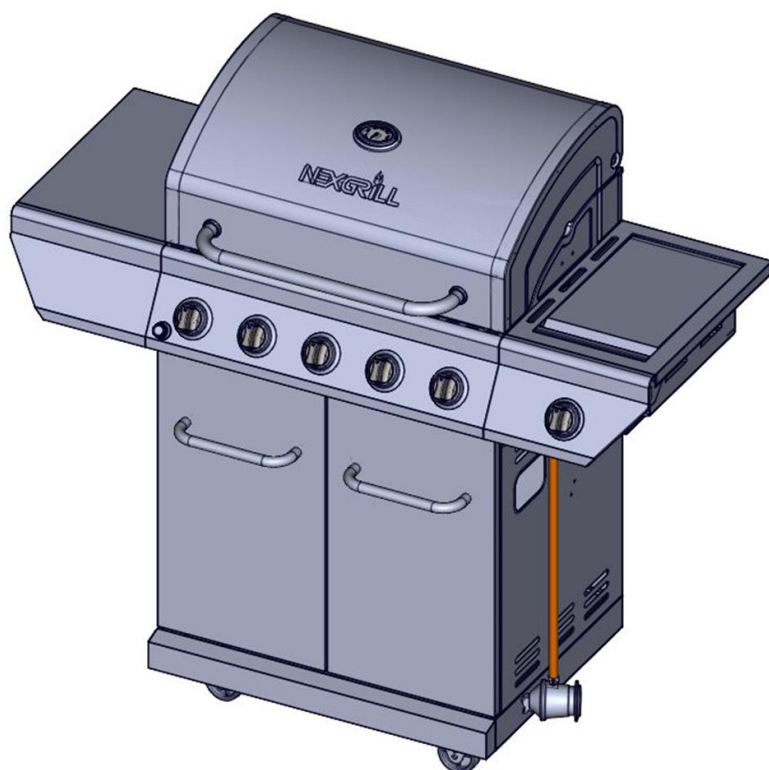


NEXGRILL®

Инструкция
к уличному грилю



720-0830HK



2531DL-0046
2531-20

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР # _____

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: _____

- Данное руководство содержит необходимую информацию для правильной сборки и безопасного использования устройства.
- Прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им перед сборкой и использованием устройства.
- Сохраните данное руководство на будущее.



Вопросы, проблемы, отсутствующие детали? По замене деталей звоните по номеру +4562206336 или пишите на электронную почту ServiceDK@nexgrill.com

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. НЕ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Правила безопасности	3	Уход и обслуживание	12
Подвод газа	7	Устранение неисправностей	13
Финальный чек-лист установщика	7	Заказ запчастей	14
Европейские значения давления газа и технические характеристики	8	Полезные советы	14
Проверка на герметичность	9	Таблица готовки на гриле	15
Инструкция по эксплуатации	10	Возможные рецепты для гриля	17
Инструкция по розжигу	10	Ограниченная гарантия	19
Определение деталей	11	Подробная схема	20
		Список деталей	21

⚠ ОПАСНО

Если чувствуете запах газа:

1. Отключите подачу газа к прибору.
2. Погасите любое открытое пламя.
3. Откройте крышку.
4. Если запах не исчезнет, не приближайтесь к устройству и немедленно позвоните в службу газоснабжения или в пожарную службу.

⚠ ВНИМАНИЕ

1. Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары в непосредственной близости от этого или любого другого прибора.
2. Не подключенный для использования баллон сжиженного газа не должен храниться вблизи этого или любого другого прибора.
3. Запрещается одновременная работа вертела и основной горелки.

⚠ ОПАСНО

1. Никогда не оставляйте этот прибор без присмотра.
2. Никогда не используйте этот прибор ближе 3,05 м (10 футов) от любого строения, горючего материала или другого газового баллона.
3. Никогда не используйте этот прибор ближе 7,62 м (25 футов) от легковоспламеняющихся жидкостей.
4. Не заполняйте емкость для приготовления пищи выше линии максимального наполнения.
5. Нагретые жидкости сохраняют обжигающую температуру еще долгое время после окончания готовки. Не трогайте варочный прибор, пока жидкости не остынут до 46 °C (115 °F) или ниже.
6. Данный прибор не предназначен и никогда не должен использоваться в качестве обогревателя.
7. При возгорании не подходите к прибору и немедленно позвоните в пожарную службу. Не пытайтесь тушить возгорание масла или жира водой.
8. Гибкий шланг для соединителя не должен быть длиннее 1,5 метров.
9. Не вносите изменения в конструкцию прибора.
10. Использовать только на открытом воздухе! Перед использованием прочтите инструкцию.
11. Не перемещайте прибор во время использования.
12. После использования выключите подачу газа на газовом баллоне.
13. Внешние части могут быть очень горячими. Не подпускайте к ним маленьких детей.
14. Рекомендуется менять гибкий шланг, когда этого требуют условия.

⚠ Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару или взрыву, что может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или материальный ущерб.

⚠ Детали, опломбированные производителем, не должны изменяться пользователем.

⚠ Ваш гриль будет очень горячим. Никогда не наклоняйтесь над зоной приготовления во время работы гриля. Не прикасайтесь к варочным поверхностям, корпусу гриля, крышке или любым другим частям гриля во время его работы и пока он не остынет после использования.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь разжечь гриль, пока не прочтёте раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО РОЗЖИГУ" данного руководства!

ПРОТЕСТИРОВАН В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ EN 498:2012 И EN 484:1998 ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. ДАННЫЙ ГРИЛЬ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ.

Правильное использование баллона со сжиженным газом

Модели грилей на сжиженном газе рассчитаны для использования со стандартным газовым баллоном для сжиженного пропана весом 9 кг (20 фунтов), который не входит в комплект гриля.

НИКОГДА не подключайте газовый гриль к газовому баллону, превышающему эту емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Поток газа через шланг и регулятор может создавать гудящий шум. Небольшой шум — это нормально и не мешает работе гриля. Если же гудение слишком громкое, возможно, требуется удалить воздух из газопровода или сбросить регулятор избыточного расхода газа. Эту процедуру продувки следует выполнять каждый раз, когда к вашему грилю подключается новый газовый баллон.

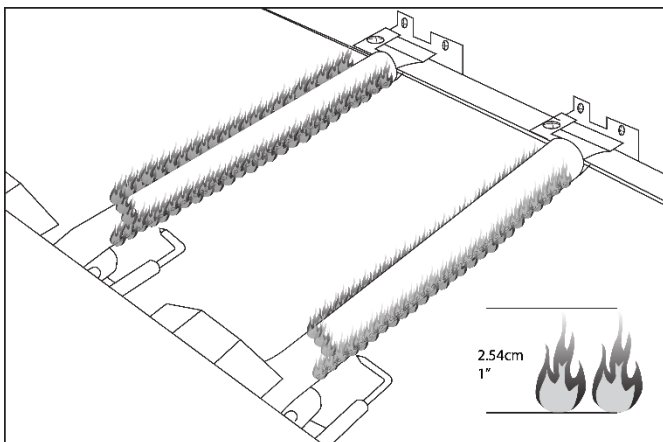
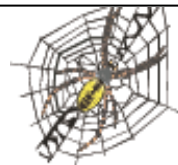
Размер кастрюли, подходящей для использования на боковой конфорке, составляет от 18 до 22 см в диаметре. Не ставьте тяжелые предметы на боковой столик. Максимальный вес — 5 кг.

Будьте осторожны, когда ставите предметы на боковой столик. Прежде чем опускать столик, уберите предметы.

ВНИМАНИЕ: опасайтесь проскока пламени

ВНИМАНИЕ:

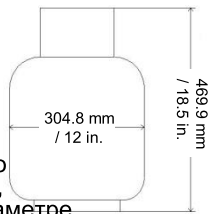
Пауки и мелкие насекомые иногда плетут паутину или устраивают гнезда в трубках горелок гриля во время транспортировки и хранения. Паутина может перекрыть поток газа, что создаёт риск возгорания внутри и вокруг трубок горелки. Этот тип возгорания называется проскоком пламени ("FLASH-BACK"). Он может привести к серьёзным повреждениям вашего гриля и создать небезопасные условия эксплуатации для пользователя. Засорение трубок горелки — не единственная, но наиболее частая причина проскока пламени. Чтобы снизить вероятность возгорания данного типа, необходимо чистить трубки горелки перед сборкой гриля и по крайней мере раз в месяц в конце лета или начале осени, когда пауки наиболее активны. Также необходимо очистить трубки горелки, если ваш гриль длительное время не использовался. Засорение трубки может привести к возгоранию.



Визуально проверяйте пламя горелки перед каждым использованием. Пламя должно выглядеть как на этом рисунке. Если это не так, обратитесь к основной части данного руководства по эксплуатации горелки.

Система подачи сжиженного газа

- Несоблюдение данных правил может привести к пожару, который повлечёт за собой тяжёлые травмы или смерть.
- Максимальные размеры подходящего баллона с газом: вес 9 кг (20 фунтов), примерно 304,8 мм (12 дюймов) в диаметре на 469,9 мм (18,5 дюймов) в высоту.
- Система подачи топлива на баллоне должна быть приспособлена для выхода паров.
- Используемый газовый баллон должен иметь манжету для защиты клапана баллона.
- Устанавливайте пылезащитный колпачок на выходное отверстие вентиля баллона, когда баллон не используется. Устанавливайте на выходное отверстие вентиля баллона только тот тип пылезащитного колпачка, который поставляется вместе с вентилем баллона. Другие типы колпачков или заглушек могут привести к утечке пропана.
- Никогда не подключайте нерегулируемый газовый баллон к вашему газовому грилю.
- Этот газовый прибор для приготовления пищи на открытом воздухе оснащен шлангом/регулятором большой емкости для подключения к стандартному баллону с жидким пропаном весом 9 кг (20 фунтов).
- Обращайтесь только к проверенному поставщику пропана для заправки вашего газового баллона. При каждой заправке необходим визуальный осмотр баллона и определение его пригодности.
- Не храните запасной баллон со сжиженным газом под или рядом с грилем.
- Никогда не наполняйте баллон больше чем на 80%.
- Газовые баллоны должны всегда стоять вертикально.
- Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся пары и жидкости вблизи от этого или любого другого прибора.
- Хранение уличного газового гриля в помещении допустимо, только когда баллон отсоединен и убран от гриля.
- Когда газовый гриль не используется, необходимо отключать подачу газа с газового баллона.



- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать этот прибор под подвесными горючими поверхностями. Он не предназначен для установки в или на транспортных средствах для отдыха и/или лодках.**
- Баллон с газом должен храниться на открытом воздухе в хорошо вентилируемом и недоступном для детей месте. Отсоединенные газовые баллоны нельзя хранить в зданиях, гаражах или других закрытых помещениях.
- Не препятствуйте потоку вентиляционного воздуха вокруг газового гриля. Используйте только регулятор и шланг, поставляемые в комплекте с газовым грилем. Заменяйте регулятор и шланг только на указанные в руководстве.
- Регулятор и шланг нужно проверять перед каждым использованием гриля. При наличии истирания, износа или порезов их необходимо заменить, прежде чем использовать гриль. На замену можно использовать только тот шланг с регулятором, который предназначен для этого производителем.
- Необходимо использовать только тот шланг с регулятором газового давления, который входит в комплект данного гриля. Никогда не используйте регуляторы другого типа. Для приобретения запчастей, указанных производителем, обратитесь в сервисную службу.
- Данный газовый уличный гриль оснащен регулятором давления в соответствии со стандартом Регулирующих клапанов давления для сжиженного газа EN 16129:2013.
- Не используйте в гриле какие-либо топливные брикеты.
- Гриль не рассчитан на использование топливных брикетов. Не кладите брикеты на излучатель, так как это мешает вентиляции в зоне горелок гриля. Добавление топливных брикетов может привести к повреждению компонентов системы розжига, а также аннулировать гарантию.
- Не допускайте скопления мусора сзади и по сторонам от гриля. Держите шнур электропитания или шнур электродвигателя вертела вдали от нагретых участков гриля.
- Никогда не используйте гриль при сильном ветре. Если гриль используется на ветреной местности (берег океана, в горах и т.д.), требуется ветрозащитная конструкция. Соблюдайте необходимое расстояние от гриля до неё.
- Никогда не используйте помятый или ржавый баллон.
- Держите любые шнуры электропитания и топливный шланг подальше от нагретых поверхностей.
- Во время розжига держите лицо и руки как можно дальше от гриля.
- Регулировку горелки следует выполнять только после того, как горелка остынет.

Правильное размещение и очистка гриля

- НИКОГДА не используйте газовый гриль в гараже, на крыльце, под навесом, в проходе или в любом другом закрытом помещении. Прибор предназначен для использования только на открытом воздухе.
- Не устанавливайте гриль в горючие корпуса. Минимальное расстояние от боковых и задней сторон устройства до горючих конструкций — 91,44 см (36 дюймов) с боков и 91,44 см (36 дюймов) от задней стенки.



ВНИМАНИЕ

Ваш гриль будет очень горячим. Никогда не наклоняйтесь над зоной готовки при использовании гриля. Не прикасайтесь к варочным поверхностям, корпусу гриля, крышке или любым другим частям гриля во время работы гриля или до тех пор, пока газовый гриль не остынет после использования.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОСТОЯННОЙ ЗАЩИТЫ ОТ РИСКА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ ПОДКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР ТОЛЬКО К ПРАВИЛЬНО ЗАЗЕМЛЕННЫМ РОЗЕТКАМ. ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ДЕРЖИТЕ СОЕДИНЕНИЕ УДЛИНИТЕЛЯ СУХИМ И НЕ НА ЗЕМЛЕ.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держите распылитель с мыльной водой возле газового клапана и проверяйте герметичность соединения перед каждым использованием.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный газовый гриль не предназначен для установки в или на транспортных средствах для отдыха и/или лодках.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АЛЮМИНИЕВУЮ ФОЛЬГУ
ДЛЯ ВЫСТИЛЕНИЯ РЕШЕТОК ИЛИ ДНА ГРИЛЯ.**

Это может сильно нарушить поток воздуха для горения или задержать избыточное тепло в зоне управления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМ

При правильном уходе ваш гриль будет надежно служить вам долгие годы. Однако следует проявлять особую осторожность, поскольку решетка сильно нагревается, что повышает риск несчастного случая.

При использовании этого устройства необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, в том числе:

1. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части гриля, если это специально не рекомендовано в данном руководстве. Все другие операции должны выполняться специалистом.
2. Этот гриль не предназначен для установки в транспортных средствах для отдыха или лодках или на них.
3. Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется гриль. Не позволяйте им сидеть, стоять или играть в гриле или рядом с ним в любое время. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, рядом с грилем или под.
4. Не допускайте контакта одежды, прихваток и других легковоспламеняющихся материалов с решеткой, горелкой или горячей поверхностью, а также чрезмерного приближения к ним. Ткань может воспламениться и нанести травму.
5. В целях личной безопасности носите соответствующую одежду. Во время использования прибора нельзя носить свободную одежду или одежду со свисающими рукавами. Некоторые синтетические ткани легко воспламеняются, их также не следует носить во время приготовления пищи.
6. Не всякая посуда из стекла, жаропрочной стеклокерамики, фаянса или другая глазурованная посуда подходит для гриля. Эти материалы могут расколоться при резких перепадах температуры. Используйте только на низком или среднем огне в соответствии с рекомендациями производителя.
7. Не нагревайте закрытые пищевые контейнеры. Повышение давления может привести к их взрыву.
8. Не открывайте крышку гриля голыми (незащищенными) руками.
9. Никогда не наклоняйтесь и не тянитесь над открытым грилем.
10. При зажигании горелки внимательно следите за тем, что вы делаете. Убедитесь, что вы знаете, какую горелку зажигаете, чтобы ваше тело и одежда оставались вне зоны открытого огня.
11. При использовании гриля не прикасайтесь к решетке гриля, решетке конфорки или ближайшим частям, так как эти участки сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.
12. Используйте только сухие прихватки. Влажные или мокрые прихватки на горячих поверхностях могут вызвать ожоги паром. Не используйте полотенце или ветошь вместо прихваток. Не позволяйте прихваткам касаться горячих частей решетки гриля.
13. Жир легко воспламеняется. Дайте горячему жиру остыть, прежде чем что-то с ним делать. Не позволяйте ему скапливаться в поддоне для жира в нижней части топки гриля. Часто очищайте поддон для жира.
14. Не используйте алюминиевую фольгу для выстилания решеток или дна гриля. Это может сильно нарушить поток воздуха для горения или задержать избыточное тепло в зоне контроля.
15. Для правильного розжига и работы горелок следите за чистотой отверстий горелок. Необходимо периодически очищать их для оптимальной работы. Горелки работают только в одном положении и должны быть правильно установлены для безопасной работы.
16. Чистить гриль следует с осторожностью. Во избежание ожогов паром не используйте влажную губку или ткань для чистки гриля, пока он горячий. Некоторые чистящие средства выделяют токсичные пары или могут воспламениться при попадании на горячую поверхность.
17. Перед использованием любого аэрозольного чистящего средства на гриле или рядом с ним выключите гриль и убедитесь, что он остыл. Химические компоненты очистителя могут воспламениться под воздействием тепла или вызвать коррозию металлических деталей.
18. Не используйте гриль для приготовления слишком жирного мяса или других продуктов, провоцирующих огненные вспышки.
19. Не используйте гриль под незащищенными горючими конструкциями. Используйте гриль только в хорошо проветриваемых местах. Не используйте в зданиях, гаражах, под навесами, в подвалах и других закрытых помещениях.
20. Не допускайте попадания в зону вокруг гриля горючих материалов, включая жидкости, мусор и пары, например, бензин или жидкость для зажигания древесного угля. Не препятствуйте потоку воздуха для горения и вентиляции.

**НИКОГДА НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ К ПРИБОРУ
НЕРЕГУЛИРУЕМУЮ ЛИНИЮ ПОДАЧИ ГАЗА.
ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕГУЛЯТОР/ШЛАНГ В КОМПЛЕКТЕ.**

Это гриль, работающий на жидком пропане. Не пытайтесь использовать другой тип подачи газа, если гриль не был перенастроен на этот тип. Общий расход газа (в час) этого гриля из нержавеющей стали со всеми включенными горелками **⊕**:
Основные горелки 12,8 кВт
Боковая горелка 2,5 кВт
Итого 15,3 кВт

ТРЕБОВАНИЯ К ГАЗОВОМУ БАЛЛОНУ

Вмятина или ржавчина на газовом баллоне может представлять опасность, поэтому его следует проверить у поставщика сжиженного газа. Никогда не используйте баллон с поврежденным вентилем.

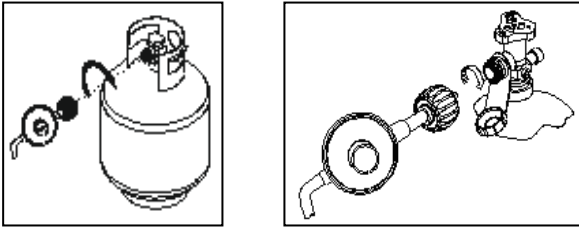
ПОДВОД ГАЗА

Убедитесь, что черные пластиковые втулки на клапане газового баллона находятся на месте и что шланг не соприкасается с поддоном для жира или верхней частью гриля.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Ваш гриль из нержавеющей стали оснащен отверстиями для подачи газа для использования только с жидким пропаном. Он также оснащен высококачественным шлангом/регулятором для подключения к подходящему газовому баллону. Более подробная информация приведена на странице 5. Ниже описаны шаги по подключению баллона:

1. Убедитесь, что вентиль баллона полностью перекрыт (поверните по часовой стрелке до упора).



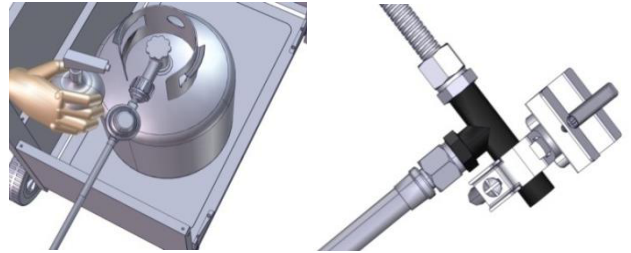
2. Убедитесь, что все клапаны горелки в положении "выкл".
3. Осмотрите соединения клапанов, порт и узел регулятора. Ищите любые повреждения или загрязнения. Удалите любой мусор. Осмотрите шланг на предмет повреждений. Никогда не пытайтесь использовать поврежденное или загрязненное оборудование. Для ремонта обратитесь к местному поставщику сжиженного газа.

4. При подключении узла регулятора к клапану затяните ручную гайку быстроразъемного соединения по часовой стрелке до полной остановки. Не используйте гаечный ключ для затяжки, иначе вы можете повредить гайку, что опасно.

5. Полностью откройте газовый клапан. Нанесите мыльный раствор чистой кистью на все соединения. См. ниже. Если в растворе появляются растущие пузырьки, то соединения не герметичны. Проверьте каждый фитинг и затяните или отремонтируйте при необходимости.

6. Если у вас есть утечка на газовом соединении, которую невозможно устранить, отключите газ на баллоне, отсоедините топливный шланг от гриля и свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону +4562206336 или по e-mail ServiceDK@nexgrill.com либо с вашим поставщиком газа для получения помощи в ремонте.

7. Также нанесите мыльный раствор на швы баллона. См. ниже. Если появляются растущие пузыри, отсоедините баллон, не используйте и не перемещайте его! Обратитесь за помощью к поставщику сжиженного газа или в пожарную службу.



Чтобы отсоединить газовый баллон:

1. Выключите клапаны горелок.
2. Полностью закрутите вентиль баллона.
3. Отсоедините узел регулятора от клапана баллона, повернув гайку быстроразъемного соединения против часовой стрелки.

Финальный чек-лист установщика

- ✓ Минимальное расстояние от прибора до горючих конструкций: 91,44 см (36") от боковых сторон и 91,44 см (36") от задней стороны.
- ✓ Вся внутренняя упаковка удалена.
- ✓ Ручки поворачиваются свободно.
- ✓ Горелки плотно и правильно сидят на отверстиях.
- ✓ Регулятор давления подключен и настроен. Газ подводится к грилю с помощью шланга и регулятора в комплекте (предварительно настроен на 11,00" (28 см) водяного столба).
- ✓ Устройство проверено и не имеет утечек.
- ✓ Пользователь проинформирован о том, где находится запорный клапан газоснабжения.

ПОЖАЛУЙСТА, СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

- a) Не храните запасной баллон со сжиженным газом под или рядом с грилем.
- b) НИКОГДА не заполняйте баллон более чем на 80 %
- c) Если указания в пунктах "а" и "б" не соблюдаются в точности, может произойти пожар или взрыв, приводящий к смерти или серьезным травмам.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ ГАЗА И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA				
Модель	720-0830XA			
Категория бытовой техники	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Тип газа	Бутан	Пропан	Бутан, пропан или их смеси	
Давление газа (мбар)	28-30	37	30	37
Размер инжектора основной горелки (Ø мм)	0.90		0.90	0.83
Размер инжектора боковой горелки (Ø мм)	0.78		0.78	0.69
Номинальная тепловая мощность (Hs) (kW)	Основная горелка (всего) + боковая горелка: 15.3			
Потребление газа (г/ч)	Бутан - Основная горелка (всего) + боковая горелка: 1113			
	Пропан - Основная горелка (всего) + боковая горелка: 1093			

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте регулятор 30 мбар и соответствующий размер инжектора для бутана/пропана категории I_{3B/P(30)}
 Используйте регулятор 30 мбар и соответствующий размер инжектора для бутана категории I_{3+(28-30/37)}
 Используйте регулятор 37 мбар и соответствующий размер инжектора для пропана категории I_{3+(28-30/37)}
 Используйте регулятор 50 мбар и соответствующий размер инжектора для бутана/пропана категории I_{3B/P(50)}
 Маркировка на инжекторах указывает на размер инжектора.
 Например, "0,90" означает, что размер инжектора составляет 90 мм.

Страна	Тип газа	Давление
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	I3+	28-30/37 мбар
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I3B/P	30 мбар
PL	I3P	37 мбар
AT, CH, DE, LU, SK	I3B/P	50 мбар

* Коды стран соответствуют EN ISO 3166-1:2006.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Хотя все газовые соединения гриля проверяются на герметичность на заводе перед отгрузкой, на месте установки также необходима полная проверка — из-за возможного неправильного обращения при транспортировке или чрезмерного давления, непреднамеренно приложенного к устройству. Периодически проверяйте всю систему на наличие утечек, следуя процедурам, указанным ниже. При обнаружении запаха газа в любое время следует немедленно проверить всю систему на наличие утечек. Рекомендуется использовать регулятор, соответствующий стандарту EN 16129:2013.

Гибкий шланг должен соответствовать стандарту EN 16436:2014.

Для категории I_{зв/Р(30)} тип газа и выходное давление регулятора — бутан/пропан 30 мбар;

Категория I_{з+(28-30/37)} — бутан 28-30 мбар или пропан 37 мбар;

Категория I_{зв/Р(37)} бутан/пропан 37 мбар;

Категория I_{зв/Р(50)} — бутан/пропан 50 мбар.

ПЕРЕД ПРОВЕРКОЙ

Убедитесь, что все упаковочные материалы удалены с гриля, включая транспортировочные ремни.

НЕ КУРИТЕ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ НА ГЕРМЕТИЧНОСТЬ. НИКОГДА НЕ ПРОВОДИТЕ ПРОВЕРКУ ПРИ ОТКРЫТОМ ПЛАМЕНИ.

Сделайте мыльный раствор из одной части жидкого моющего средства и одной части воды. Вам понадобится бутылка с распылителем, кисть или тряпка для нанесения раствора на детали. Для первой проверки герметичности убедитесь, что газовый баллон заполнен на 80%.

ДЛЯ ПРОВЕРКИ

1. Убедитесь, что регулирующие клапаны находятся в положении "О", и включите подачу газа.
2. Проверьте все соединения от регулятора и клапана подачи сжиженного газа до соединения с трубой, идущей к горелкам, включительно. В местах утечки появятся мыльные пузыри.
3. Если утечка присутствует, немедленно отключите подачу газа и затяните негерметичные фитинги.
4. Снова включите подачу газа и повторите проверку.
5. Если утечка газа продолжается из любого фитинга, отключите подачу газа и свяжитесь со службой поддержки клиентов по телефону +4562206336 или по электронной почте ServiceDK@nexgrill.com.

ПРОВЕРКА ГАЗОВОГО ПОТОКА

Каждая горелка гриля проверяется и регулируется на заводе перед отгрузкой; однако на месте также необходима регулировка горелок. Пламя горелок следует проверять визуально. Оно должно быть синим и стабильным, без желтых кончиков, чрезмерного шума или подъема. При наличии любого из этих условий проверьте, не перекрыта ли воздушная заслонка или отверстия горелки грязью, мусором, паутиной и т.д. Если у вас возникли вопросы относительно стабильности пламени, пожалуйста, позвоните в службу поддержки клиентов по телефону +4562206336 или напишите по адресу ServiceDK@nexgrill.com.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ПОСЛЕ КАЖДОЙ ЗАМЕНЫ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

Перед каждым использованием проверяйте все соединения на герметичность. Удобно держать баллончик с мыльным раствором рядом с запорным газовым вентилем. Опрыскайте все соединения. Пузырьки указывают на утечку.

ВНИМАНИЕ

Когда баллон не используется, надевайте пылезащитный колпачок на выходное отверстие клапана баллона. Устанавливайте на выходное отверстие вентиля баллона только тот тип пылезащитного колпачка, который поставляется вместе с вентилем баллона. Другие типы колпачков или заглушек могут привести к утечке сжиженного газа. Когда прибор не используется, подача газа с баллона должна быть отключена. Если прибор хранится в помещении, баллон должен быть отсоединен и убран от прибора. Баллоны должны храниться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Ваш гриль готов к использованию!



На гриле должны использоваться только те детали, которые рекомендованы производителем. Иное приведет к аннулированию гарантии. Не используйте гриль, пока все соединения не будут проверены и не будут герметичны.

Инструкция по эксплуатации

ОСНОВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ И ВЕРТЕЛА

Мощность каждой основной горелки составляет 3,5 кВт. Основные горелки гриля охватывают всю зону готовки и имеют боковые отверстия для минимизации попадания жира и мусора. Ручки управления расположены в нижней центральной части панели управления. Каждая ручка подписана на панели управления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Гриль требует сильного нагрева для обжаривания и образования румяной корочки. Большинство продуктов готовятся при установленной температуре  в течение всего времени приготовления. Однако при готовке на гриле больших кусков мяса или птицы может потребоваться перевести нагрев на более низкую температуру после первоначального подрумянивания. В этом случае пища прожарится до конца, не подгорая снаружи. Для продуктов, которые готовятся долгое время, или продуктов, обмазанных соленым маринадом, может потребоваться более низкая температура ближе к концу приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Горячий гриль прожаривает продукты, запечатывая соки. Чем больше будет предварительно разогрет гриль, тем быстрее подрумянится мясо и тем темнее будут следы от гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот гриль предназначен для эффективного приготовления без использования лавовых камней или каких-либо топливных брикетов. Тепло излучают пламяуловители из нержавеющей стали над каждой горелкой.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВАЖНО! **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ**

Перед включением газа на ON осмотрите шланг подачи газа. Если имеются следы порезов, износа или истирания, его необходимо заменить до начала эксплуатации. Не используйте боковую горелку при наличии запаха газа.

Инструкция по розжигу

ВНИМАНИЕ: ВАЖНО! **ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ...**


Проверьте шланг подачи газа перед включением газа. Если имеются следы порезов, износа или истирания, его необходимо заменить до начала эксплуатации. Не используйте гриль при наличии запаха газа. Следует использовать только регулятор давления и шланг, поставляемые вместе с устройством. Никогда не заменяйте их на другие шланги и регуляторы. Если необходима замена, обратитесь к производителю для получения надлежащей замены. Замена должна быть в соответствии с инструкциями производителя.

ВНИМАНИЕ


Всегда держите лицо и тело как можно дальше от горелки при зажигании.

ДЛЯ РОЗЖИГА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

Убедитесь, что все ручки выключены, затем включите подачу газа из газового баллона. Всегда держите лицо и тело как можно дальше от гриля при зажигании.

Чтобы зажечь основную горелку, нажмите и поверните ручку управления основной горелкой в положение , одновременно нажмите и удерживайте кнопку электроподжига, чтобы зажечь горелку. Как только горелка зажжется, отпустите кнопку электроподжига и ручку. Если конфорка не зажглась, подождите 5 минут, чтобы избыток газа рассеялся, а затем повторите попытку.

ДЛЯ РОЗЖИГА БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ

Чтобы зажечь конфорку для обжарки и заднюю конфорку, уберите все кухонные принадлежности с решетки конфорки. Нажмите и поверните ручку управления в положение , одновременно нажмите и удерживайте кнопку электроподжига, чтобы зажечь конфорку. Как только конфорка зажжется, отпустите кнопку электроподжига и ручку управления.

Если конфорка не зажигается, поверните ручку управления в положение "0". Если есть запах газа и не работает запальник, немедленно поверните ручку управления на "0".

Подождите 5 минут, чтобы скопившийся газ рассеялся.


Если запальник не срабатывает, см. следующий раздел о зажигании спичками.

Держите пульверизатор с мыльной водой рядом с клапаном подачи газа и проверяйте соединения перед каждым использованием.

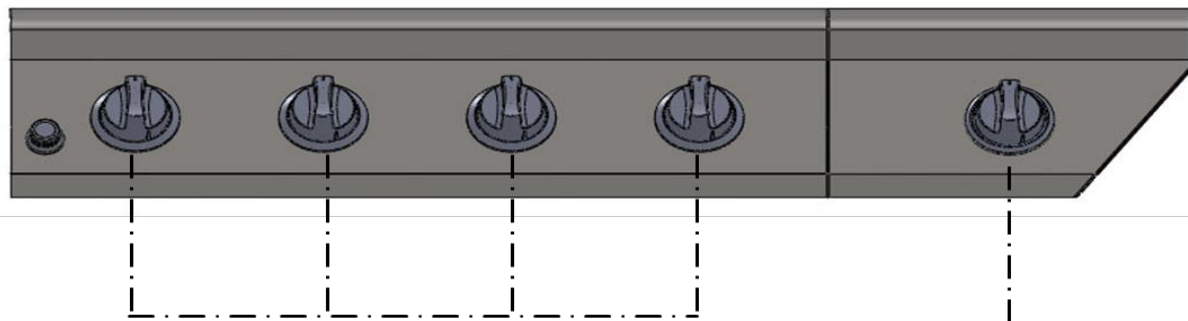
Не пытайтесь зажечь гриль при наличии запаха газа. Свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов: +4562206336 или ServiceDK@nexgrill.com.

Каждая горелка регулируется перед отгрузкой, однако на месте также могут потребоваться незначительные регулировки.

Розжиг спичками

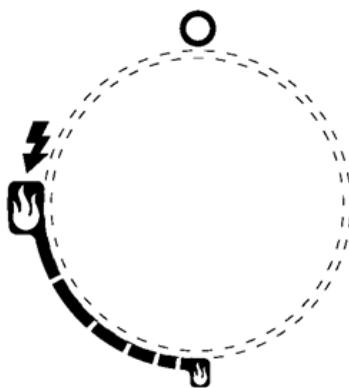
1. Если конфорка не зажигается после нескольких попыток, ее можно зажечь спичкой. Перед использованием спички подождите 5 минут, чтобы скопившийся газ рассеялся.
2. Зажмите спичку на одном конце зажигательного стержня.
3. Зажгите спичку.
4. С помощью зажигательного стержня поднесите зажженную спичку прямо к отверстиям горелки.
5. Нажмите и поверните соответствующую ручку управления в положение .
6. Горелка должна немедленно загореться.

Примечание: перед использованием гриля снимите всю упаковку, включая ремни.



Главная горелка

Боковая горелка
(обжарочная горелка)



Ручка управления, ярлычки

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Существует множество различных чистящих средств для нержавеющей стали. Всегда используйте сначала самую мягкую процедуру очистки, скребя в направлении структуры. Не используйте металлическую мочалку, так как она поцарапает поверхность. Чтобы заделать заметные царапины на нержавеющей стали, слегка отшлифуйте поверхность сухой наждачной бумагой с зернистостью 100 в направлении структуры. Частички жира могут собираться на поверхности нержавеющей стали и запекаться, создавая видимость ржавчины. Для удаления используйте мягкий абразивный диск в сочетании с чистящим средством для нержавеющей стали.

РЕШЕТКА ГРИЛЯ

Самый простой способ очистки гриля — сразу после завершения приготовления пищи и после выключения пламени. Наденьте рукавицу для барбекю, чтобы защитить руки от жара и пара. Окуните щетку для барбекю в воду и протрите горячий гриль. Часто окунайте щетку в миску с водой. Пар, образующийся при контакте воды с горячим грилем, помогает процессу очистки, размягчая частицы пищи. Если дать грилю остыть перед очисткой, очистка будет более сложной.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПОДАЧА ГАЗА И РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ НАХОДЯТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ "О". ПЕРЕД СНЯТИЕМ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ГОРЕЛКА ОСТЫЛА.

ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

При перемещении горелки следует соблюдать предельную осторожность, поскольку она должна быть правильно отцентрирована на отверстии, прежде чем пытаться зажечь гриль заново. Частота чистки зависит от того, как часто вы используете гриль.

ЧИСТКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

Убедитесь, что подача газа выключена, а ручки находятся в положении "О". Убедитесь, что гриль остыл. Очистите внешнюю поверхность горелки проволочной щеткой. Очистите стойкий налет металлическим скребком. Прочистите засорившиеся отверстия с помощью выпрямленной канцелярской скрепки. Никогда не используйте деревянную зубочистку, так как она может сломаться и забить отверстие. Проверьте, не мешают ли насекомые и не мешает ли что-то ещё потоку газа через горелку, и если это так, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов: +4562206336 или ServiceDK@nexgrill.com.

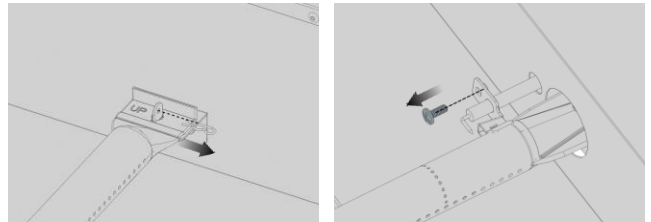
ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА

Поддон для жира следует периодически опорожнять и протирать, а также мыть мягким моющим средством и раствором теплой воды. На дно поддона для жира можно положить небольшое количество песка для впитывания жира. Часто проверяйте поддон для жира, не допускайте скопления и вытекания излишков жира из поддона.

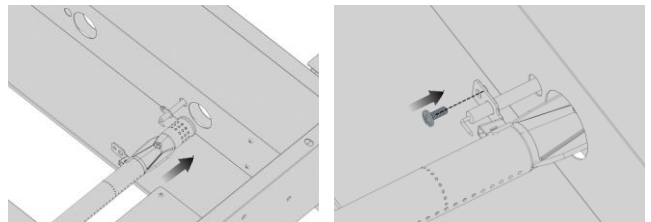
ВНИМАНИЕ: если вы хотите заменить основную горелку, настоятельно рекомендуем вам нанять для этого профессионально обученного техника. Пожалуйста, поймите, что мы не несем ответственности за любые последствия, травмы или материальный ущерб, возникшие в результате неправильной установки горелки.

КАК ЗАМЕНИТЬ ОСНОВНУЮ ГОРЕЛКУ

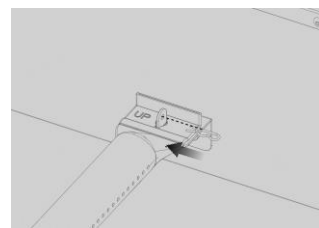
ШАГ 1. Извлеките штифт "R" основной горелки из задней стенки топки с помощью плоскогубцев с игольчатым носом. С помощью плоской отвертки снимите заглушку штифта горелки, затем сделайте то же на передней стенке топки, как показано ниже.



ШАГ 2. Вставьте горелку в отверстие и закрепите заглушку штифта горелки на горелке, как показано ниже, убедитесь, что проем горелки направлен на отверстие.



ШАГ 3. Закрепите горелку на задней стенке топки с помощью штифта "R".



ВНИМАНИЕ

1. Держите открытую площадку для гриля чистой и свободной от горючих материалов, бензина и других горючих паров и жидкостей.
2. Не препятствуйте потоку воздуха для горения и вентиляции.
3. Держите вентиляционные отверстия свободными и чистыми от мусора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ПАУКАХ И НАСЕКОМЫХ

Проверяйте и чистите трубки горелки/вентури на наличие насекомых и гнезд насекомых. Засоренная трубка может привести к возгоранию под грилем. Это не единственная причина проскока пламени, но наиболее частая.

Чтобы уменьшить вероятность такого возгорания, необходимо производить чистку перед сборкой гриля и не реже одного раза в месяц в конце лета — начале осени, когда пауки наиболее активны. Также очищайте трубки, если гриль долго не использовался.

КОГДА ИСКАТЬ ПАУКОВ

Вы должны проверять горелки не реже одного раза в год или сразу при появлении любого из следующих условий:

1. Запах газа в сочетании с желтым цветом пламени.
2. Гриль не разогревается.
3. Гриль нагревается неравномерно.
4. Горелки издают хлопающие звуки.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

Если гриль не работает должным образом, воспользуйтесь следующим списком проверок, прежде чем обращаться к дилеру для обслуживания. Вы можете сэкономить на стоимости сервисного обслуживания.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ: во время предварительного нагрева крышка гриля должна находиться в закрытом положении. Необходимо предварительно разогреть гриль перед приготовлением некоторых продуктов, в зависимости от типа продукта и температуры приготовления. Продукты, которые готовятся при высокой температуре, требуют предварительного разогрева гриля в течение пяти минут; продукты, требующие более низкой температуры — предварительного разогрева гриля в течение двух-трех минут.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Высокая - используйте для быстрого разогрева, для жарки стейков и отбивных, а также гриля.
Низкая - используйте для жарки, выпечки и при готовке очень постных блюд, таких как рыба.

Эти температуры зависят от наружной температуры и ветра.

Приготовление с непрямым нагревом:

Вы можете готовить птицу и крупные куски мяса на медленном огне. Птицу и большие куски мяса можно медленно доводить до готовности на одной стороне гриля с помощью непрямого тепла от горелки на другой стороне. Тепло от зажженной горелки мягко циркулирует по всему грилю, готовя мясо или птицу, не касаясь их напрямую огнем. Этот метод значительно уменьшает вспышки при приготовлении очень жирных кусков мяса, так как нет прямого пламени, поджигającego жиры и соки, которые стекают вниз во время приготовления.

ВНИМАНИЕ:

если во время работы горелки погасли, перекройте подачу газа и все газовые клапаны. Откройте крышку и подождите пять минут до повторной попытки зажечь горелку (чтобы скопившийся газ успел рассеяться).

ВНИМАНИЕ: при возгорании жира перекройте подачу газа, выключите все горелки, закройте крышку и оставьте её в этом положении, пока огонь не погаснет.

ВНИМАНИЕ: НЕ пытайтесь отсоединить какой-либо газовый фитинг/трубку во время работы гриля.

ВНИМАНИЕ: Крышка боковой горелки сильно нагревается, если использовать боковую горелку при закрытой крышке.

Как и со всеми бытовыми приборами, правильный уход и техническое обслуживание помогут сохранить их в идеальном рабочем состоянии и продлит срок службы. Ваш гриль не исключение.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
При попытке зажечь гриль он не загорается сразу.	Убедитесь в наличии искры при попытке зажечь горелку. Если искра отсутствует: проверьте, правильно ли установлена батарея. Убедитесь, что провод подсоединен к узлу электрода. Очистите провод(а) и/или электрод с помощью протирочного спирта и чистого тампона. Протрите чистой тканью. Проверьте, работают ли другие конфорки. Если да, проверьте, не забито ли газовое отверстие на неисправной горелке
Регулятор издает шум.	Вентиляционный канал на регуляторе может быть закупорен или регулятор может быть неисправен. Убедитесь, что вентиляционное отверстие на регуляторе не засорено. Прочистите отверстие, закройте газорегуляторные клапаны. Подождите десять минут и снова запустите. Проверьте правильность пламени. Если пламя неправильное, замените регулятор.
Полноразмерный чехол не подходит к грилю.	Чехол может не подходить для вашего гриля. Он может плотно прилегать. Убедитесь, что чехол имеет правильную длину для вашего гриля. Измерьте его слева направо. Сравните с размерами гриля. Сравните расположение и размер части кожуха крышки с вашим грилем. Расправьте чехол и дайте ему полежать, желательно при теплом солнечном свете или в теплой комнате. Для гриля с боковой полкой натягивайте чехол как носок, слева направо.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Гриль нагревается только до 93-149°C / 200-300°F.	Проверьте, не перегнут или не перекручен ли топливный шланг. Проверьте, что зона гриля очищена от пыли. Убедитесь, что горелка и отверстия чистые. Проверьте, нет ли пауков и насекомых. Регулятор имеет предохранительное устройство, которое ограничивает поток газа в случае утечки. Этот предохранитель может сработать и без утечки газа. Чтобы сбросить предохранитель, выключите все горелки и закройте клапан баллона со сжиженным газом. Отсоедините регулятор от баллона и подождите одну минуту. Снова подсоедините регулятор к баллону и медленно откройте клапан баллона до полного открытия. Зажгите все горелки и следите за температурой.
На предварительный разогрев уходит много времени.	Нормальный предварительный нагрев 260-316 °C / 500-600 °F занимает около 10-15 мин. Холодная погода и ветер могут повлиять на это время. Если вы используете вулканический камень или брикеты, они могут увеличить время предварительного нагрева и максимальную температуру.
Пламя горелки не светло-голубое.	Слишком много или недостаточно воздуха для горения. Основная причина — возвышенная местность, однако и холодная погода может повлиять на смесь. Может потребоваться регулировка горелки. Гриль находится в ветреном месте.

Заказ запчастей

КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПЧАСТИ

Чтобы приобрести правильную запасную часть (части) для вашего газового гриля, пожалуйста, обратитесь к списку деталей на странице 21. Следующая информация необходима для того, чтобы гарантировать получение правильной детали. Обратите внимание, что расходы по доставке будут возложены на вас.

- Номер модели газового гриля (см. наклейку с данными на гриле).
- Номер необходимой запасной части.
- Описание необходимой запчасти.
- Количество необходимых деталей.

Чтобы получить запасные части, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов: +4562206336 или по электронной почте ServiceDK@nexgrill.com.

ВАЖНО

Используйте только детали, разрешенные заводом-изготовителем. Использование любых деталей, не разрешенных заводом-изготовителем, может быть опасным. Это также приведет к аннулированию гарантии. Храните данное руководство по сборке и эксплуатации для удобного обращения к нему, а также для заказа запасных частей.

Полезные советы и подсказки

На степень готовности мяса, будь то с кровью, медиум или прожаренное, в значительной степени влияет толщина куска. Повара-эксперты утверждают, что невозможно добиться реяр-прожарки при тонком куске мяса. Время приготовления зависит от вида мяса, размера и формы куска, температуры мяса в начале приготовления и желаемой степени готовности.

При размораживании мяса рекомендуется делать это на ночь в холодильнике, а не в микроволновой печи. В этом случае мясо получается более сочным.

Перед приготовлением удалите с мяса лишний жир. Чтобы стейки или отбивные не скручивались во время приготовления, надрежьте жир по краям с интервалом 5 см.

Для переворачивания мяса используйте лопатку, а не щипцы или вилку, так как лопатка не проткнет мясо и не даст соку вытечь.

Чтобы получить самое сочное мясо, добавляйте приправы или соль после окончания приготовления с каждой стороны и переворачивайте мясо только один раз (соки теряются, когда мясо переворачивают многократно). Переворачивайте мясо сразу после того, как соки начнут пузыриться на поверхности.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

Таблица готовки на гриле

ВИД ПИЦИ	ВЕС ИЛИ ТОЛЩИНА	ТЕМПЕРАТУРА (РЕЖИМ)	ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ	СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ
ОВОЩИ				Нарежьте ломтиками. Намажьте маслом или маргарином. Заверните в плотную фольгу. Жарьте на гриле, периодически переворачивая.
Свежая свекла Морковь Репа		Средний	12 - 20 минут	Обжарьте на гриле, перевернув один раз. Время от времени смазывайте кисточкой растопленным маслом или маргарином.
Лук	1.3 мм ломтики	Средний	8 - 20 минут	Приправить итальянской заправкой, маслом или маргарином.
Картофель сладкий Белый	Целый 170 - 226 г	Средний Высокий	40 - 60 минут 45 - 60 минут	Заверните по отдельности в плотную фольгу. Готовьте на гриле, периодически поворачивая.
Замороженная спаржа, горошек, зеленая фасоль, проростки		Средний	15 - 30 минут	Намажьте маслом или маргарином. Заверните в плотную фольгу. Готовьте на гриле, периодически переворачивая.
Картофель фри		Средний	15 - 30 минут	Поместите в лоток из алюминиевой фольги. Готовьте на гриле, периодически помешивая.
МЯСО ГОВЯДИНА Гамбургеры	1-2 см	Средний	10 - 18 минут	Переверните один раз, когда соки поднимутся на поверхность. Не оставляйте гамбургеры без присмотра, так как возможны внезапные вспышки.
Вырезка		Высокий	8 - 15 минут	
С кровью (Rare)	2.5 см	Высокий	8 - 14 минут	
Средней прожарки	1.3 см 2.5 см 2.5 - 3.8 см	Высокий От среднего до высокого	11 - 18 минут 12 - 22 минут 16 - 27 минут	Подровняйте края. Готовьте на гриле, перевернув один раз.
Прожаренная	2.5 см 2.5 - 3.8 см	Средний Средний	18 - 30 минут 16 - 35 минут	
БАРАНИНА Отбивные и стейки С кровью	2.5 см 2.5 - 3.8 см	От среднего до высокого	10 - 15 минут 14 - 18 минут	Подровняйте края. Готовьте на гриле, перевернув один раз.
Средней прожарки	2.5 см 2.5 - 3.8 см	От среднего до высокого	13 - 20 минут 18 - 25 минут	
СВИНИНА Отбивные	2.5 см	Средний	20 - 30 минут	Подровняйте края. Готовьте на гриле, перевернув один раз.
Прожаренная	2.5 - 3.8 см	Средний	30 - 40 минут	Готовьте до желаемой степени готовности.

ВИД ПИЩИ	ВЕС ИЛИ ТОЛЩИНА	ТЕМПЕРАТУРА (РЕЖИМ)	ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ	СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ
Ребрышки		Средний	30 - 40 минут	Готовьте на гриле, периодически переворачивая. В последние несколько минут смажьте соусом барбекю. Переверните несколько раз.
Стейки из ветчины (предварительно приготовленные)	2.5 см ломтики	Высокий	4 - 8 минут	Подровняйте края. Готовьте на гриле, перевернув один раз.
Хот-доги		Низкий	5 - 10 минут	Прорежьте кожицу. Готовьте на гриле, перевернув один раз.
ПТИЦА	900 - 1400 г	Низкий или средний	До 1 часа	Положите на гриль кожицей вверх. Готовьте на гриле, часто переворачивая и смазывая растопленным маслом, маргарином, маслом или маринадом.
Грудки прожаренные		Средний	30 - 45 минут	Маринуйте по желанию.
РЫБА И МОРСКАЯ РЫБА Палтус Лосось Рыба-меч	2 - 2.5 см	От среднего до высокого	8 - 15 минут	Готовьте на гриле, перевернув один раз. Кисточкой смажьте растопленным маслом, маргарином или маслом, чтобы сохранить сочность.
Рыба целиком Сом Радужная форель	113 - 226 г	От среднего до высокого	12 - 20 минут	Готовьте на гриле, один раз перевернув. Смажьте растопленным сливочным маслом, маргарином или маслом. Смажьте растопленным маслом и лимонным соком.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

2 больших стейка лосося
2 ст. л. масла
Соль и перец
60 г тонких ломтиков бекона
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. лимонного сока
Зелень петрушки
Лимонные дольки

Разогрейте гриль. Смажьте стейки маслом и приправьте солью и перцем. Положите на барбекю гриль и готовьте 10 минут, переворачивая стейки на половину времени приготовления. Тем временем обжарьте бекон на сковороде на боковой конфорке. Обсушите отдельно на бумажных полотенцах. Растопите сливочное масло в небольшой кастрюле, стараясь не перекалить его. Разложите рыбу и бекон на сервировочные тарелки. Полейте маслом и сбрызните лимонным соком. Украсьте петрушкой веточками и дольками лимона.

Подавайте с отварным картофелем, политым маслом и посыпанным рубленой петрушкой и хрустящим салатом-латуком.
Примечание: при необходимости замените лосося на сома, камбалу или треску.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУКУРУЗА С ЧИЛИ

6 средних початков кукурузы, очищенных от шелухи
3 ст. л. сливочного масла или маргарина, растопленного
Молотый кумин
Молотый кориандр

Примерно за полчаса до приготовления разогрейте масло на гриле. Поместите каждый початок на плотную фольгу. В миске соедините оставшиеся ингредиенты. Хорошо перемешайте. Нанесите кисточкой 1-1/2 ч.л. масляной смеси на каждый початок. Закройте фольгу и загните концы, чтобы запечатать. Поместите на гриль. Готовьте, время от времени переворачивая пакеты, 10-12 минут или пока не прожарятся.

ОСТРЫЙ ШАШЛЫК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

0,45 кг крупных креветок, очищенных и разделанных
0,34 кг морских гребешков
2/3 ч. л. соуса чили
1/4 ч. л. яблочного уксуса

В миске среднего размера смешайте креветки и гребешки. В небольшой миске смешайте соус чили и следующие шесть ингредиентов:
3 ст. л. рубленой петрушки
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. вустерширского соуса
1/2 ч. л. готового хрена
1 зубчик чеснока, рубленый
1 банка ананасов в соку 560 г

Полейте на морепродукты. Перемешайте, чтобы все морепродукты были покрыты этой смесью.

Накройте и поставьте в холодильник на 2 часа. За полчаса до приготовления слейте воду с ананасов, включите конфорку на гриле на полную мощность. Слейте маринад из морепродуктов в отдельную тару. На каждый из 12 10-дюймовых шампуров нанизать 2 креветки и 2 морских гребешка, чередуя с кусочками ананаса. Поместите шампуры на гриль. Готовьте 7-10 минут, часто смазывая и переворачивая.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

4 свиные отбивные
Маринад
1 большая луковица
2 ст. л. лимонного сока или уксуса
2 ст. л. масла
1/2 ч. л. порошковой горчицы
2 ч. л. вустерширского соуса
1/2 ч. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. паприки
1 зубчик чеснока

Очистите, натрите на терке лук и добавьте остальные ингредиенты, кроме свиных отбивных. Хорошо перемешайте. Залейте этой смесью отбивные и маринуйте один час в прохладном месте. Включите гриль на полную мощность. Нагревайте 10 минут. Жарьте отбивные на гриле, периодически смазывая их маринадом. Подавайте со смешанным салатом, заправленным винегретной заправкой и приправленным свежим укропом.

ЛОНДОНСКИЙ БРОЙЛЬ НА ГРИЛЕ

4-6 порций
3/4 ст. итальянская заправка
1 ч. л. вустерширского соуса
1 ч. л. сухой горчицы
1/4 ч. л. тимьяна, измельченного
1 средняя луковица, нарезанная
0,45 кг стейка, нарезанного на куски
2 ст. л. сливочного масла, растопленного

Соедините первые 4 ингредиента, добавьте лук и замаринуйте в этом стейк. Охлаждайте не менее 4 часов или всю ночь. Выньте стейк и обжарьте на предварительно разогретом гриле. Жарьте на гриле от 5 до 7 минут с каждой стороны, часто смазывая маринадом. В это время обжарьте лук из маринада в сливочном масле на сковороде на боковой конфорке в течение 3 минут. Для подачи нарежьте стейк по диагонали на тонкие ломтики, посыпьте сверху луком. На гарнир подайте овощные шашлычки.

КАРТОШКА НА ГРИЛЕ И СЫР

1-1/2 чашки измельченного сыра чеддер
1 банка сгущенных сливок для прибивного супа
1/3 чашки молока
2 ст. л. соуса барбекю
1/4 ч. л. орегано
1/4 ч. л. соли
1/8 ч. л. перца
4 миски тонко нарезанного картофеля (4 картофелины среднего размера)

Разогрейте гриль. Соедините сыр, сгущенный суп, молоко, соус барбекю, орегано, соль и перец в большой миске для смешивания. Перемешивайте картофель, пока он не будет весь покрыт этой смесью. Переложите в хорошо смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки. Накройте блюдо алюминиевой фольгой. Запекать 25 минут на среднем огне с крышкой закрытой крышкой гриля барбекю. Снимите фольгу и продолжайте запекать еще 15 минут или до тех пор, пока картофель не станет мягким. Дайте постоять 5 минут перед подачей.

ОВОЩНЫЕ ШАШЛЫЧКИ

3 цуккини среднего размера
12 помидоров черри
12 свежих грибов
Тертый сыр пармезан

Отварите целые цуккини на боковой конфорке 5 минут или до мягкости. Слейте воду и нарежьте ломтиками толщиной 1,25 см. Нанижите цуккини, помидоры и грибы поочередно на каждый из шести шампуров. Смажьте маринадом, приготовленным из итальянской заправки, вустерширского соуса, горчицы и тимьяна. Жарьте на гриле 5-7 минут, переворачивая и смазывая время от времени. Обильно посыпьте сыром пармезан.

ФАХИТОС

0,68 кг говяжьей пашины (фланк-стейк) или курицы с костями
2 ст. л. масла
1/2 чашки сока лайма
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. сельдереиной соли
1/4 ч. л. чесночного порошка
1/2 ч. л. перца
1/4 ч. л. орегано
1/4 ч. л. кумина
Мучные тортильи с лимоном

Отбейте фланк-стейк до толщины 0,65 см или расплющите куриные грудки. Смешайте масло, сок лайма и приправы в пакете с застежкой-молнией. Добавьте мясо и встряхните пакет, чтобы оно покрылось смесью. Охлаждайте ночь или по крайней мере 6-8 часов. Заверните тортильи в фольгу. Выньте мясо из маринада. Готовьте на предварительно разогретом гриле в течение 5-8 минут с каждой стороны. Пока мясо готовится, разогрейте тортильи на гриле. Нарежьте мясо поперек тонкими ломтиками. Выложите на горячее блюдо. Выдавите на него лимонный сок. Заверните в тортильи мясо и любую из начинок: нарезанные помидоры, гуакамоле, сметана, соус тако.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Соус для заправки из яблочного уксуса:

1 с. яблочного уксуса
180 мл воды
½ стакана сливочного масла
Соль, перец, петрушка и чеснок
приправа
4 ст.л. лимонного сока
Свиное жаркое весом 4,55 кг
Время: 1-1/2 часа - 2 часа

Перед тем как нанизать свинину на вертел, доведите ее до комнатной температуры.
Поместите на стержень и проверьте равновесие. Зажгите горелку вертела. Поверните ручку управления на режим высокой температуры.
Используйте вышеуказанный соус при обжаривании.

ИНДЕЙКА

Индейка весом 5,5 кг
Пивной соус для тушения:
1 банка пива
~354 мл (12 унций) воды
1 палочка сливочного масла
1 ч.л. соли
1 ч. л. перца
½ ч. л. чесночных хлопьев
1 ч. л. петрушки

Полностью разморозьте птицу. Вымойте внутри. Крепко свяжите ножки и крылья. Зажгите горелку вертела. Включите высокую температуру. Смешайте все ингредиенты для соуса в неглубокой кастрюле. Поместите под индейку на 15-20 минут. Готовьте примерно 3 часа. Соус в сочетании с индюшачьими потрошками образует вкусную подливку.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ТАНДУРСКИ

8 больших куриных окорочков или куриных ножек
1 ст. простого обезжиренного йогурта
½ ч. л. лимонного сока
2 ч. л. соли
½ ч. л. кайенского перца
½ ч. л. черного перца
½ ч. л. измельченного чеснока
½ ч. л. тертого имбиря
1 ст. л. кукурузного масла

Смешайте все ингредиенты в большой миске и замаринуйте курицу на 8 часов в холодильнике. Слейте маринад в отдельную тару и нанижите курицу на вертел, пропустив стержень с более мясистой стороны. Обжаривайте, используя горелку вертела. Готовьте на средне-сильном огне в течение 40 минут, периодически поливая остатками маринадной смеси. Подавайте с нарезанным луком и дольками лимона.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

0,23 кг бескостной вырезки или говядины, порезанной кубиками 2,54 см
0,23 кг бескостной корейки ягненка, порезанной кубиками 2,54 см
2/3 с. воды, частями
¼ ч. измельченного лука
2 ст. л. соевого соуса
¼ ст. растительного масла, частями
1 ст. л. темно-коричневого сахара
1 ст. л. свежего лимонного сока
2 зубчика чеснока, измельченного
¼ ч. л. молотого кумина
¼ ч. л. молотого кориандра
¼ ч. л. молотой куркумы
1/8 ч.л. молотого красного перца
1/8 ч. л. молотого имбиря
1 красный перец, порезанный на кусочки
1 большой банан, порезанный на кусочки
8 небольших грибов
1/3 ч. л. гладкого арахисового масла

В блендере смешайте 1/3 ст. воды, лук, соевый соус, 2 ч. л. масла и следующие 8 ингредиентов до получения однородной массы. Вылейте на мясные кубики и маринуйте около 4 часов, периодически переворачивая. Слейте маринад в отдельную тару. На четыре 12-дюймовые шампура поочередно нанижите мясо, перец, банан и грибы. Разогрейте гриль. Кисточкой смажьте шашлыки маслом. Жарьте по 7-8 минут с каждой стороны.

Доведите маринад до кипения на боковой конфорке в кастрюле. Добавьте оставшуюся 1/3 ст. воды и арахисовое масло. Перемешайте до однородности. Нагрейте до готовности. Если соус становится слишком густым, добавьте 1 ст. л. воды. Подавайте соус с шашлыками.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

1 большой баклажан
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. винного уксуса
2 ст. л. мелко нарезанного лука
½ зубчика чеснока, рубленого
1 средний помидор, нарезанный с солью и перцем
Обжарьте баклажаны на газовом гриле на среднем огне, периодически поворачивая до полного приготовления. Это может занять 30 минут. Снимите с гриля и остудите для обработки. Снимите кожицу и нарежьте баклажаны мелко. Добавьте все приправы. Тщательно охладите и подавайте на тостах.

ПРИПУЩЕННЫЕ РЕБРЫШКИ

Маринад:
1 с. соевый соус
½ ч. меда
½ ч. уксуса
½ ч. сухого хереса
2 ч. л. измельченного чеснока
2 ч. л. сахара
1 ст. воды
1 куриный бульонный кубик
1 банка пива для соуса

Маринуйте ребрышки в течение 3 часов.
Добавьте в маринад пиво для вкуса. Поставьте сковороду под ребрышки и часто поливайте их соусом.
Для приготовления ребрышек выберите длинные, мясистые ребрышки и нанижите их гармошкой на вертел. Проденьте крюк для мяса с четырьмя зубцами вдоль вертела и затяните его. В начале решетки и к ее центру проткните второе ребро заостренным концом вертела и протолкните его сквозь мясо. Пропустите пару ребер и продолжайте процесс, пока вся пачка не будет сложена гармошкой. Закрепите второй крюк для мяса в решетке. Включите конфорку вертела на высокую температуру. Жарьте в течение 50 минут или до готовности.

Ограниченная гарантия

Производитель гарантирует только первоначальному покупателю, что данное изделие (модель № 720-0830HK) не будет иметь дефектов производства и материалов после правильной сборки при нормальном разумном домашнем использовании в течение указанных ниже периодов времени, начиная с даты покупки. Производитель оставляет за собой право потребовать фотографические доказательства повреждений или потребовать возврата дефектных деталей, предварительно оплаченных потребителем, для проверки и изучения. Обязательства Nexgrill ограничиваются ремонтом, заменой или возмещением амортизированной стоимости, по выбору Nexgrill.

- **ТРУБОЧНЫЕ ГОРЕЛКИ:** 5 лет ОГРАНИЧЕННОЙ гарантии против перфорации.
- **РЕШЕТКИ ГРИЛЯ и ПЛАМЯУЛОВИТЕЛИ:** ОГРАНИЧЕННАЯ гарантия 2 года; не распространяется на падения, сколы, царапины и повреждения поверхности.
- **ЧАСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ :** 2 года ОГРАНИЧЕННОЙ гарантии от перфорации; не распространяется на косметические проблемы, такие как поверхностная коррозия, царапины и ржавчина.
- **ВСЕ ДРУГИЕ ЧАСТИ:** ОГРАНИЧЕННАЯ гарантия 2 года (включая, но не ограничиваясь: на клапаны, раму, корпус, тележку, панель управления, запальник, регулятор, шланги) *Не распространяется на сколы, царапины, трещины, поверхностную коррозию, царапины или ржавчину.

Если потребитель предоставит подтверждение покупки, как это предусмотрено в настоящем документе, Производитель отремонтирует или заменит детали, которые окажутся дефектными в течение соответствующего гарантийного срока. Детали, необходимые для такого ремонта или замены, будут предоставлены бесплатно, за исключением расходов на доставку, при условии, что не истек гарантийный срок с первоначальной даты покупки. Первоначальный потребитель-покупатель несет ответственность за все расходы по доставке деталей, заменяемых в соответствии с условиями данной ограниченной гарантии. Данная ограниченная гарантия действует только на территории США и Канады, предоставляется только первоначальному владельцу изделия и не подлежит передаче. Производитель потребует предоставить доказательство даты покупки. Поэтому вам следует сохранить товарный чек и/или счет-фактуру. Если устройство было получено в подарок, попросите дарителя отправить чек от вашего имени по указанному ниже адресу. Дефектные или отсутствующие детали, на которые распространяется настоящая ограниченная гарантия, не будут заменены без регистрации или подтверждения покупки. Данная ограниченная гарантия распространяется ТОЛЬКО на функциональность изделия и не распространяется на косметические проблемы, такие как царапины, вмятины, коррозия или обесцвечивание под воздействием тепла, абразивных и химических чистящих средств или любых инструментов, использованных при сборке или установке прибора, поверхностной ржавчины или обесцвечивания поверхностей из нержавеющей стали. Поверхностная ржавчина, коррозия или сколы порошковой краски на металлических деталях, которые не влияют на структурную целостность изделия, не считаются дефектом производства или материала и не покрываются данной гарантией. Данная ограниченная гарантия не компенсирует вам расходы, связанные с неудобствами, продуктами питания, травмами или повреждением имущества. Если оригинальная запасная часть недоступна, будет выслана сопоставимая запасная часть. Вы отвечаете за все расходы по доставке деталей, замененных в соответствии с условиями данной ограниченной гарантии.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ ОПЛАЧИВАЕТ:

- Вызов сервисной службы на дом.
- Ремонт, когда ваш продукт служит не для обычного односемейного домашнего или жилого использования.
- Ущерб, возникший в результате несчастного случая, переделки, неправильного использования, отсутствия технического обслуживания/чистки, небрежного обращения, пожара, наводнения, стихийных бедствий, неправильной установки, установки не в соответствии с электрическими или сантехническими нормами или неправильного использования изделия.
- Любые потери продуктов питания из-за неисправности изделия.
- Запасные части или трудозатраты на ремонт для приборов, эксплуатируемых за пределами США или Канады.
- Забор и доставку вашего изделия.
- Почтовые расходы или расходы на обработку фотографий, присланных в качестве документации.
- Ремонт деталей или систем в результате несанкционированных изменений, внесенных в изделие.
- Демонтаж и/или повторную установку вашего изделия.
- Стоимость стандартной или ускоренной доставки для гарантийных/негарантийных и запасных частей.

ОТКАЗ ОТ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ГАРАНТИЙ; ОГРАНИЧЕНИЕ СРЕДСТВ ВОЗМЕЩЕНИЯ УЩЕРБА

Ремонт или замена дефектных деталей является вашим исключительным средством возмещения в соответствии с условиями данной ограниченной гарантии. Производитель не несет ответственности за любые косвенные или случайные убытки, возникшие в результате нарушения настоящей ограниченной гарантии или любой применимой подразумеваемой гарантии, а также за поломки или повреждения, возникшие в результате действия непреодолимой силы, ненадлежащего ухода и обслуживания, возгорания жира, несчастного случая, модификации, замены деталей кем-либо, кроме производителя, неправильного использования, транспортировки, коммерческого использования, небрежного обращения, неблагоприятных условий (ненастье, стихийные бедствия, посягательства животных), неправильной установки или установки не в соответствии с местными нормами и правилами или печатными инструкциями производителя.

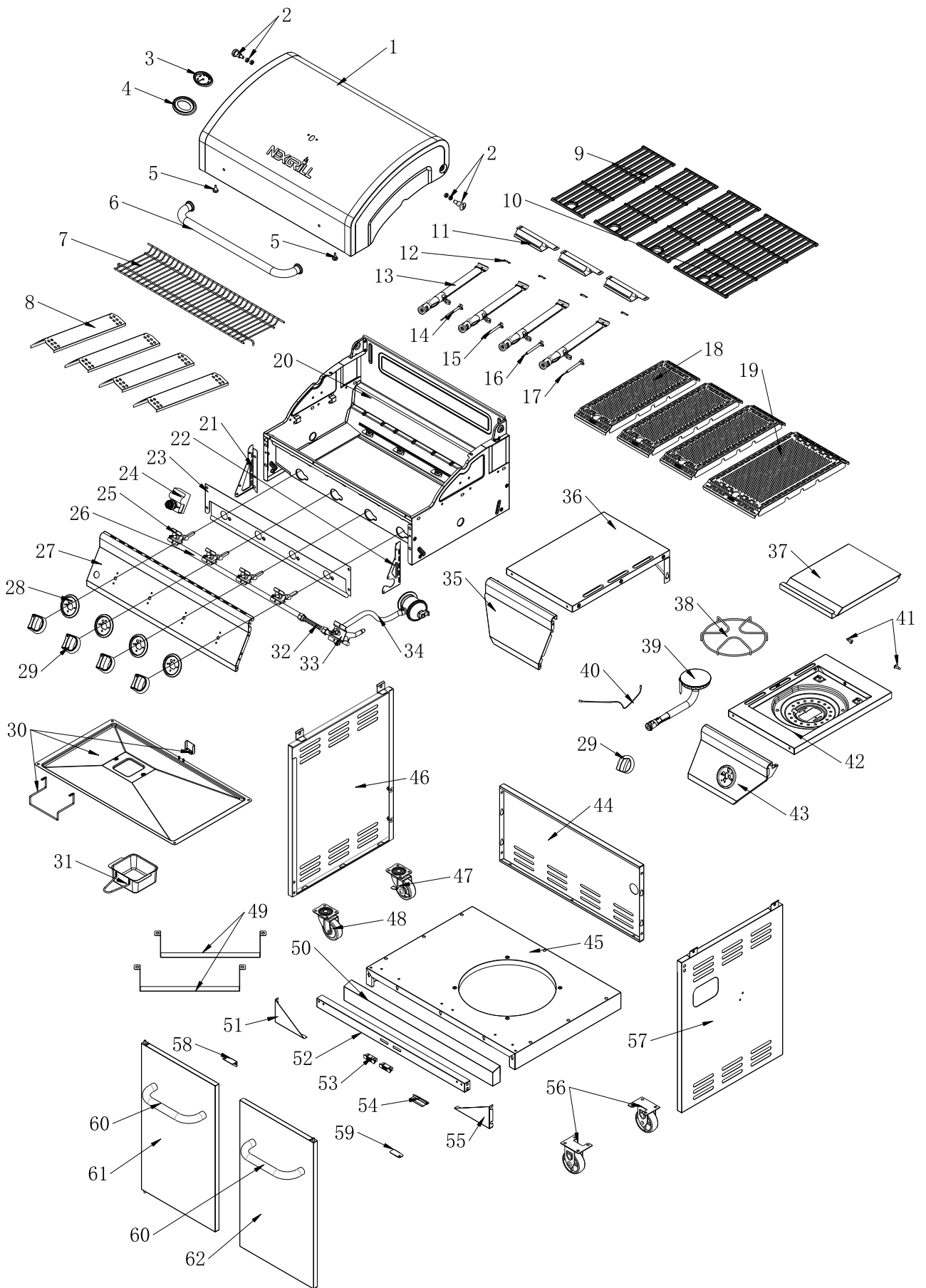
НАСТОЯЩАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННОЙ ПРЯМОЙ ГАРАНТИЕЙ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ. НИКАКИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЛИ ОПИСАНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ГДЕ БЫ ОНИ НИ ФИГУРИРОВАЛИ, НЕ ГАРАНТИРОВАНЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, ИЗЛОЖЕННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ. ЛЮБАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМАЯ ГАРАНТИЙНАЯ ЗАЩИТА, ВОЗНИКАЮЩАЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ЛЮБОГО ШТАТА, ВКЛЮЧАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМУЮ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО СОСТОЯНИЯ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, НАСТОЯЩИМ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ СРОКОМ ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕЙ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ.

Ни дилеры, ни розничные предприятия, продающие данное изделие, не имеют права давать на него какие-либо дополнительные гарантии или обещать средства компенсации в дополнение к вышеуказанным или несовместимые с ними. Максимальная материальная ответственность производителя в любом случае не должна превышать документально подтвержденной покупной цены изделия, уплаченной первоначальным потребителем. Данная гарантия распространяется только на устройства, приобретенные у авторизованного розничного продавца или реселлера. **ПРИМЕЧАНИЕ:** В некоторых штатах не допускается исключение или ограничение случайных или косвенных убытков, поэтому некоторые из приведенных выше ограничений или исключений могут не распространяться на вас; настоящая ограниченная гарантия предоставляет вам особые юридические права, оговоренные в настоящем документе. Вы можете иметь и другие права, которые зависят от штата.

По вопросам исполнения каких-либо обязательств по данной ограниченной гарантии пишите по адресу:

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

Все возвраты товара, заказы запчастей, общие вопросы и помощь в устранении неисправностей — в нашу службу поддержки клиентов: по номеру +4562206336 или по e-mail ServiceDK@nexgrill.com.



№	Деталь (описание)	Гарантийный срок (в годах)	Кол-во		Деталь (описание)	Гарантийный срок (в годах)	Кол-во
1	Главная крышка	2	1	32	Гибкий газопровод боковой горелки	2	1
2	Винт главной крышки	2	2	33	Газовый клапан боковой горелки	2	1
3	Датчик температуры	2	1	34	Регулятор сжиженного газа	2	1
4	Корпус датчика температуры	2	1	35	Панель боковой полки (находится слева)	2	1
5	Амортизатор для крышки	2	2	36	Боковая полка (находится слева)	2	1
6	Ручка главной крышки	2	1	37	Крышка боковой горелки	2	1
7	Полка для подогрева	2	1	38	Решетка гриля боковой горелки	2	1
8	Пламяуловитель	2	4	39	Боковая горелка	2	1
9	Решетка гриля А	2	3	40	Запальник боковой горелки	2	1
10	Решетка гриля В	2	1	41	Штифт стержня крепления крышки боковой горелки	2	2
11	Огневой канал	2	3	42	Топка боковой горелки	2	1
12	Узел штифта горелки	2	4	43	Панель управления боковой горелки	2	1
13	Главная горелка	5	4	44	Задняя стенка	2	1
14	Провод электроподжига главной горелки А	2	1	45	Нижняя панель (дно)	2	1
15	Провод электроподжига главной горелки В	2	1	46	Левая боковая стенка	2	1
16	Провод электроподжига главной горелки С	2	1	47	Вращающийся ролик	2	1
17	Провод электроподжига главной горелки D	2	1	48	Вращающийся ролик с тормозом	2	1
18	Инфракрасная нагревательная пластина PLUS™ А	2	3	49	Подставка для газового баллона	2	2
19	Инфракрасная нагревательная пластина PLUS™ В	2	1	50	Накладка на нижнюю панель	2	1
20	Блок чаши основной горелки	Замене не подлежит	1	51	Треугольный фиксатор, левый	2	1
21	Левая панель главной панели управления	2	1	52	Рама тележки, передняя часть	2	1
22	Правая панель главной панели управления	2	1	53	Дверной магнит	2	2
23	Теплозащита панели управления	2	1	54	Железный элемент двери	2	1
24	Модуль импульсного запальника	2	1	55	Треугольный фиксатор, правый	2	1
25	Главный газовый клапан	2	4	56	Поворотный ролик	2	2
26	Главный газораспределитель	2	1	57	Правая боковая панель	2	1
27	Главная панель управления	2	1	58	Фиксирующая пластина дверной петли, левая	2	1
28	Гнездо для ручки управления	2	4	59	Фиксирующая пластина дверной петли, правая	2	1
29	Ручка управления на главной панели	2	5	60	Ручка дверцы	2	2
30	Блок поддона для жира	2	1	61	Левая дверца	2	1
31	Поддон для жира	2	1	62	Правая дверца	2	1

NEXGRILL®

©2021 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710