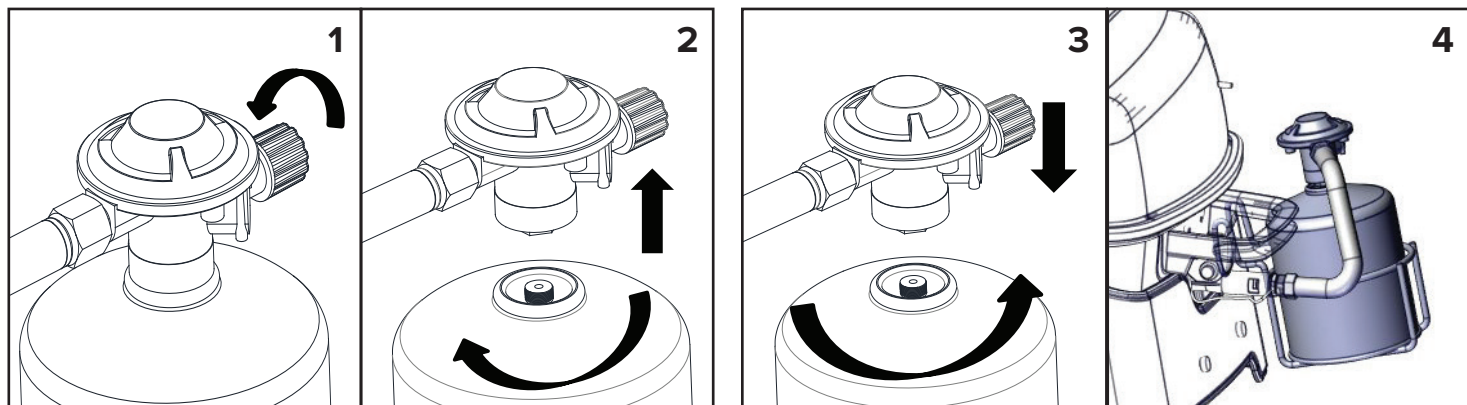
### REPLACEMENT DU CYLINDRE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Éteignez la vanne de contrôle du régulateur en position "OFF" en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (1) et assurez-vous que le grill est froid.

Retirez le cylindre de GPL du support de cylindre. Détachez l'ensemble du régulateur de la valve du cylindre en tournant le cylindre dans le sens antihoraire (2).

Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve du cylindre chaque fois que le cylindre n'est pas en cours d'utilisation. N'installez que le type de capuchon anti-poussière fourni avec la valve du cylindre. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de gaz.

Installez un nouveau cylindre de GPL en poussant le cylindre dans le régulateur et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré (3). Placez le cylindre dans le support de cylindre (4). Utilisez uniquement des cylindres de gaz jetables qui peuvent s'insérer correctement dans le support prévu à cet effet.



# ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ



## AVERTISSEMENT

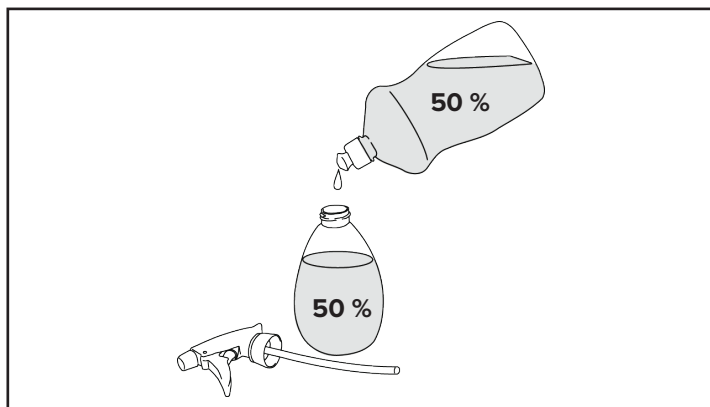
VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE GRIL SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

## 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

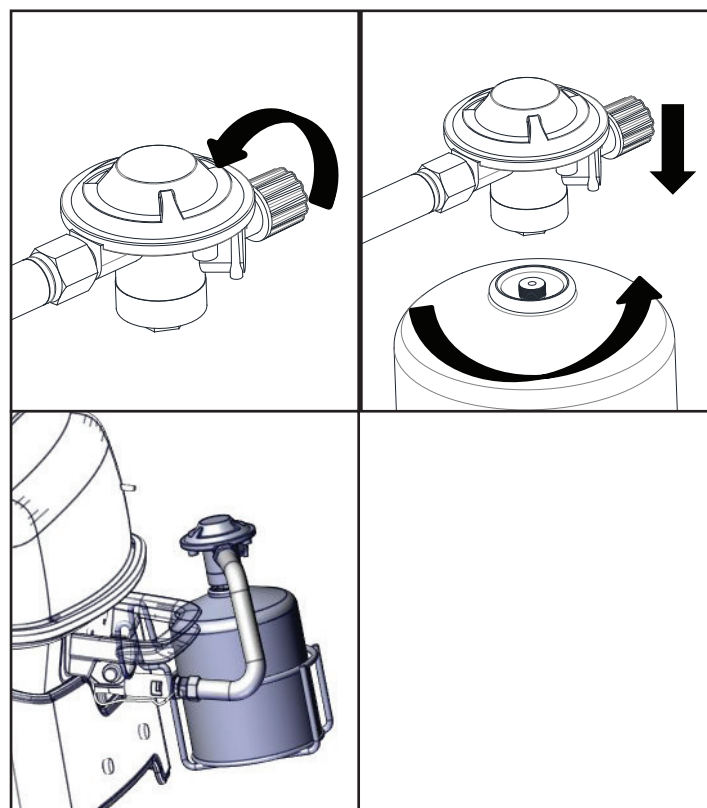
### PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

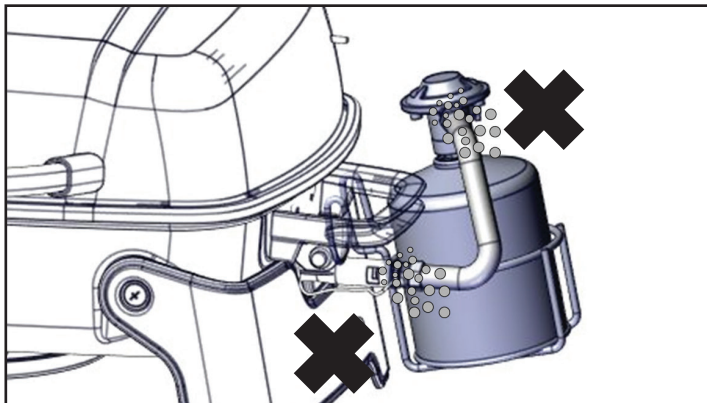
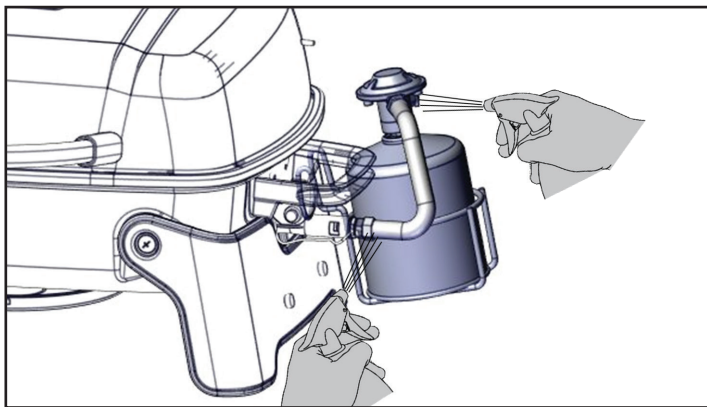
Préparer une solution constituée à parts égales d'eau et de savon à vaisselle sans ammoniac, à appliquer avec un pulvérisateur ou une brosse.

## ÉTAPE 2

### BRANCHEMENT DU RÉGULATEUR SUR LE CYLINDRE DE GPL

1. Éteignez la vanne de contrôle du régulateur en position "OFF" en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Installez un nouveau cylindre de GPL en poussant le cylindre dans le régulateur et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Placez le cylindre dans le support de cylindre. Utilisez uniquement des cylindres de gaz jetables qui peuvent s'insérer correctement dans le support prévu à cet effet.





## ÉTAPE 3

### POUR EFFECTUER LE TEST

1. Ouvrez le couvercle et tournez la vanne de contrôle du régulateur en position "ON".
2. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le gril s'allume.
3. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur toutes les raccordements de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. Si une fuite est détectée, tournez immédiatement l'approvisionnement en gaz en position FERMÉE. Serrez les raccordements qui fuient pour corriger la fuite.
5. Remettez l'approvisionnement en gaz en position OUVERTE et refaites le test.
6. Si le gaz continue de fuir d'un des raccordements, tournez la valve du cylindre de GPL en position FERMÉE et contactez notre service client au 0800-908-612. Ou envoyez-nous un e-mail à [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com) pour obtenir de l'aide.
7. Si des signes d'abrasion excessive ou d'usure sont présents, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant de mettre en service le gril.



### 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.

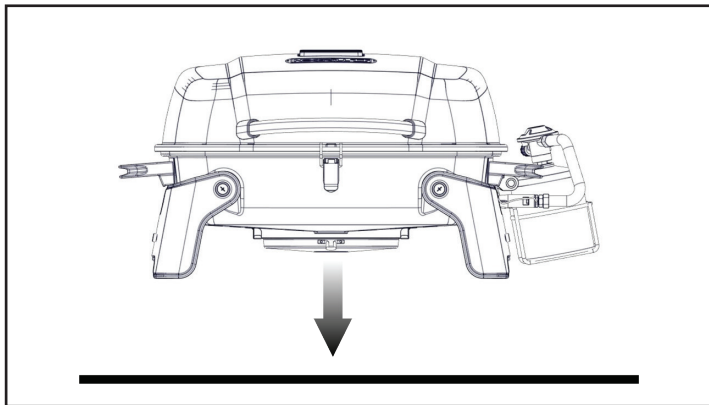
1. L'emballage a entièrement été retiré de l'intérieur du gril.
2. La conduite avec régulateur est bien raccordée au réservoir de GPL.
3. Les raccordements ont été soumis à un essai d'étanchéité qui n'a révélé aucune fuite.
4. L'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz a été déterminé.

# 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.

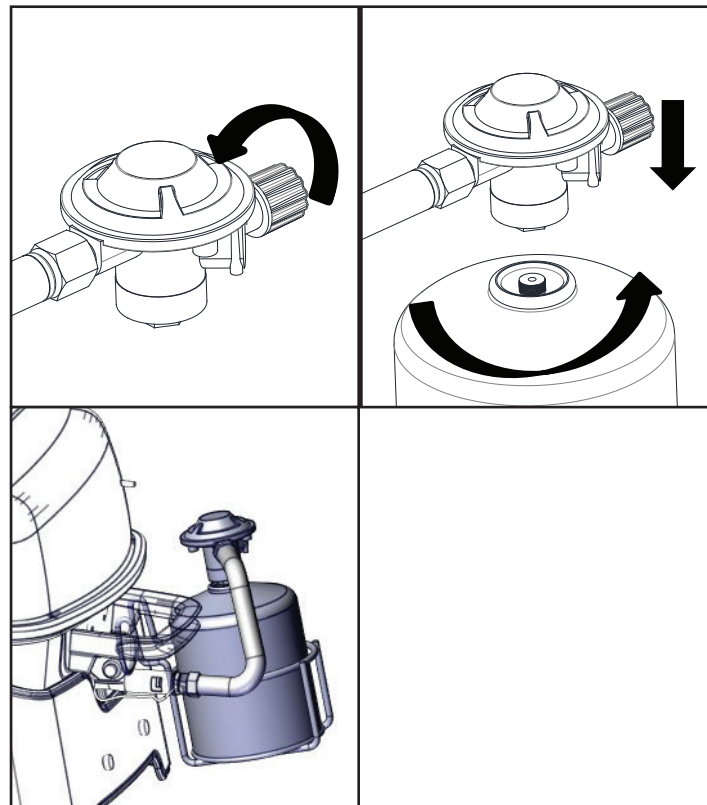
**N.B. :** Il est recommandé de laisser le plateau à graisse en place, au bas du gril, puisque de la graisse pourrait encore s'égoutter de l'orifice de vidange pendant le transport.



## ÉTAPE 2

BRANCHEMENT DU RÉGULATEUR SUR LE CYLINDRE DE GPL

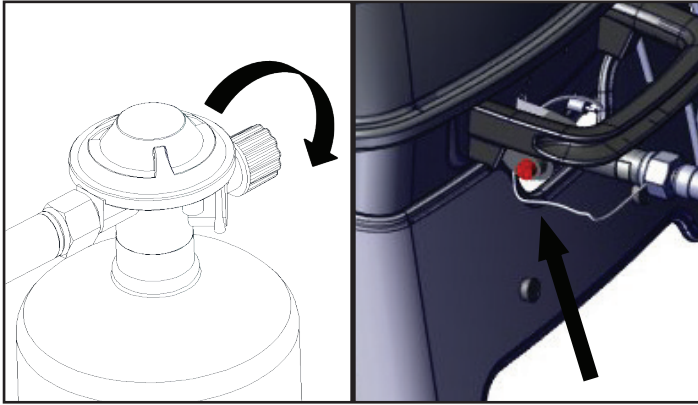
1. Éteignez la vanne de contrôle du régulateur en position "OFF" en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Installez un nouveau cylindre de GPL en poussant le cylindre dans le régulateur et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Placez le cylindre dans le support de cylindre. Utilisez uniquement des cylindres de gaz jetables qui peuvent s'insérer correctement dans le support prévu à cet effet.





## IMPORTANT – PREMIÈRE UTILISATION

Il importe d'allumer le gril et de le laisser chauffer pendant au moins 15 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

### ALLUMAGE DU GRIL

1. Ouvrez le couvercle et tournez la vanne de contrôle du régulateur en position "ON".
2. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le gril s'allume.



Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 3 à 5 secondes, remettre les boutons 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 0800-908-612 entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à [ServiceFR@nexgrill.com](mailto:ServiceFR@nexgrill.com).

Une fois les brûleurs allumés, fermer doucement le couvercle et laisser le gril chauffer de 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.

## ALLUMAGE MANUEL DE VOTRE GRIL

Si le brûleur ne s'allume pas en tournant le bouton de commande, il sera nécessaire d'allumer manuellement le gril. Attendez 5 minutes avant de tenter l'allumage manuel. Pour l'allumage manuel, allumez une allumette et insérez-la à travers les grilles de cuisson jusqu'au tube du brûleur tout en tournant le bouton sur la position "HAUTE".

## UTILISATION DU GRIL

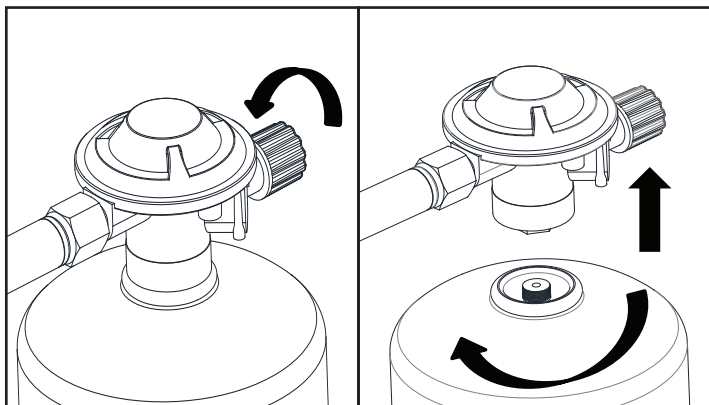


1. Fermer le couvercle et attendre que le gril se réchauffe pendant 5 minutes avant la cuisson.
2. Le gril peut être utilisé par n'importe quel temps. Le temps particulièrement froid ou chaud peut ralentir ou accélérer légèrement la cuisson. Tenir le gril à l'abri des vents forts.
3. Les temps de cuisson 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'ailoyau – 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. Éteignez la vanne de contrôle du régulateur en position "OFF" en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Retirez le cylindre de GPL du support de cylindre. Détachez l'ensemble du régulateur de la valve du cylindre en tournant le cylindre dans le sens antihoraire.
3. Laissez refroidir le corps du grill pendant au moins 30 minutes avant de tenter de le déplacer ou de le transporter.
4. **MISE EN GARDE** : Ne tentez 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.

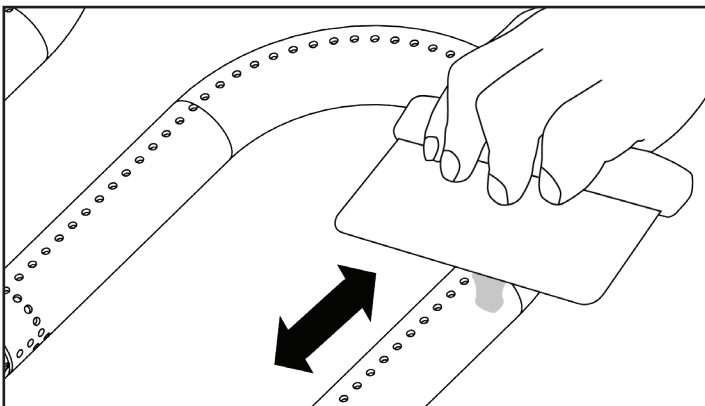
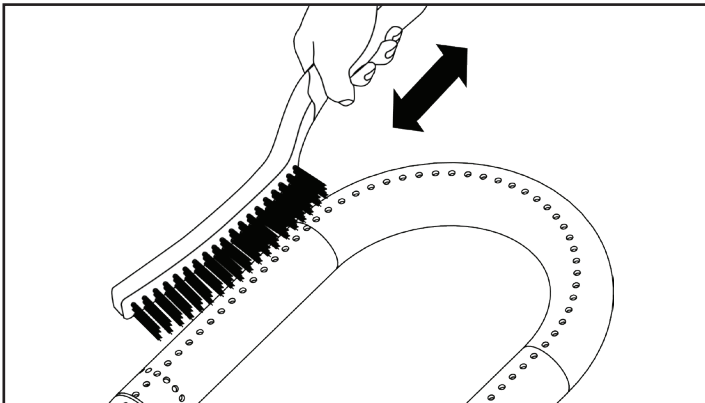
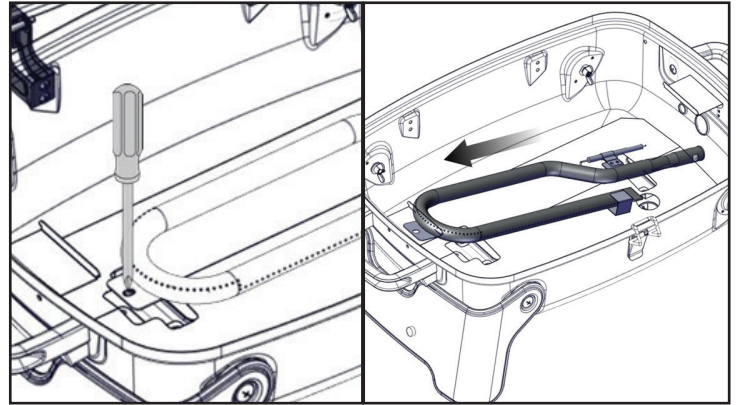
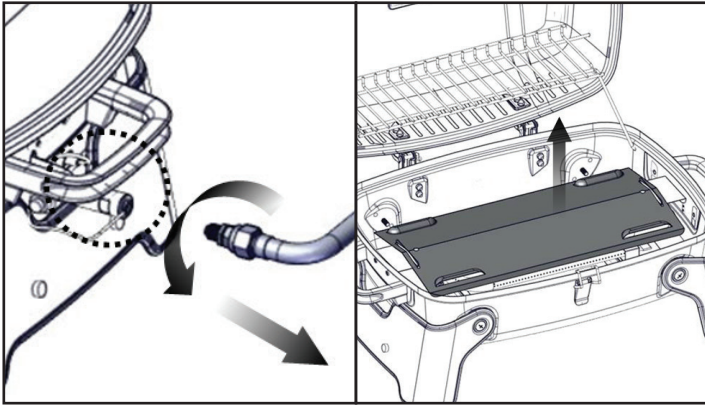


**BRÛLEURS** – La fréquence de nettoyage des brûleurs dépend de la fréquence d'utilisation du gril. Il faut faire extrêmement attention lorsque l'on enlève et remet en place les brûleurs. Ils doivent être correctement alignés avec les orifices avant que le gril ne soit rallumé. Autrement, des flammes pourraient naître derrière ou sous le panneau de commande, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Avant le nettoyage, assurez-vous que le conteneur de gaz est déconnecté du régulateur et que le gril a refroidi.

## ÉTAPE 1

Pour retirer le brûleur pour le nettoyage :

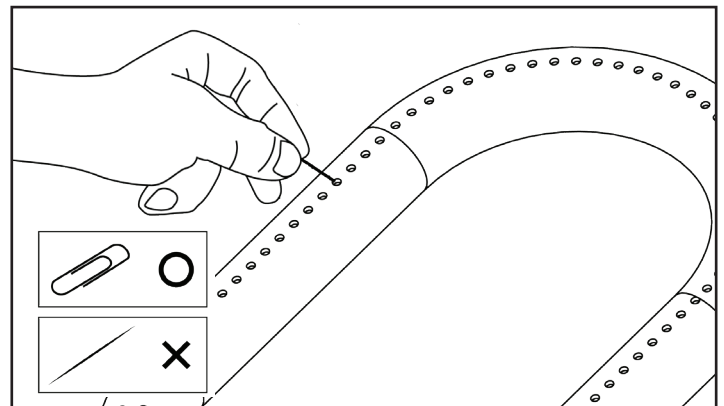
1. Utilisez une clé à molette pour retirer l'ensemble orifice/tuyau de régulateur du brûleur.
2. Retirez le dispositif de protection contre les flammes et repérez la vis du brûleur sur le côté gauche de la boîte à feu.
3. Retirez la vis.
4. Soulevez le brûleur hors de la boîte à feu.



## ÉTAPE 2

Pour nettoyer les brûleurs du gril :

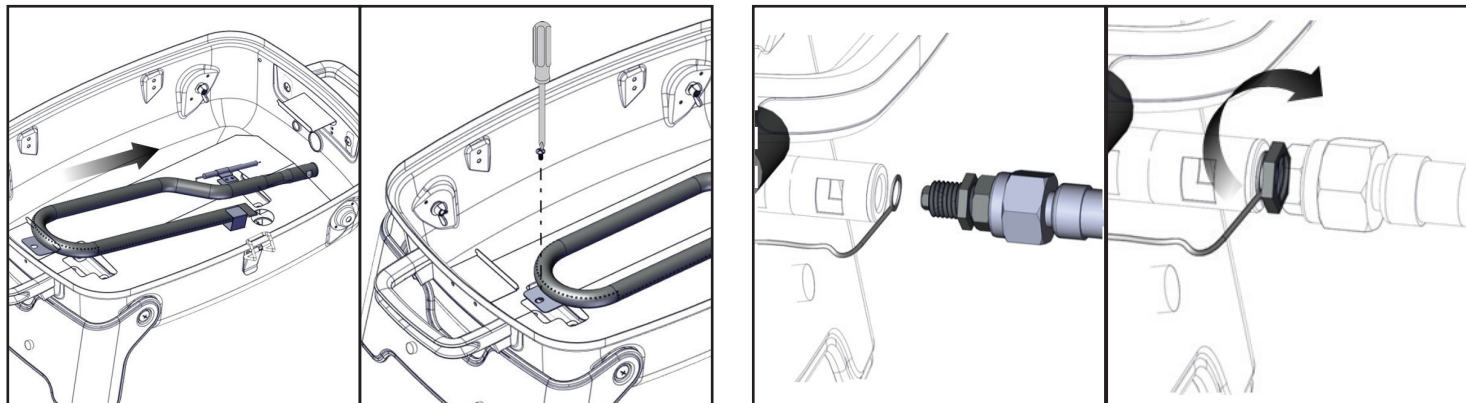
1. Nettoyer l'extérieur des brûleurs avec une brosse métallique. Enlever les taches et les dépôts tenaces avec un grattoir métallique.
2. Dégager les orifices bloqués avec un trombone déplié. Ne jamais utiliser de cure-dents en bois, car il pourrait se briser et boucher l'orifice.
3. Inspecter les brûleurs et les tubes de venturi et retirer les insectes et les nids. Un tube bouché augmente le risque que des flammes naissent sous ou derrière le panneau de commande.



## ÉTAPE 3

Pour réinstaller le brûleur :

1. Insérez le brûleur à travers le trou de la boîte à feu du côté droit.
2. Assurez-vous que le trou de vis du brûleur correspond au trou de vis de la boîte à feu. Insérez la vis et serrez-la.
3. Utilisez une clé à molette pour installer l'ensemble orifice/tuyau de régulateur sur le brûleur.



### 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.

## OPBEVARING



**MISE EN GARDE :** Ne pas entreposer les bouteilles de propane 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 augmente le risque d'apparition de flammes sous l'appareil.



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 les tubes des brûleurs soient dégagées.

Lorsque le gril n'est pas utilisé, tournez les boutons de commande en position d'arrêt (O), fermez le robinet de la valve sur la bouteille de propane et débranchez la bouteille propane 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 propane hors de la portée des enfants.

# ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 820-0065G) 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 2 ans contre la perforation.

**GRILLE DE CUISSON :** Garantie LIMITÉE de 2 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). \* 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 Pays de l'Union européenne, 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 compromet 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 Pays de l'Union européenne.
- 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.

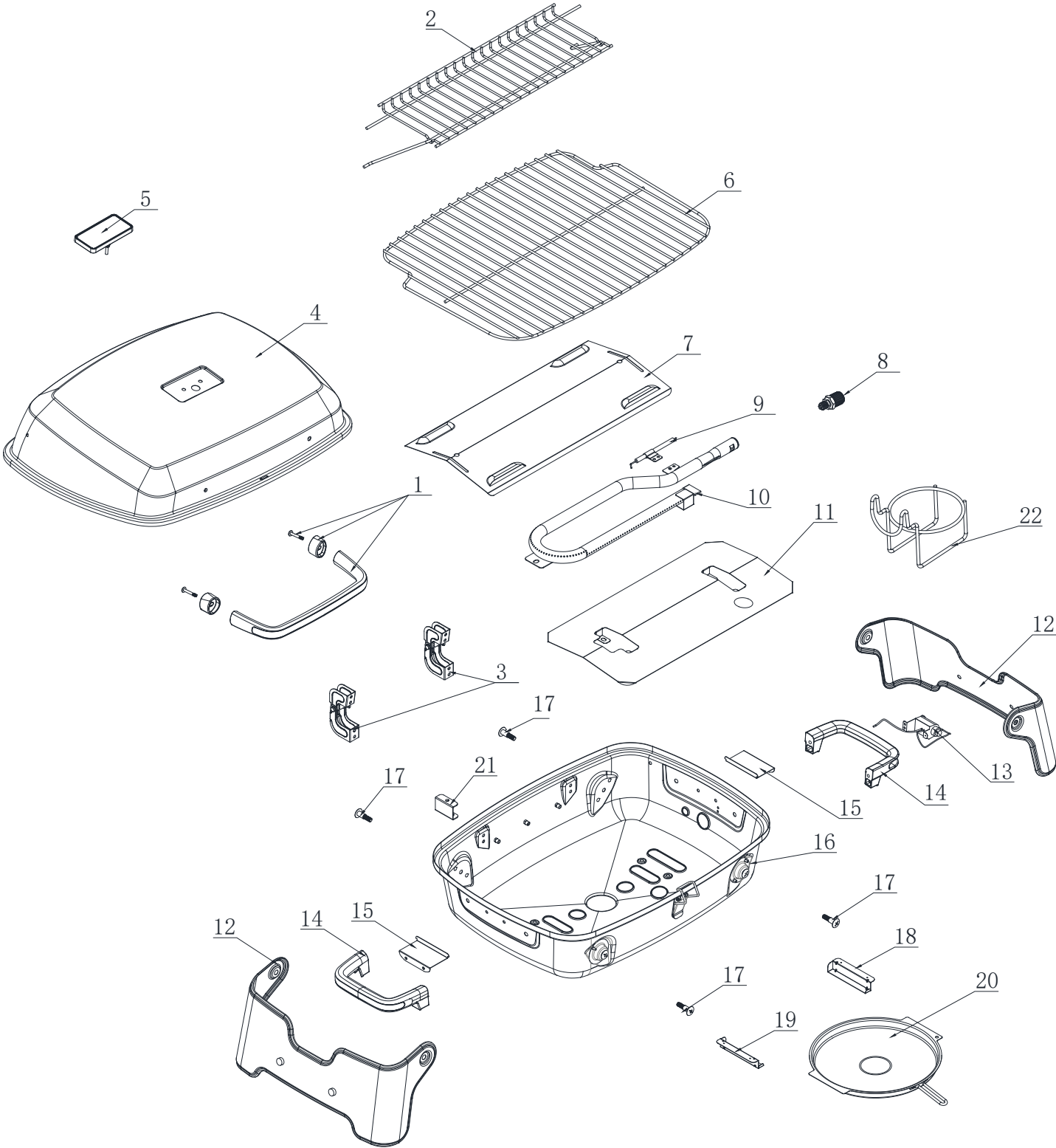
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par 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  
ÉTATS-UNIS

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 +45 62 20 63 36.  
ServiceFR@nexgrill.com

# LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



\* - ACTUAL REGULATOR RECEIVED MAY DIFFER IN CONSTRUCTION FROM REGULATOR SHOWN ABOVE.

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
<b>1</b>	Poignée du couvercle	2 ans	1	<b>12</b>	Pattes	2 ans	2
<b>2</b>	Grille chauffante	2 ans	1	<b>13</b>	Allumeur piézoélectrique	2 ans	1
<b>3</b>	Charnière à goupille	2 ans	2	<b>14</b>	Poignée du chambre de cuisson	2 ans	2
<b>4</b>	Couvercle	2 ans	1	<b>15</b>	Côté patte de dispositif de contrôle des flammes	2 ans	2
<b>5</b>	Indicateur de température	2 ans	1	<b>16</b>	Chambre de cuisson	Non-replacement	1
<b>6</b>	Grille de cuisson	2 ans	1	<b>17</b>	Vis de marche	2 ans	4
<b>7</b>	Dispositif de contrôle des flammes	2 ans	1	<b>18</b>	Côté patte de réceptacle à graisse, droit	2 ans	1
<b>8</b>	Connecteur rapide et ensemble orifice	2 ans	1	<b>19</b>	Côté patte de réceptacle à graisse, gauche	2 ans	1
<b>9</b>	Fil d'allumage du brûleur principal	2 ans	1	<b>20</b>	Assemblage de réceptacle à graisse	2 ans	1
<b>10</b>	Brûleur principal	2 ans	1	<b>21</b>	Support de brûleur	2 ans	1
<b>11</b>	Écran thermique de chambre de cuisson	2 ans	1	<b>22</b>	Support de cylindre de GPL	2 ans	1

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier qu'il reste du GPL dans le réservoir.</li> <li>Vérifier que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Utiliser un trombone pour les dégager.</li> <li>Vérifier que l'orifice de gaz des brûleurs n'est pas obstrué. Utiliser une aiguille pour le dégager.</li> </ol>
La flamme des brûleurs est jaune ou orangée, et accompagnée d'une odeur de gaz.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la présence d'araignées et d'insectes.</li> <li>Communiquer avec le service à la clientèle au +45 62 20 63 36 entre 7:30 h et 17:00 h, du lundi au jeudi, 7:30 h et 14:00 h, vendredi, GMT+2, ou par courriel à ServiceFR@nexgrill.com.</li> </ol>
Les brûleurs dégagent peu de chaleur alors que les boutons sont au réglage le plus élevé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier qu'il n'y a pas de poussière là où se trouve le gril.</li> <li>Vérifier que les brûleurs et les orifices sont propres.</li> <li>Vérifier la présence d'araignées et d'insectes.</li> <li>Vérifier qu'il reste suffisamment de GPL.</li> <li>Faire préchauffer le gril pendant 15 minutes.</li> </ol>

This page intentionally left blank  
Denne side er bevidst efterladt blank.

This page intentionally left blank  
Denne side er bevidst efterladt blank.



Made In China / Lavet i Kina