



LES MANUALEN OG GJØR DEG KJENT MED  
PRODUKTET FØR GRILLEN TAS I BRUK.  
KUN TIL UTENDØRS BRUK

# INNHOLDSFORTEGNELSE

Advarsler	3
Teknisk data	4
Gassinformasjon	4
Monteringstegning	6
Del oversikt	7
Skruer	7
Montering av grillen	8-17
Lekkasjetest	18
Tilkobling av gass	19
Tenningsinstruksjoner	20
Før du bruker grillen	22
Fettbrann	23
Rengjøring og vedlikehold	24
Feilsøking	25
Multigrill System	26
Forbrukerkontakt	28



- Ved å ikke følge vedlagte instruksjoner risikerer man alvorlige skader på personer og faste installasjoner.
- Enkelte deler på grillen kan være skarpe. For å unngå skade, bruk nødvendig verneutstyr (hansker) ved montering og løfting.
- Enkelte deler på grillen blir meget varme under bruk. Hold barn og andre som trenger tilsyn på sikker avstand.
- Grillen er kun beregnet for utendørs bruk på godt ventilerte områder.
- Grill aldri i lukkede rom eller overbygg, dette kan medføre fare for surstoffmangel.
- Flytt aldri grillen mens den er i bruk eller tilkoblet gassbeholder.
- Ombygging av grillen kan medføre fare og eliminerer reklamasjonsretten på produktet.
- Oppbevar aldri gassbeholderen under grillen ved bruk, da gasslekkasje kan medføre alvorlig skade. Plassér gassbeholderen ved siden av grillen under bruk.
- Legg ikke grilltrekk eller annet brennbart i rommet under grillen, når den er i bruk eller er varm.
- Lavastein, kull eller briketter må ikke brukes.
- Tenn aldri grillen med lokket lukket, se til at venturi (ventilasjon) på brenner og sidebrenner ikke er tettet eller blokkert før bruk.
- Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig.
- Lekkasetest skal jevnlig utføres og alltid ved bytte av gassbeholder eller om gassbeholderen ikke har vært i bruk over lengre tid. Sjekk alltid gasslangen for skader og sprekker før grillen skal brukes.
- Hvis grillen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholderen oppbevares på samme sted. Gassbeholderen må oppbevares over normalt bakkenivå.

## TEKNISKE DATA

Total effekt: 17kW  
Hovedbrennere: 14 kW (1020 gram/time)  
Sidebrenner: 3kW (218 gram/time)

Gassforbruk: 1235 g/h.

Slange og regulator (ikke inkludert):  
Skal være godkjent etter EN-standard.

Gassbeholder (ikke inkludert): Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11kg. Selv om både butan- og propangass kan brukes, anbefales propangass for bruk i Norge. Godkjent slange og regulator kan kjøpes på de fleste steder som selger utstyr til gass.



NB! GASSSLANGE SOM BRUKES TIL DETTE  
PRODUKTET SKAL IKKE OVERSTIGE 120 CM.

### GASSINFORMASJON

FOR BRUK I LAND	VENTIL STR	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU LV, PT, SK, SI	0.9 mm	Butan (28~30) mbar Propan 37 mbar	I3+(28-30/37)
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	0.9 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.86 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.81 mm	G30 (butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)



Dette produkt er produsert i henhold til EUROPEAN GAS APPLIANCE  
STANDARD EN498 og EN484 og har CE certificering.



### FØLG DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FOR Å UNNGÅ ALVORLIG PERSONSKADE ELLER SKADE PÅ GRILLEN DIN.

Forsikre deg om at alle deler og skruer følger med ved å sammenlign delelisten med innholdet i esken. Sjekk også at alt er uten skader før montering av produktet

**Hvis grillen er skadet i transport, skal ikke grillen monteres før man kontakter forhandler eller [support@nordicseason.no](mailto:support@nordicseason.no).**

Transportskader på deler, lakk eller emalje må meldes til forhandler før montering og bruk av grillen. Dersom skader meldes inn etter montering er det en mulighet for at det kan ha oppstått skader under montering. Dette kan da ikke betraktes som transportskade.

**Vær oppmerksom på at noen deler kan være plassert i isoporen for å beskytte delen under transport. Hvis deler mangler, sjekk først emballasjen nøye. Fjern alle rester av pakkemateriale og eventuell plastfolie fra grillen før du bruker grillen.**

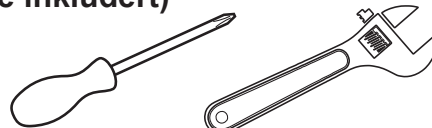
**GRILLEN MÅ MONTERES PÅ ET PLANT UNDERLAG.**



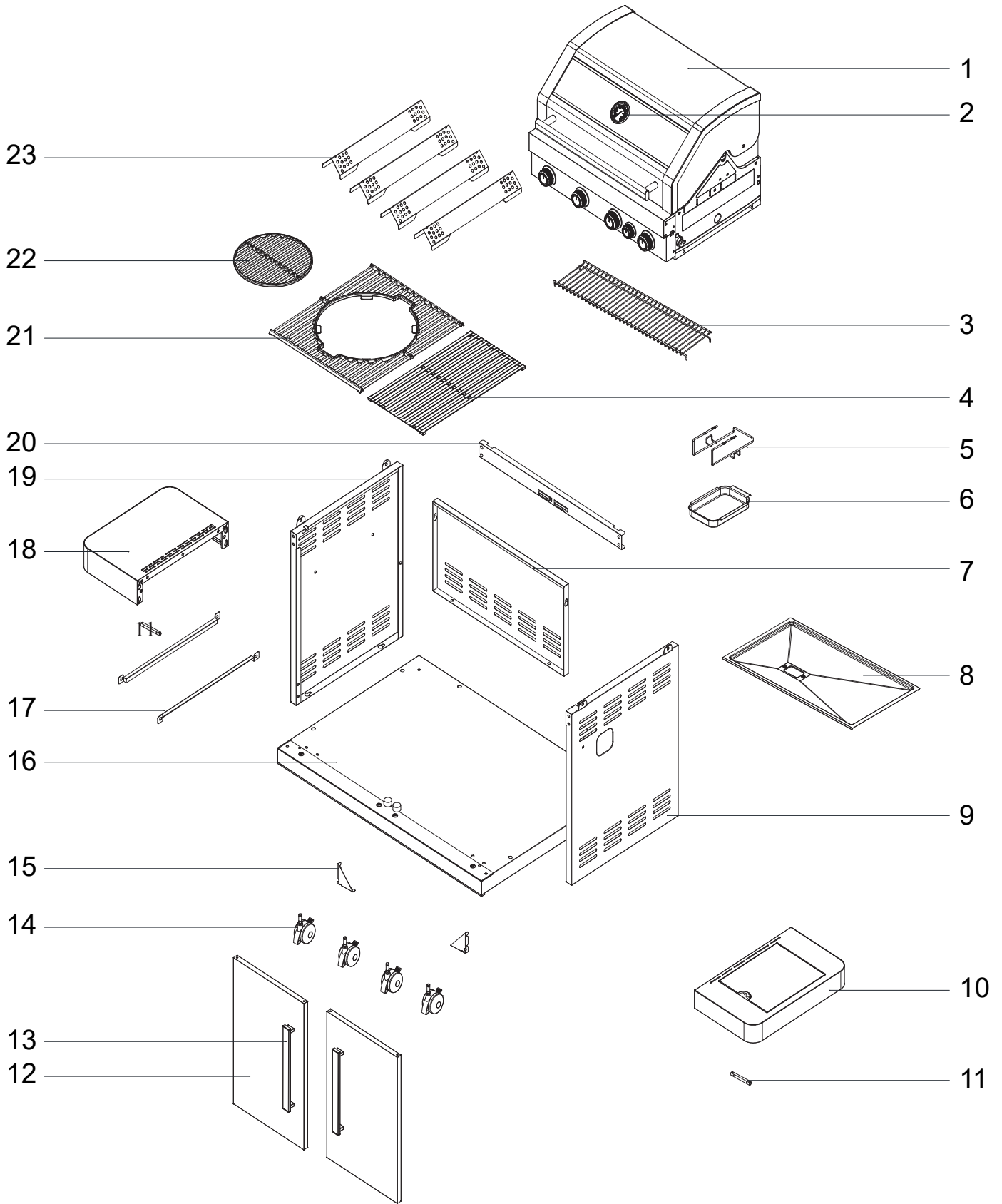
- **FØLG REKKEFØLGEN I DENNE MANUALEN FOR Å UNNGÅ FEILMONTERING. DELER AV MONTERINGEN VIL KREVE TUNGE LØFT SOM BØR UTFØRES AV TO PERSONER SAMMEN, FOR Å UNNGÅ PERSONSKADER OG SKADER PÅ GRILLEN. ENKELTE METALLDELER KAN VÆRE SKARPE, BRUK BESKYTTELSESHANSKER.**
- **ELEKTROVERKTØY SKAL IKKE ANVENDES FOR Å MONTERE GRILLEN. VERKTØY MED FORSTØRKT KRAFT KAN SKADE OVERFLATEBEHANDLINGEN PÅ SKRUER, SKADE EMALJERTE/LAKKERTE DELER AV GRILLEN, SAMT LØSNE FORHÅNDSMONTERTE MUTTERE.**
- **DERSOM PRODUKTETS LAKK ELLER EMALJE SKADES VED MONTERING, ANBEFALER VI AT SKADEN UMIDDELBART BEHANDLES FOR Å UNNGÅ SENERE RUSTSKADER. EGNET VARMEBESTANDIG LAKK KAN BESTILLES FRA [SUPPORT@NORDICSEASON.NO](mailto:support@nordicseason.no).**

En stjerneskrutrekker og en skiftenøkkel (ikke inkludert) er nødvendig når du monterer grillen.

**GRILLEN BØR MONTERES AV TO PERSONER.**







# EKSPLOSJONSTEGNING



# DELELISTE

1	Lokk	1 stk
2	Termometer	1 stk
3	Varmehylle	1 stk
4	Grillrist 450x290 mm	1 stk
5	Fettkoppholder	1 stk
6	Fettkopp	1 stk
7	Bakre panel	1 stk
8	Fettbrett	1 stk
9	Høyre sidepanel	1 stk
10	Sidebrenner / høyre sidebord	1 stk
11	Feste for sidebord	2 stk
12	Skapdør	2 stk
13	Dørhåndtak	2 stk
14	Låsbare hjul	4 stk
15	Trekantbrakett	2 stk
16	Bunnpanel	1 stk
17	Støtteskinne for grillrist	2 stk
18	Venstre sidebord	1 stk
19	Venstre sidepanel	1 stk
20	Støttestag	1 stk
21	Grillrist Multigrillsystem	1 stk
22	Rund grillrist til Multigrillsystem	1 stk
23	Flammetemmer	4 stk

A	B	C	D
 x7 5/32"-32	 x12 1/4"-20	 x2	 x4

ANBEFALT VERKTØY TIL MONTERING (IKKE INKLUDERT)		
		
Stjerneskrutrekker	Skiftenøkkel	Linjal/målebånd
<p><b>ADVARSEL!</b> Utøv forsiktighet ved bruk av elektronisk verktøy under montering, siden styrken i disse kan ødelegge skruene.</p>		



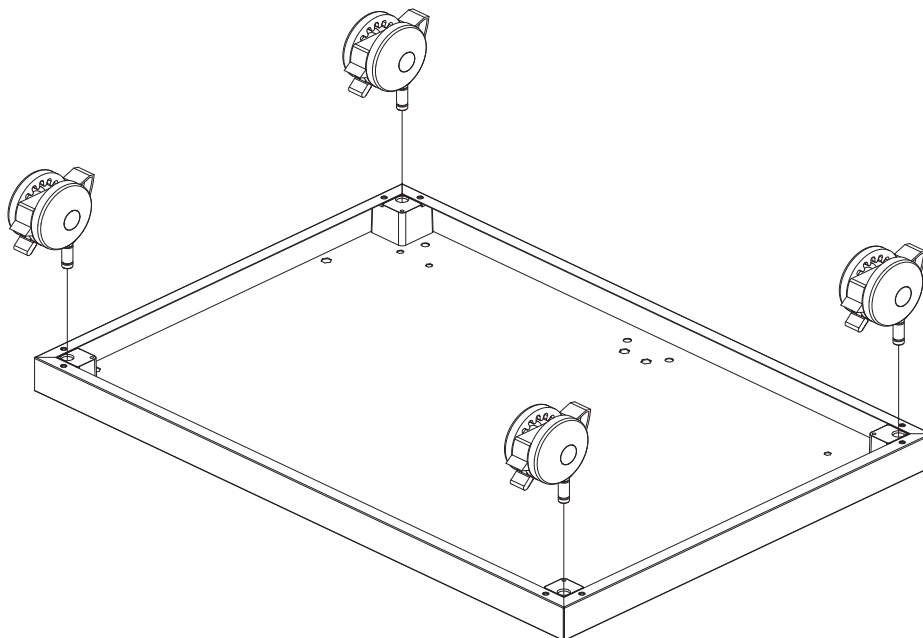
**VENNLIGST FØLG DENNE ANVISNINGEN STEG FOR STEG. PÅ GRUNN AV GRILLENS TYNGDE, ANBEFALES DET AT MONTERINGEN UTFØRES AV 2 PERSONER.**

# MONTERING

## STEG 1

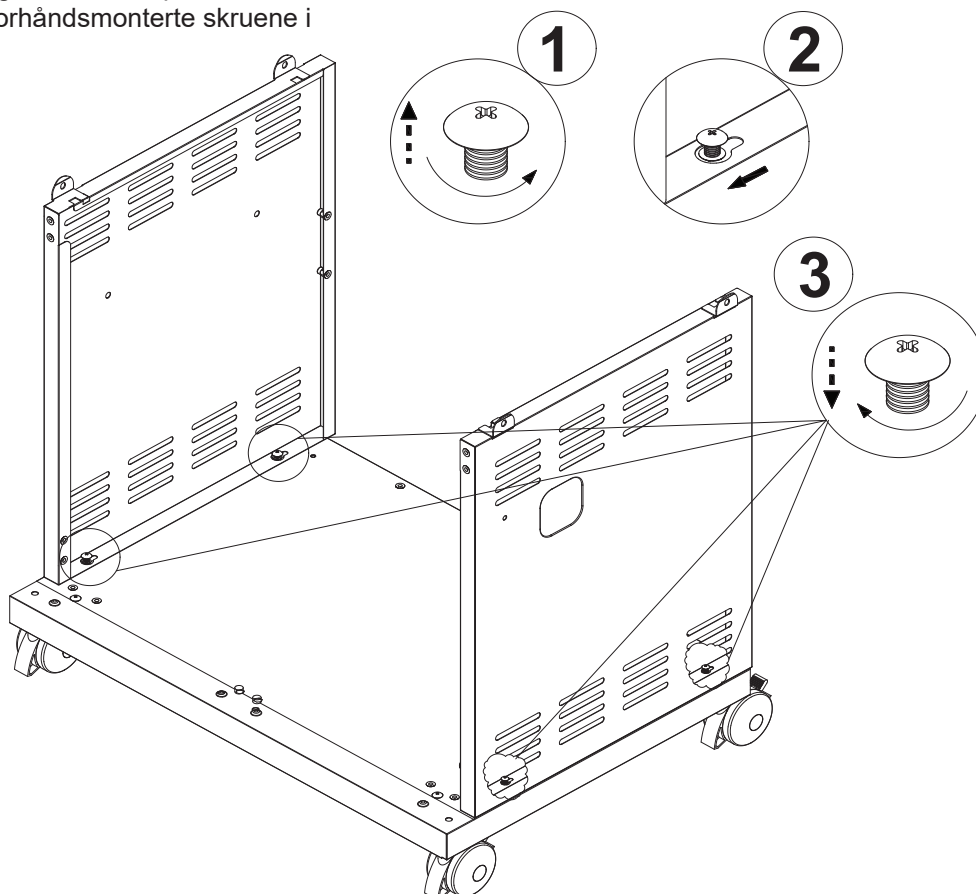
Snu bunnplaten del 16 og press på hjulene del 14.

LEGG ET STYKKE PAPP PÅ GULVET (F.EKS ESKEN  
PRODUKTET ER PAKKET I) FOR Å UNNGÅ RIPER PÅ  
DELENE UNDER MONTERING.



## STEG 2

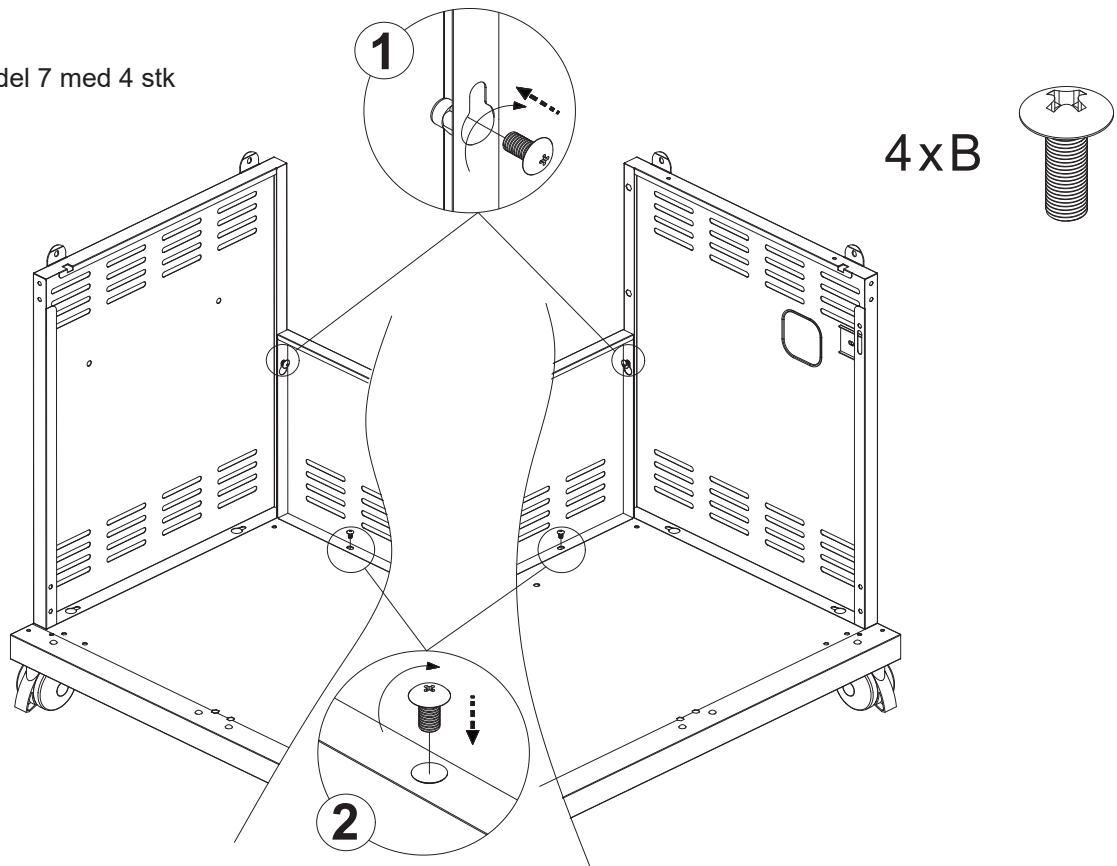
Monter høyre og venstre sidepanel del 9  
og 19 med de forhåndsmonterte skruene i  
bunnplaten.



# MONTERING

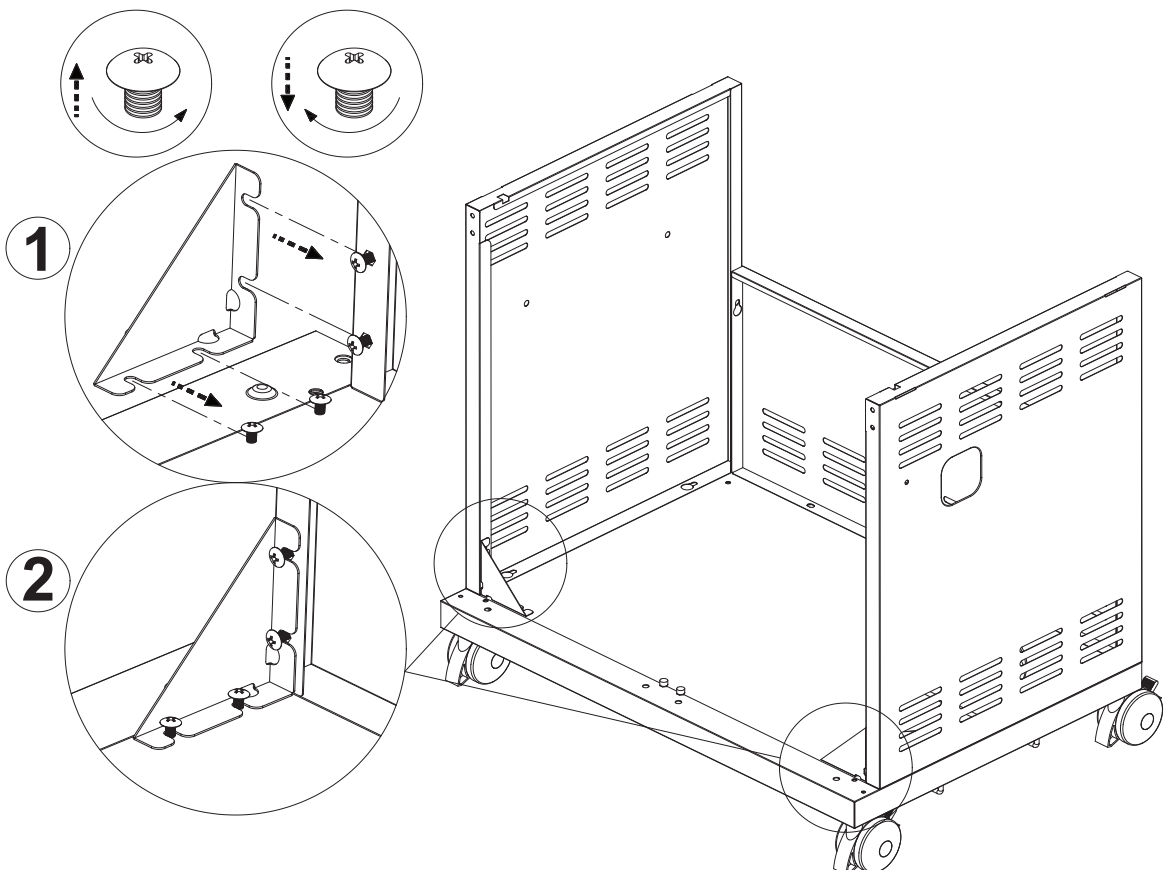
## STEG 3

Monter bak panel del 7 med 4 stk B skruer.



## STEG 4

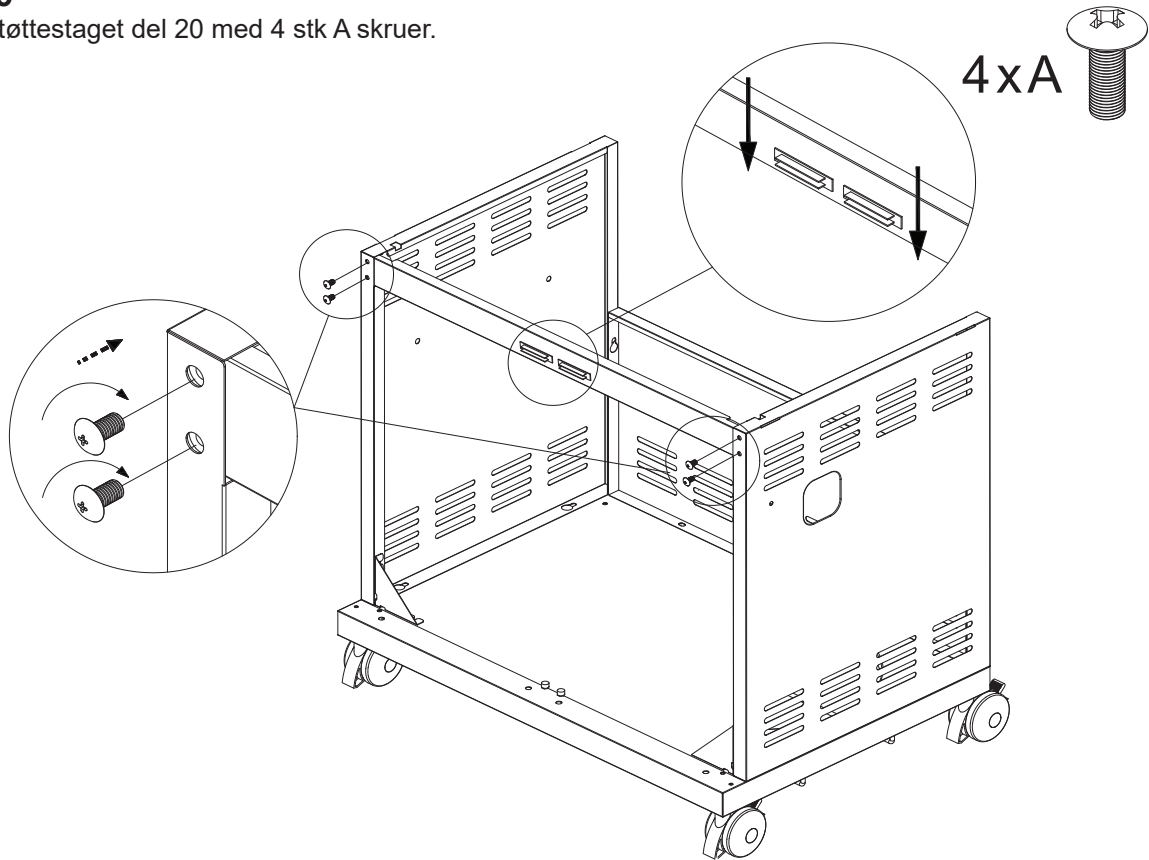
Monter trekantbrakettene del 15 med 4 stk A skruer.



# MONTERING

## STEG 5

Monter støttestaget del 20 med 4 stk A skruer.



## STEG 6

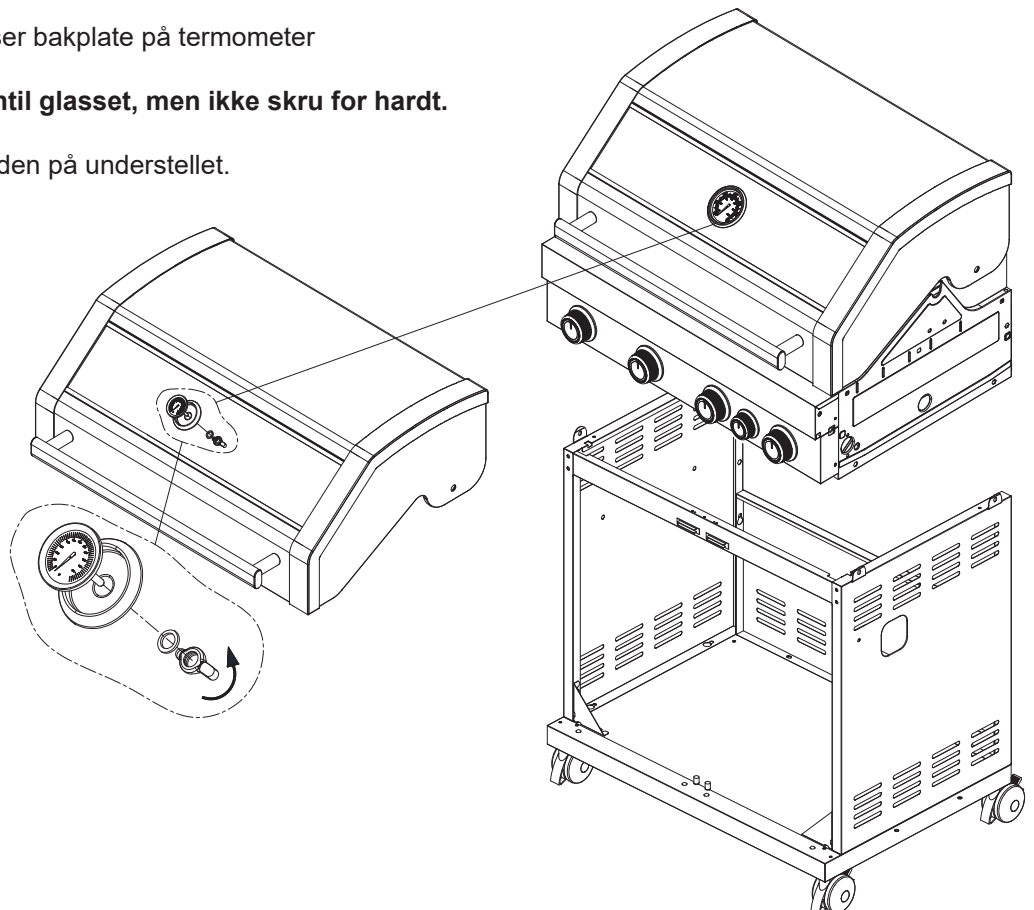
Skyv/trykk inn brytere. Plasser bakplate på termometer og monter med vingemutter.

**OBS! Skru vingemutter inntil glasset, men ikke skru for hardt.**

Løft grillkroppen og plasser den på understellet.




**MONTERING AV  
GRILLKROPPEN  
BØR UTFØRES AV  
TO PERSONER.**

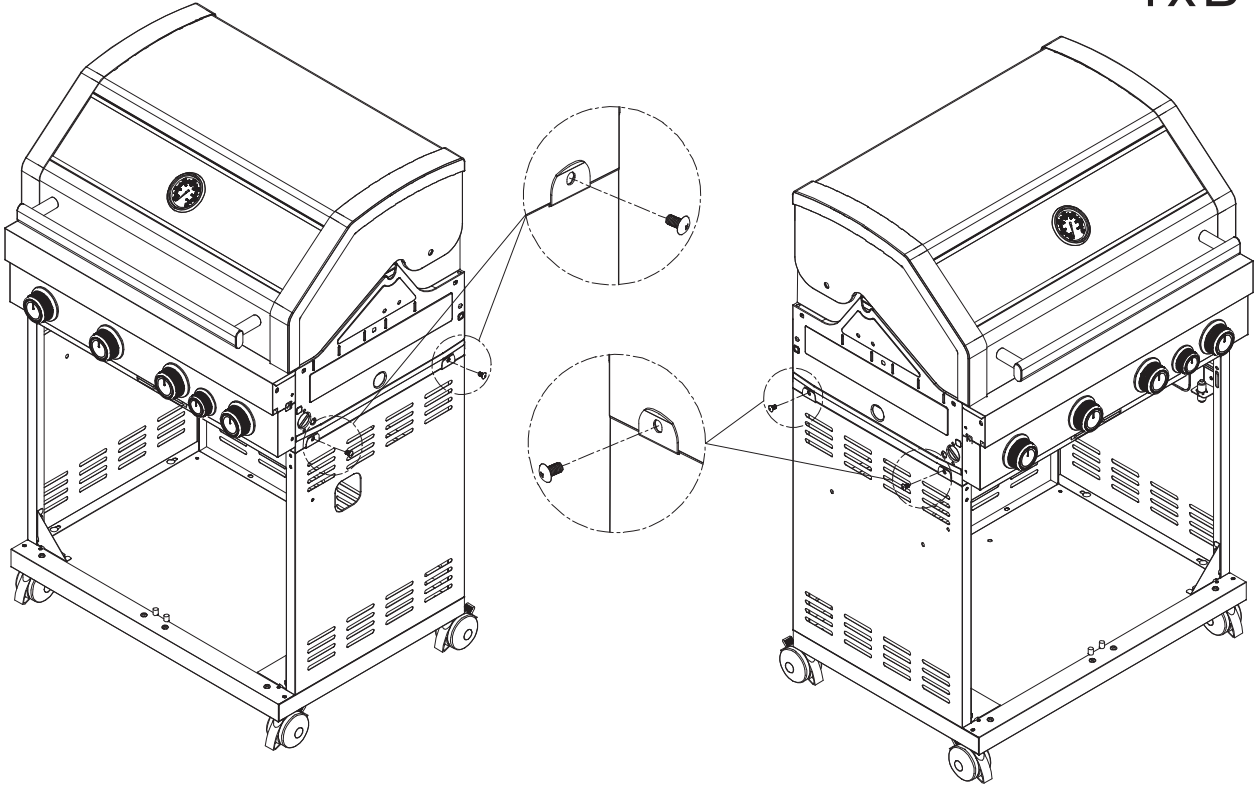


# MONTERING

## STEG 7

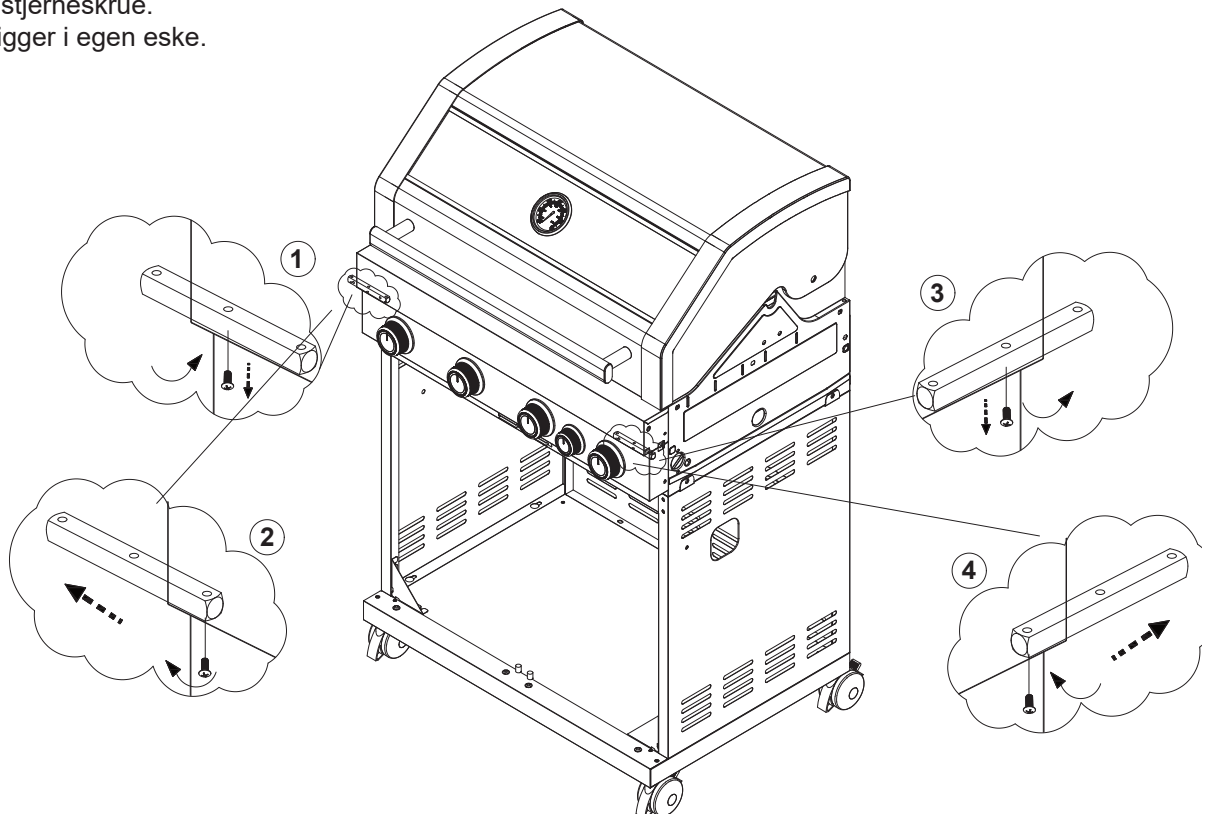
Monter alle de fire B-skruene, før du strammer til.

4xB 



## STEG 8

Monter stag til sidebord på grillkroppen som vist på figuren.  
Skrue fast med stjerneskrue.  
Disse delene ligger i egen eske.



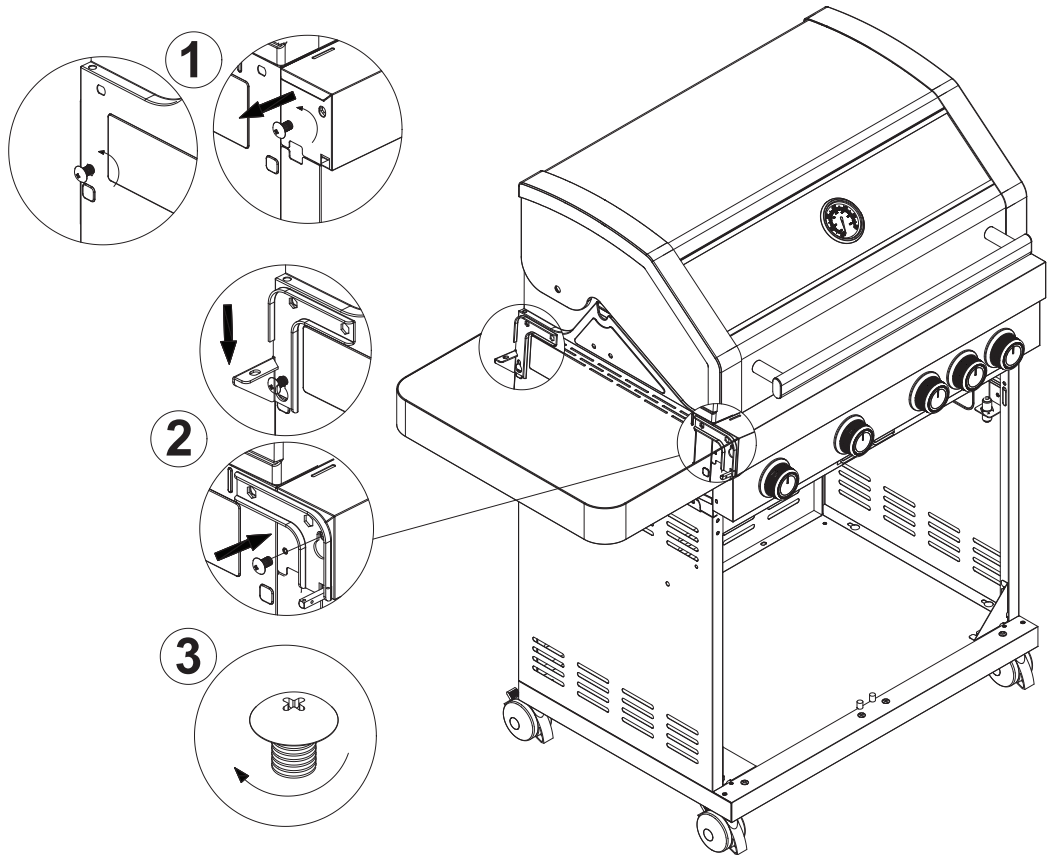


# MONTERING

## STEG 9

Monter venstre sidebord med de to forhåndsmonterte skruene.

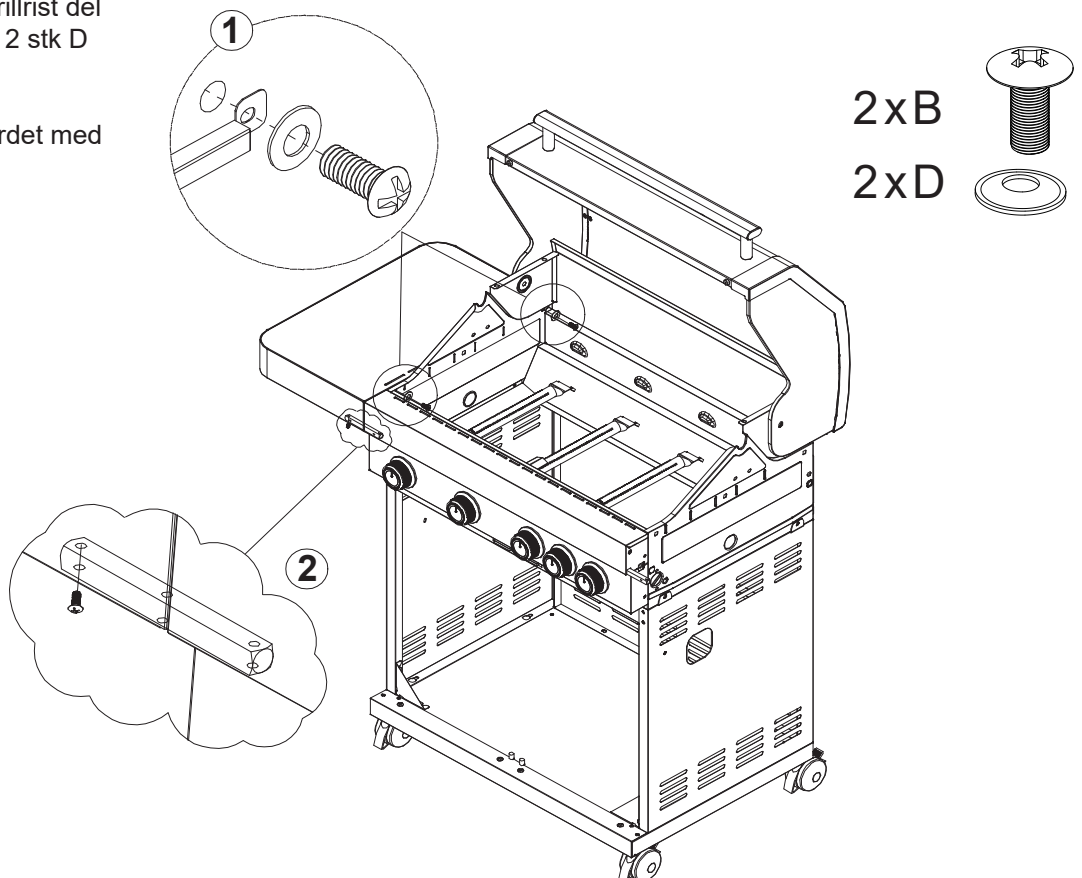
- 1) Skru ut skruen
- 2) Monter sidebordet
- 3) Skru inn skruen.



## STEG 10

Monter støtteskinne for grillrist del 17 med 2 stk B skruer og 2 stk D skiver.

Skru fast del 11 til sidebordet med stjerneskruer.



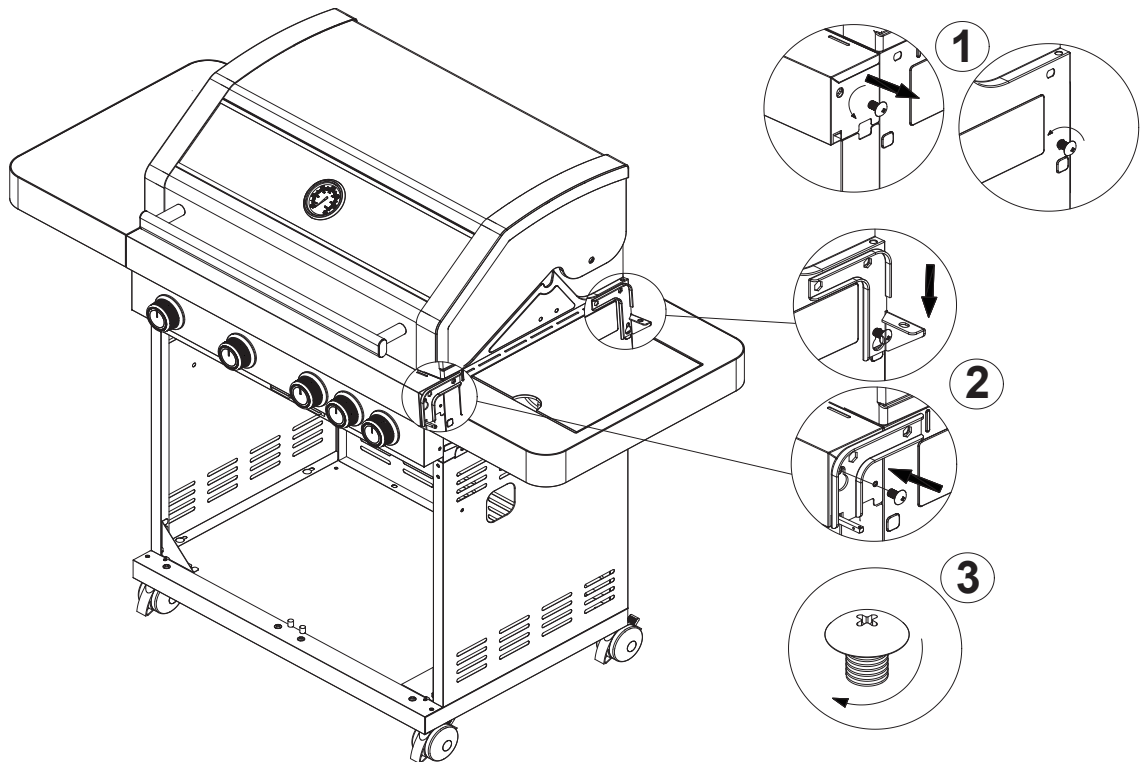


# MONTERING

## STEG 11

Monter høyre sidebord med de to forhåndsmonterte skruene.

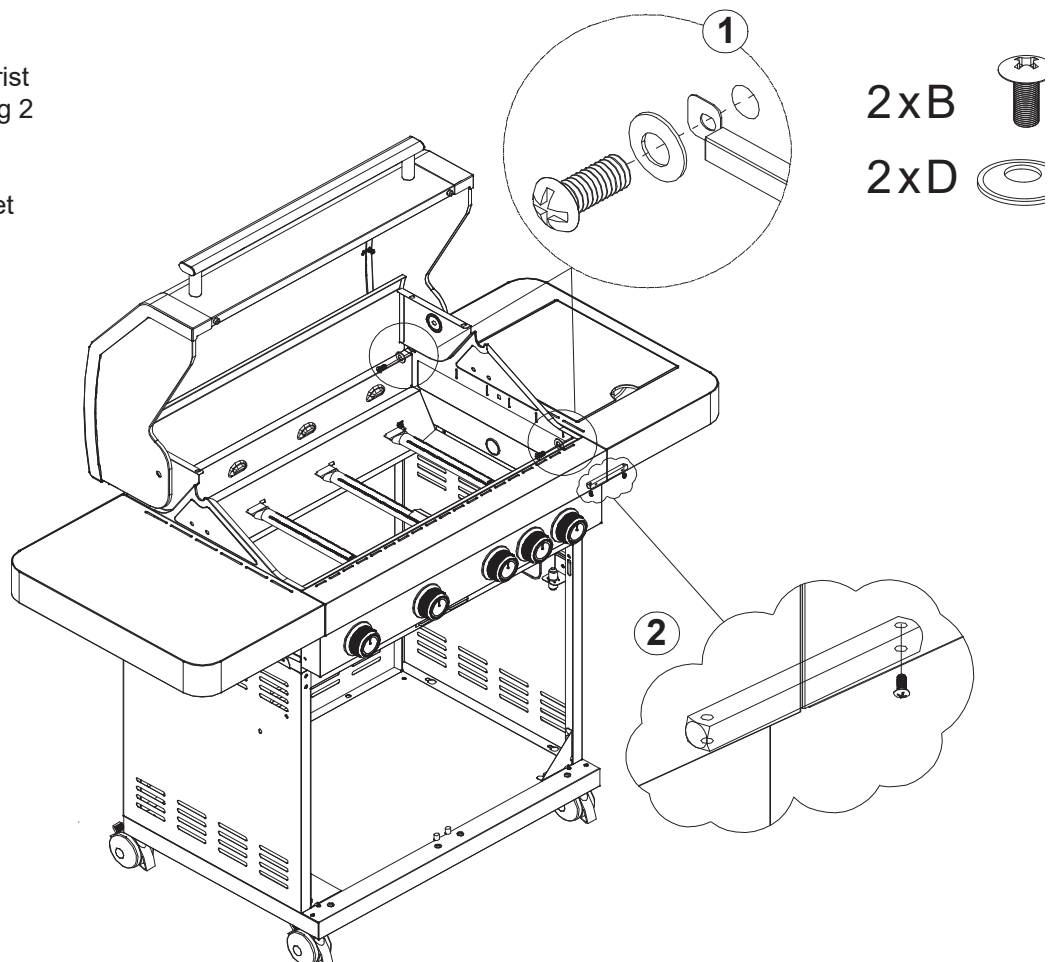
- 1) Skru ut skruen
- 2) Monter sidebordet
- 3) Skru inn skruen.



## STEG 12

Monter støtteskinne for grillrist del 17 med 2 stk B skruer og 2 stk D skiver.

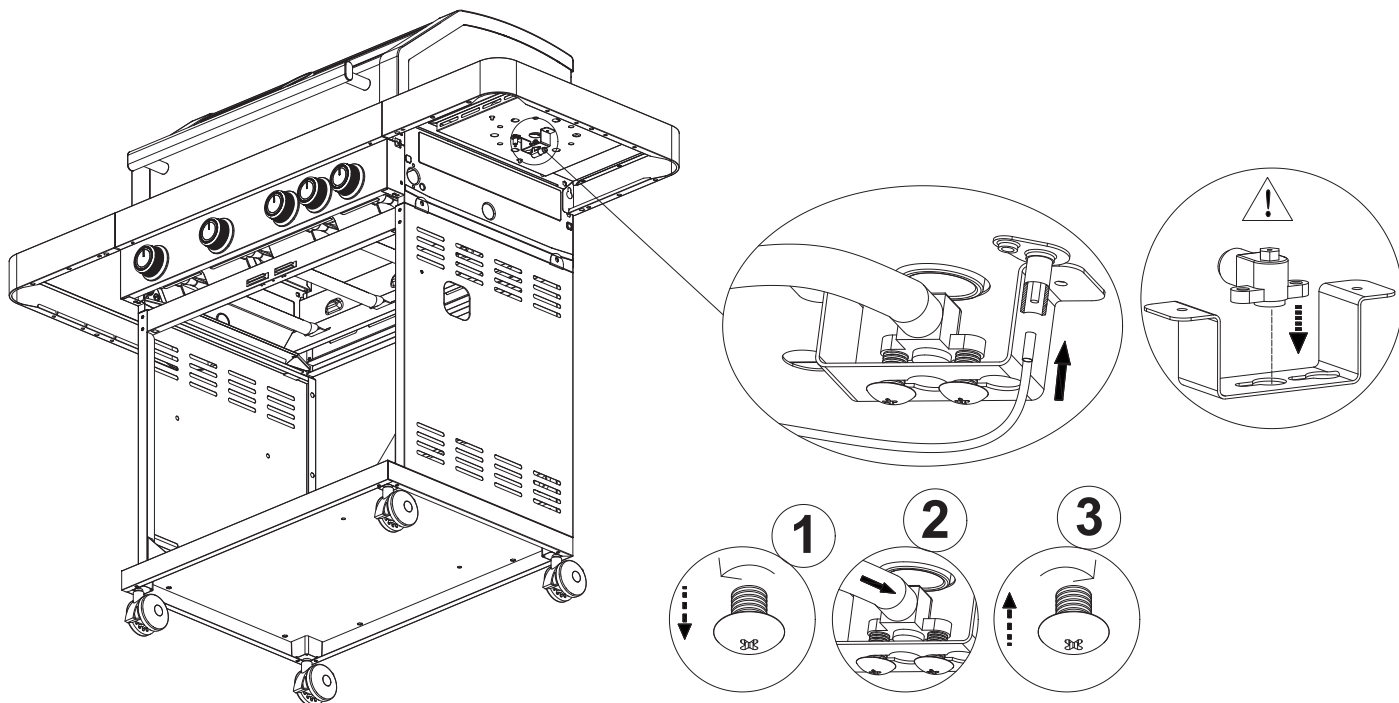
Skru fast del 11 til sidebordet med stjerneskruer.



# MONTERING

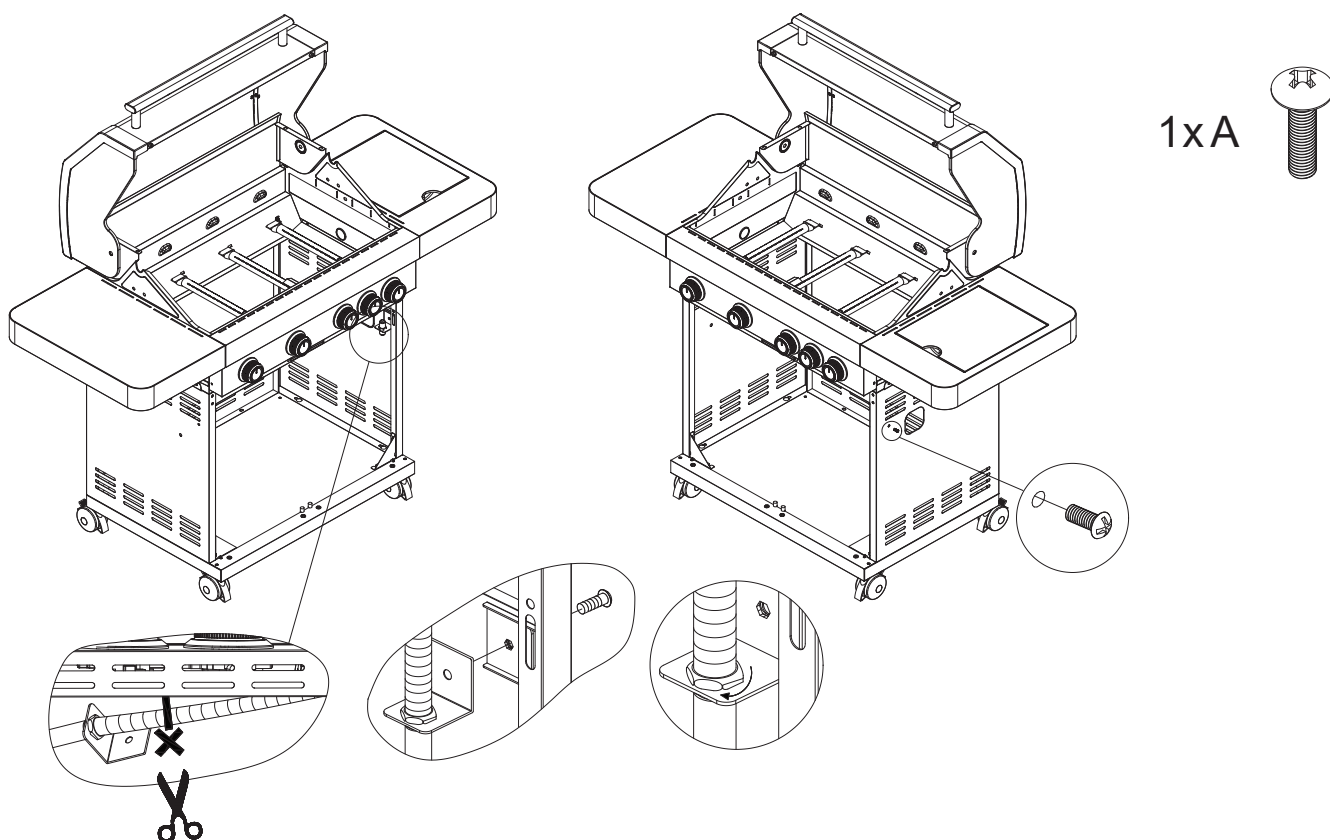
## STEG 13

Løsne skruene på sidebrenner og fest den til braketten. Dytt tenn ledning på tenn stiften.



## STEG 14

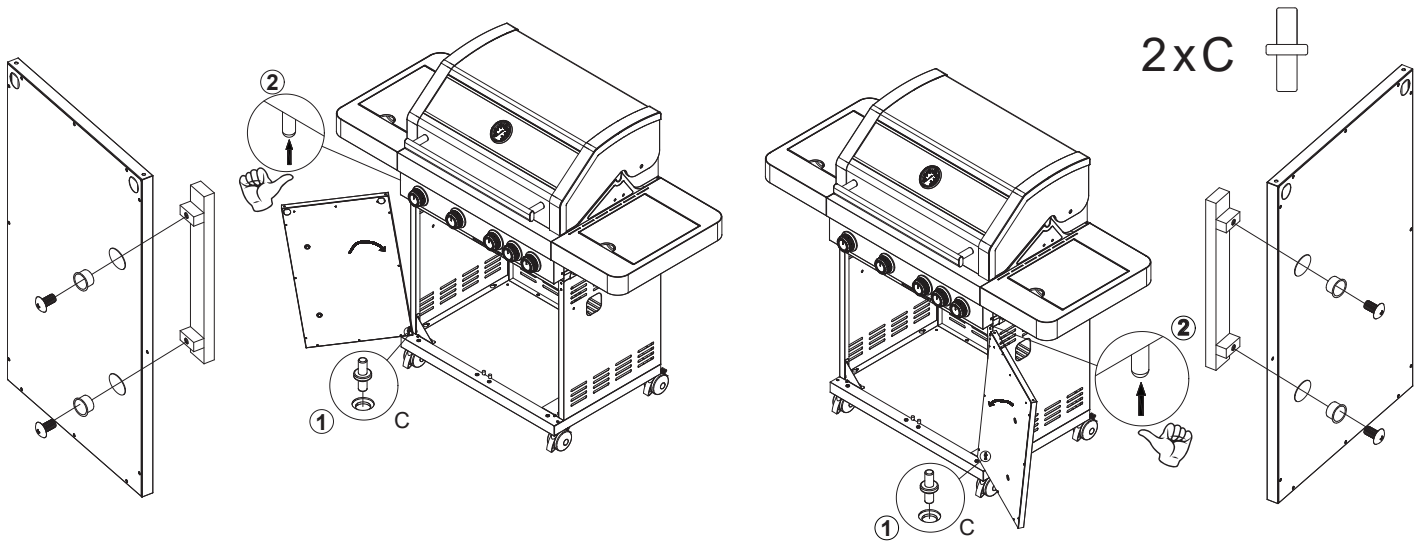
Klipp av strips på gassslangen og monter den til braketten med 1 stk A skruer.



# MONTERING

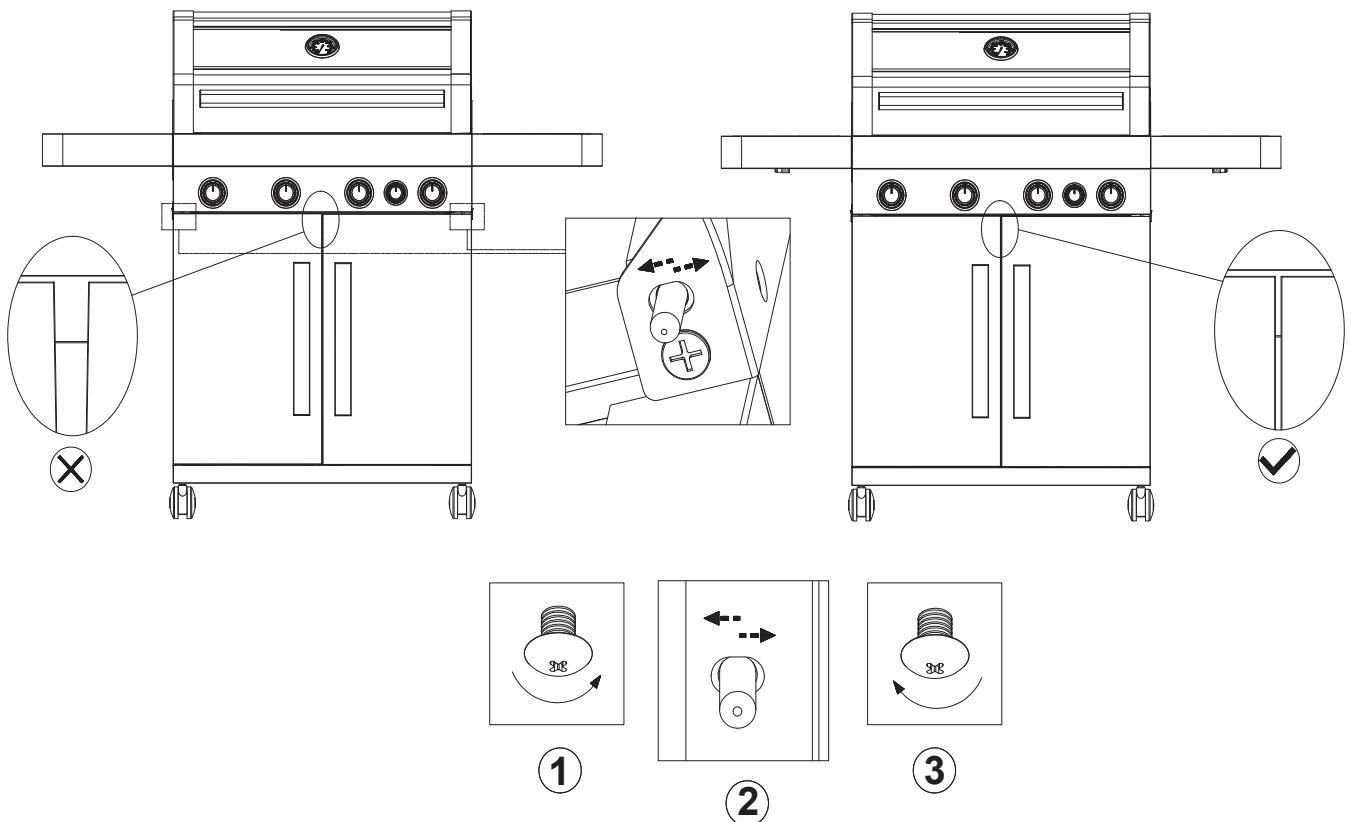
## STEG 15

Monter håndtak del 13 på del 12 dør. Plasser 2 stk C i bunnplate og hekt på dør.



## STEG 16

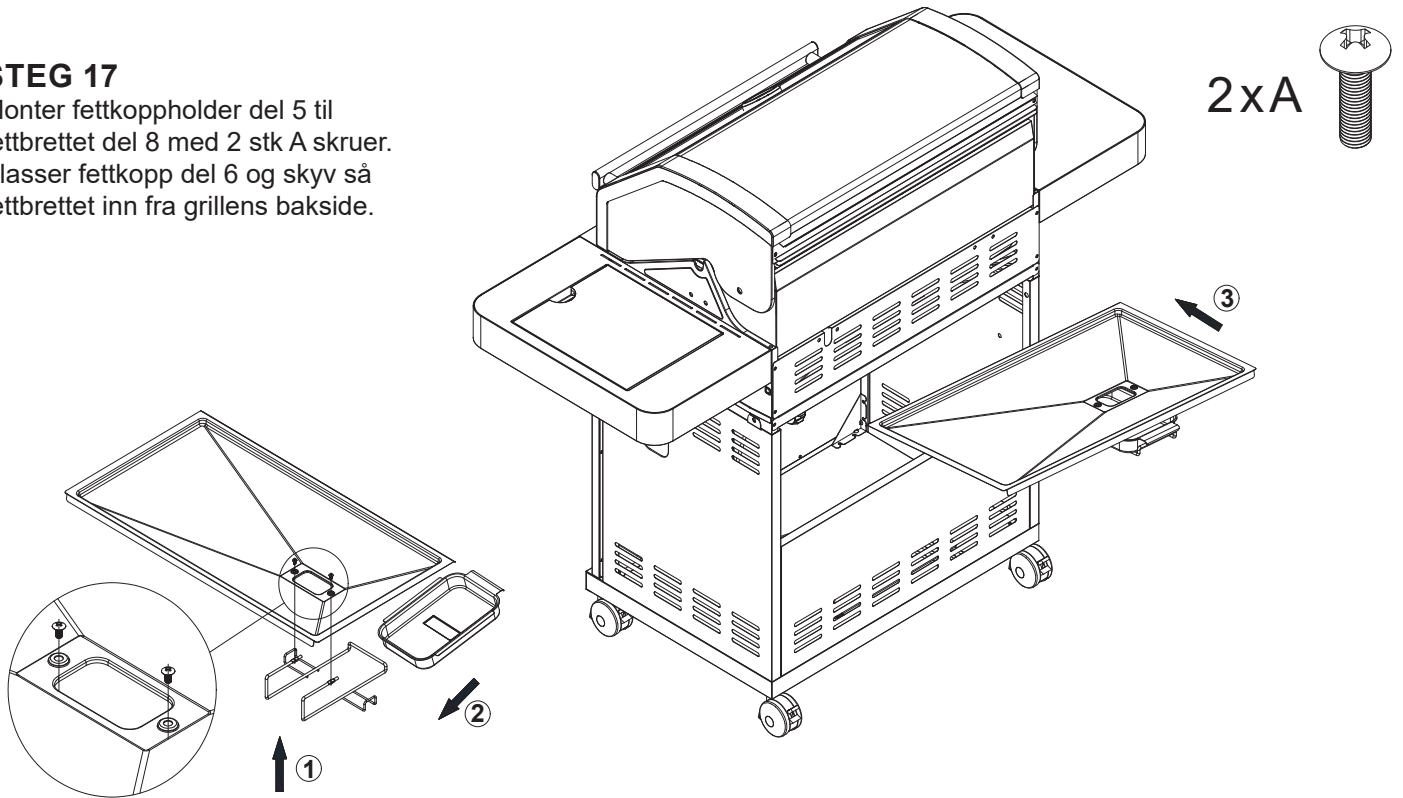
Om man trenger å justere på dørene bruk skrue som sitter bak døren.



# MONTERING

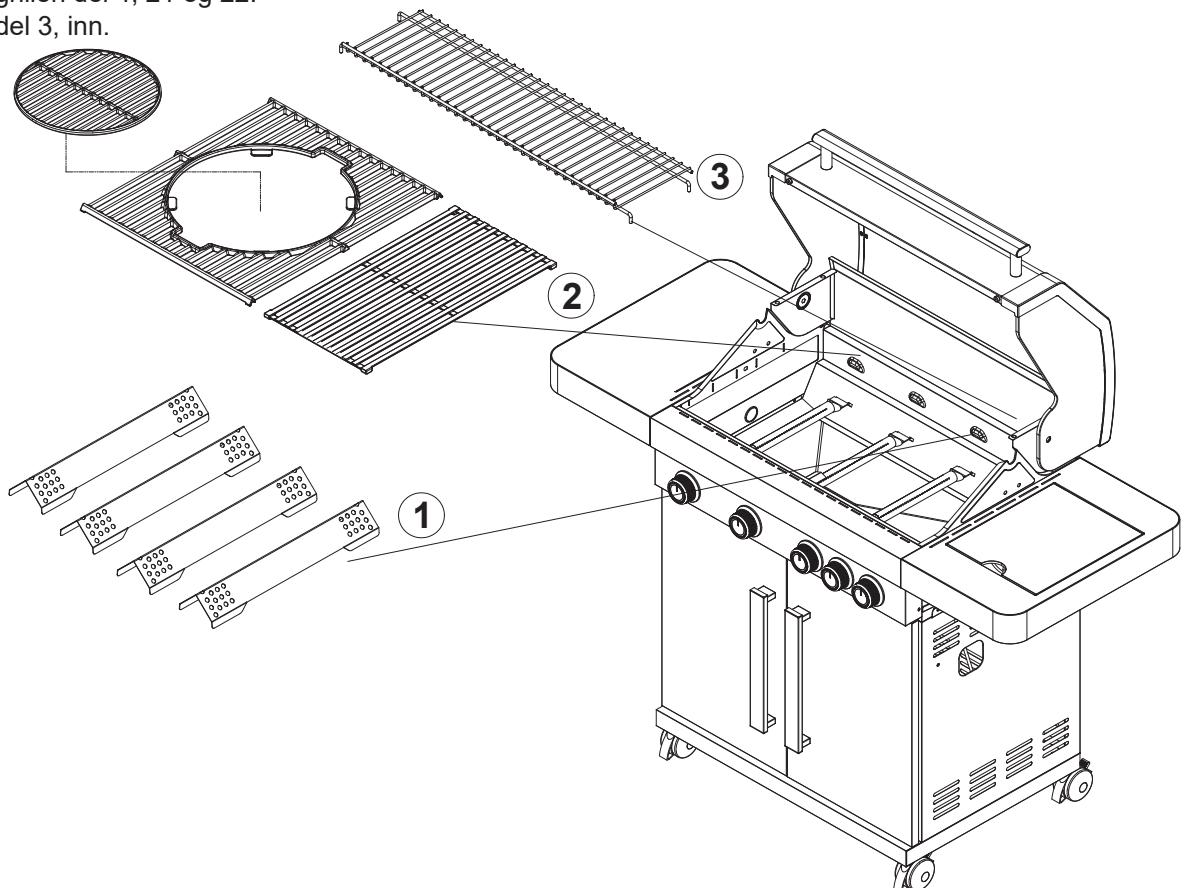
## STEG 17

Monter fettkoppholder del 5 til fettbrettet del 8 med 2 stk A skruer. Plasser fettkopp del 6 og skyv så fettbrettet inn fra grillens bakside.



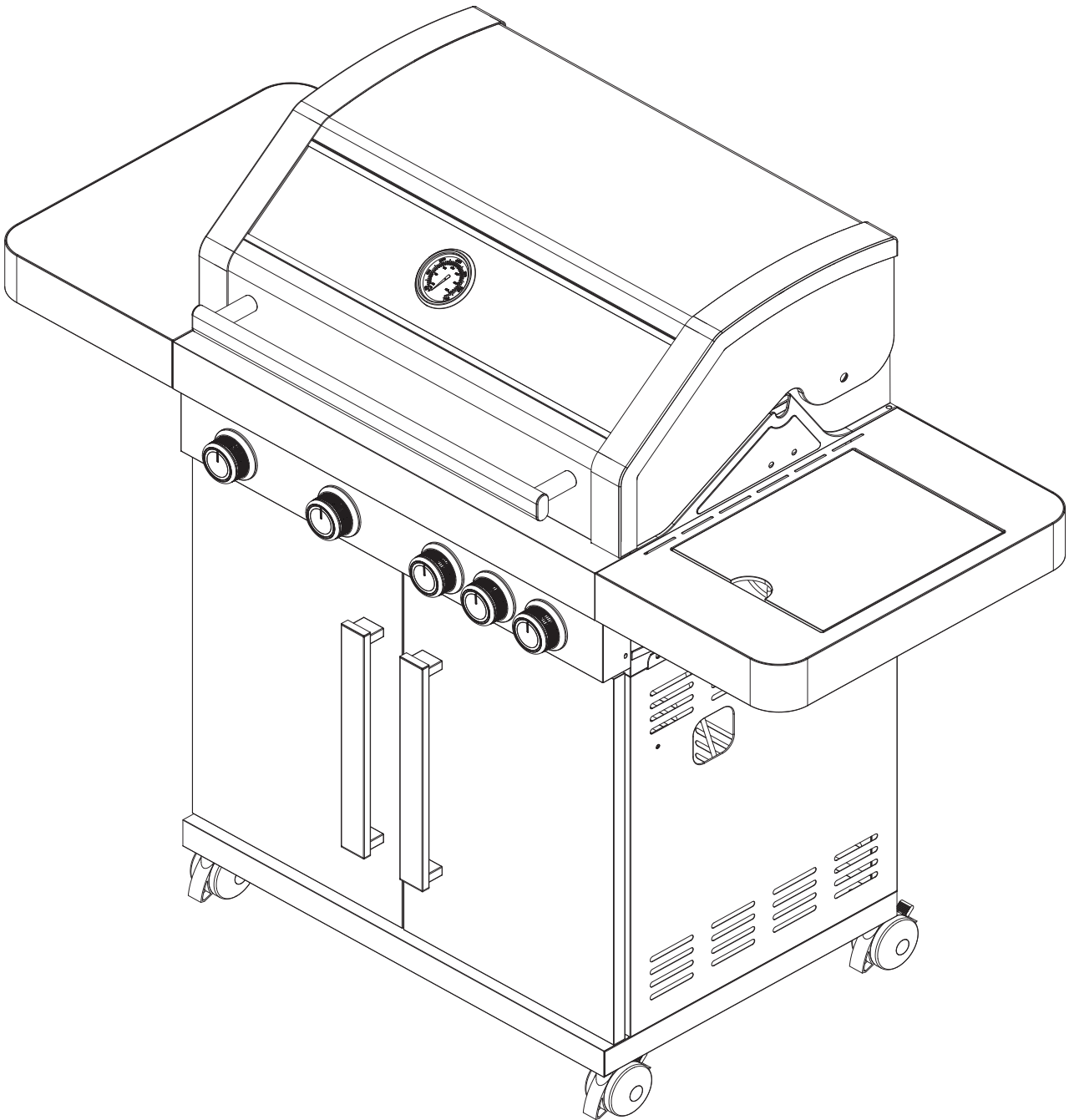
## STEG 18

Plasser del 23 flammestemmer i grillen. Legg ristene inn i grillen del 4, 21 og 22. Legg varmhylle, del 3, inn.



## MONTERING

GRILLEN ER NÅ  
FERDIGMONTERT.



**ALLE LEDD OG KOBLINGER MÅ LEKKASJETESTES, FØR GRILLEN TAS I BRUK.  
LES NØYE AVSNITTET OM GASSLEKKASJETEST.**



**FØR GRILLEN TAS I BRUK MÅ EN NØYAKTIG LEKKASJETEST FORETAS. LEKKASJETEST BØR GJØRES JEVLIG OG ELLERS HVER GANG GASSBEHOLDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES OG DERSOM GRILLEN IKKE HAR VÆRT BRUKT PÅ EN STUND. BENYTT ALDRI ÅPEN FLAMME FOR Å GJENNOMFØRE EN LEKKASJETEST. UTFØR LEKKASJETESTEN I ET GODT VENTILERT OMRÅDE**

- Lag en blanding med 2 deler oppvasksåpe og én del vann.
- Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.
- Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.
- Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.
- Pensle såpeblandingen på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
- Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.
- HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM ALLE KOBLINGER/SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. GRILLEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER.
- Hvis man etter gjentatte forsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler for utbedring av problemet.



## TILKOBLING AV GASS

**OPPBEVAR ALDRI GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN VED BRUK. KOBLE FRA REGULATOREN FOR Å OPPBEVARE GASSBEHOLDER UNDER GRILLEN UTENOM BRUK.**

**FLYTT ALDRI GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK ELLER ER TILKOBLET GASSBEHOLDER**

### GASSLANGE

Koble gaslangen på innløpet for gass, lokalisert under sidebordet på grillens venstre side. Bruk skiftnøkkel og stram forsiktig.

Sjekk jevnlig at gaslangen ikke har sprekker, skader og morkenhet. Ikke bruk en skadet gaslange.

Pass på at den bevegelige plastdelen på regulatoren er intakt og at den ikke blir skadet av varme deler på grillen. Bruk aldri teip, lim, silikon etc. på koblingen.

Regulatoren og slangen skal være CE -godkjent og oppfylle gjeldende nasjonale krav.

Gaslangen må ikke være lengre enn 120 cm.

### REGULATOR

Sjekk at alle brytere på kontrollpanelet står i AV-posisjon før du kobler på regulatoren.

For bruk i Norden anbefales propangass, men grillen kan også brukes med butan. Butan er ikke godt egnet i lave temperaturer.

### GASSBEHOLDER

Bruk en gassbeholder som er godkjent og passer for regulator. Beholder på 10 kg eller større anbefales.

Kontroller at gassbeholderen er plassert på et fast og flatt underlag, og lavere enn tilkoblingen. For bruk i Norden anbefales propangass, men grillen kan også brukes med butan. Butan er ikke godt egnet i lave temperaturer.

### GASS TYPE

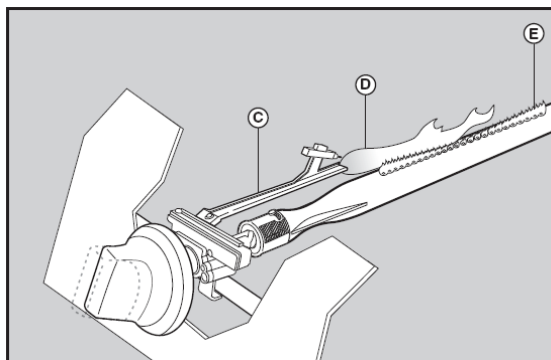
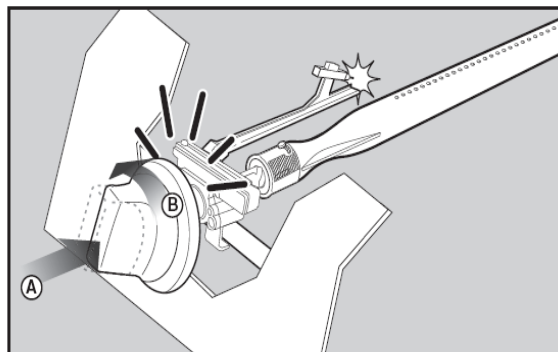
I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar

# TENNINGSINSTRUKSJONER

## PILOTFLAMME TENN INSTRUKSJON

1. Lokket skal alltid være åpent ved tenning av grillen. Stå aldri bøyd over grillen når du skal tenne den, beskytt ansiktet ditt i tilfelle oppflamming.
2. Pass på at alle brytere står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. For å lage en gnist, trykk inn kontrollbryter og hold den inne i 3-5 sekunder for å åpne gasstilførselen. Med bryteren trykket inn, vri den mot klokka, til HI. Et `klikk` vil høres fra tenneren og en oransje flamme vil komme til syne på brennerens venstre side. Hold fortsatt kontrollbryteren inne i to sekunder etter at `klikket` høres, da vil gass strømme helt ned i brennerrøret og brenneren tennes.
4. Når brenneren er tent, kan neste brenner tennes på samme måte. Tenn de resterende brennerne etter behov.

Hvis brennerne ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i OFF-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.



## TENNE GRILLEN MANUELT

Hvis den innebygde tenneren ikke fungerer, kan grillen tennes manuelt ved å bruke en lang fyrstikk eller en peislighter. Ikke len deg over grillen mens du tenner!

1. Pass på at alle bryterne står i OFF-posisjon.
2. Åpne lokket. Lokket må alltid være åpent når grillen tennes.
3. Åpne for gassen fra gassflasken med regulatoren.
4. Tenn en lang fyrstikk eller en peislighter og putt den inn i tennhullet på venstre eller høyre sidevegg av grillkroppen.
5. Trykk inn bryteren til brenneren nærmest tennhullet og vri bryteren venstre.
6. Forsikre deg om at brenneren tenner og forblir tent.
7. Tilstøtende brennere kan tennes ved å skyve inn bryteren og vri til den til venstre.

Hvis brennerne ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i "OFF"-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor

### ADVARSEL:

**Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, vri bryterne til OFF posisjon (lukker gasstilførselen) og vent 5 minutter før du prøver å tenne igjen.**





## TENNINGSINSTRUKSJONER

**FLAMMENE SKAL VÆRE BLÅ OG STABILE. VED STOR, GULAKTIG FLAMME, OPPFLAMMING ELLER USTABIL FLAMME, SJEKK TABELL OM FEILSØKING.**

**SLUKK ALDRI GRILLEN MED VANN, NÅR GRILLEN ER VARM.**

### TENNE SIDEBRENNEREN

1. Åpne sidebrennerlokket.
2. Pass på at alle bryter står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Trykk og vri bryteren langsomt mot venstre, til HI da vil et klikk høres som gir en gnist til elektroden for å tenne brennerne.

Hvis brennerne ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i OFF-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

### TENNE SIDEBRENNER MANUELT

Hvis den innebygde tenneren ikke fungerer, kan grillen tennes manuelt ved å bruke en lang fyrstikk eller en peislighter. Ikke len deg over grillen mens du tenner!

1. Åpne sidebrennerlokket.
2. Pass på at alle bryter står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Tenn en lang fyrstikk eller en peislighter og hold den i nærheten av sidebrenneren.
4. Trykk inn bryteren til sidebrenner og vri bryteren venstre.
5. Forsikre deg om at brenneren tenner og forblir tent.

**HVIS GRILLEN IKKE TENNER VED MANUELL TENNING, SE TABELL OM FEILSØKING ELLER TA KONTAKT MED FORHANDLER.**

### BRUK AV SIDEBRENNER

Maks kjelestørrelse på sidebrenner er 25 cm. Bruk kjeler uten plast/bakelitt etc. for å unngå deformasjon. Kjeler, panner og gryter i stål og støpejern kan brukes rett på grillristene om de er større enn sidebrenner.

**OBS! Bruk aldri kjeler/panner med teflon/non-stick belegg på sidebrenner eller i grillrom!**

Ved bruk av for stor kjele, panne eller gryte vil man kunne skade/ødelegge sidebordene.

## PLASSERING

- Pass på at grillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- Grillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- Grillen må ikke brukes under normalt bakkenivå.
- Når grillen er i bruk, bør hjulene alltid låses.

## SISTE SJEKK

- Sjekk at alle brytere fungerer som de skal.
- Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (bør alltid gjøres før grillen skal brukes).
- Gassbeholder og gasslange må ikke komme i kontakt med varme gjenstander.

## ADVARSEL!

**KUN 50% AV GRILLFLATEN KAN DEKKES TIL NÅR DU GRILLER. VED BRUK AV STEKEPLATE, IKKE DEKK GRILLRISTEN MED ALUMINIUMSFOLIE.**

**DEKKES HELE STEKEFLATEN, OPPSTÅR KRAFTIG VARMEUTVIKLING SOM KAN GJØRE SKADE PÅ GRILLEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV OVEROPPHETING, VIL IKKE BLI DEKKET AV GARANTIEN.**

## GRILLTIPS

**BRENN AV GRILLEN.** En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk og mindre oppflamming fra fettrester. Brenn av grillen etter bruk ved å åpne lokket og sett grillen på full styrke i ca 10 minutter. Avkjøl grillen og børst deretter bort aske fra flammemetemere og rister.

**PENSLE GRILLRISTENE MED EN OLJE** som tåler høy varme. Dette hindrer maten i å brenne seg fast i ristene.

**FORVARM GRILLEN** i ca. 10 minutter på full styrke før mat legges på grillen. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid.

**UNNGÅ Å GRILLE FROSSEN** eller halvveis tint mat. Kulden vil forlenge grilltiden og gi et dårligere resultat.

**DEL INN GRILLEN I VARME OG KALDE SONER.** Når maten er halvveis ferdig, flyttes den til kald sone og grilles ferdig der. Dette gir et bedre resultat og gjennomsteker maten uten at den blir brent.

**BEREGN GRILLTIDEN** for hver matrett og legg maten på grillen i rekkefølge slik at alt blir ferdig til samme tid.

**PENSLE MATEN JEVNLIG** under grilling med olje eller annen marinade. Dette gjør at maten holder seg saftigere.

**IKKE ÅPNE LOKKET** på grillen under grilling. Når lokket åpnes, slippes mye av varmen ut.



## FETTBRANN

**BRANNER SOM FORÅRSAKES AV FETT, SKADER METALLET, LAKKEN OG EMALJEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIE, DA DETTE ER FEIL BRUK.**

**BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN**

### FORHINDRE FETTBRANN

1. Rengjør grillen jevnlig for å unngå fettbrann.
2. Fettopsamlere bør fylles med fettabsorberende materiale, f.eks. skjellsand/kattesand. Sanden suger opp fett og matoljer og kan forhindre fettbrettbrann (Aluminiumsfolie kan legges under sanden for å lette rengjøringen).

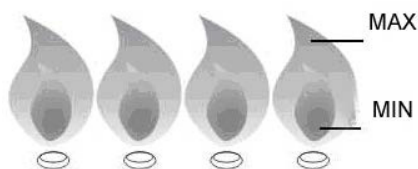
### NÅR FETTBRANN OPPSTÅR

Ved fettbrann, lukk gasstilførselen og koble fra regulatoren. La lokket være åpent og vent til brannen slukker av seg selv.

**MANGLENDE VEDLIKEHOLD KAN MEDFØRE AT GAMMELT FETT TAR FYR OG LAGER EN FETTBRANN.**

## VEDLIKEHOLD

- ☑ Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
- ☑ Fjern grillristen og flammemetemmerne.
- ☑ Tenn grillen på normal måte.
- ☑ Vri bryterne fra lav til høy. Sjekk om det er forskjell i styrken, og at flammen er klar og blå. Flammen skal ikke være oransje. Hvis brenneren oppfører seg unormalt, les om feilsøking s. 23.
- ☑ Fjern gamle fettrester på brennerne med en grillbørste.



## INSEKT OG SKADEDYR

Insekter eller andre skadedyr kan ta "bolig" i grillen når grillen står ubrukt over lengre tid. Har du problemer med opptenning eller opplever ujevne flammer, kan dette skyldes skadedyr som blokkerer gasstilførselen. Demonter brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i grillen. Montér brennerne igjen når de er helt tørre.

**Sjekk at gasslangen ikke har skader etter mus eller rotter.**

## GASSGRILL MED GLASS I LOKKET

Om grillen eksponeres for mye regn og ikke beskyttes med et grilltrekk, kan vann trenge inn gjennom glasset i lokket. Større vannansamlinger kan føre til rustskader innvendig på lokket. Fettbrett/fettkopp kan også fylles med vann, som igjen fører til at fett og matrester vil flyte utover og grise til grillens understell. På enkelte grillmodeller kan vannansamlinger forekomme i lokket og store mengder vann vil renne ut når man åpner lokket.

For å unngå rustskader, anbefaler vi at grillen beskyttes med et formsydd Nordic Season grilltrekk, eller at grillen oppbevares i le og ikke eksponeres for regn.

## RENGJØRING

- Bruk kun rent vann og eventuelt milde rengjøringsmidler for generell rengjøring.
- Ikke bruk brennbare rengjøringsmidler.
- For rengjøring av grillrister, brenn av grillen ca. 10 minutter etter bruk med åpent lokk. Børst ristene med en grillbørste. Ved rengjøring med vann, bruk normal oppvaskåpe og ikke slipende rengjøringsmidler. Grillristene må ikke vaskes i oppvaskmaskin, da dette vil skade emaljen.
- Tørk ristene godt etter rengjøring og sett disse inn med matolje.
- For å hindre "interesse" fra skadedyr og eventuell lukt, rengjør fettoppsamlere jevnlig.
- Oppbevar grillen tørt eller under grilltrekk når grillen ikke er i bruk.
- For å unngå rustskader på utvendige deler, polér grillen med bilvoks årlig. Bor man 5 km eller i kortere avstand til havet, anbefales det å oppbevare grillen innendørs, da saltinnholdet i luften kan redusere grillens levetid.
- Legg kattesand o.l i bunnen på fettbrettet. Sanden absorberer fett som drypper ned, og kan forhindre fettbrann. Det forenkler også senere rengjøring av fettbrettet.
- Grillen må holdes ren for matfett, for ikke å forringes.
- Fettkoppen bør tømmes regelmessig for å unngå at fett renner over.
- Rust kan forekomme naturlig på støpejern og ståldeler, og vil ikke påvirke grillen på kort sikt. Overflaterust vaskes/pusses bort.
- Grillen bør være ren og tørr før grilltrekket tas på. Sørg for god ventilasjon. Fuktighet under grilltrekket vil kunne forårsake store rustskader.

# FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE VED BRUK AV TENNEREN</b>	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
	Elektroden er tilgriset av fett	Rengjør elektroden
	Tennerknappen er defekt	Ta kontakt med forhandler
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE VED HJELP AV FYRSTIKKER</b>	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventil eller gasslangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
<b>LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)</b>	Gassbeholder er for liten	10 kg gassbeholder eller større anbefales til grillen
	Blokkering i brenneren	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og slangen
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
<b>VANSKER MED Å VRI PÅ VENTILBRYTEREN</b>	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vrides
<b>KRAFTIG RØYK</b>	Matrester i fetttoppsamleren, eller mye fett på maten som grilles	Rengjør fetttoppsamleren. Skjær bort overflødig fett på maten

## MULTI GRILL SYSTEM

NYE MULIGHETER FOR  
KREATIV MATLAGING PÅ GRILLEN

Ved å bruke Multi Grill System-tilbehør som en wok, frying pan, pizza stone, cooking plate eller searing grid på grillen, kan du utvide mulighetene for matlaging betydelig. Her er tre gode grunner til å bruke MGS-tilbehør:

### KULINARISK ALLSIDIGHET

Hvert av MGS-tilbehørene tjener et spesifikt formål, slik at du kan tilberede et mangfold av retter på grillen. Ved å inkludere MGS-tilbehør i ditt grillrepertoar, kan du heve dine kulinariske ferdigheter og nyte et bredere utvalg av deilige retter.



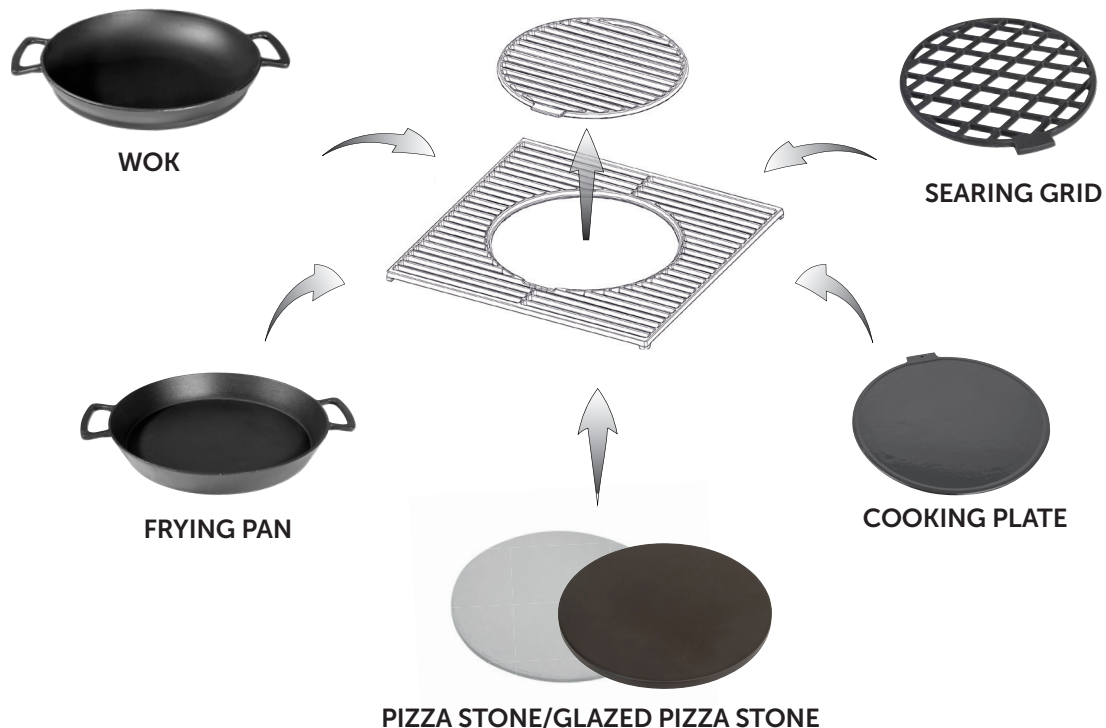
### TEMPERATURKONTROLL

MGS-tilbehør gir deg bedre kontroll over steketemperaturer og varmfordelingen på grillen. Pizza Stone fordeler for eksempel varmen jevnt for konsistent baking, mens Searing Grid gir høy varme for den perfekte steking av biffer. Temperaturkontrollen sikrer at maten tilberedes riktig og hjelper til å forhindre brenning eller ujevn steking.

### ENKLERE RENHOLD

Bruk av MGS-tilbehør kan bidra til å begrense at det drypper fett og skape oppblussing, noe som resulterer i en renere kokeoverflate og enklere rengjøring.





## WOK

Emaljert wok i støpejern som tilbereder maten energieffektivt og bevarer næringsinnholdet i råvarene. Sauser og supper kan også tilberedes i wok.

## FRYING PAN

Gir deg valget mellom å steke kjøtt med høy varme, eller lavere varme for gryteretter, omeletter, sjømat og grønnsaker. Porselens emaljefinish for å forhindre klebing og for enkel rengjøring. Passer inn i MGS-systemet og holder seg på plass under matlaging.

## PIZZA STONE CORDIERITE

Cordieritt er et materiale som tåler høy varme og effektivt oppnår høy temperatur. Med pizzastein er du garantert en sprø pizzabunn og kan steke pizza på få minutter.

## GLAZED PIZZA STONE

Med glasert overflate blir det enklere å rengjøre pizzasteinen. Non-stick overflate hindrer at pizzaen setter seg fast, og steinen tåler godt varmemeforandringer.

## COOKING PLATE

Stekeplate i emaljert støpejern. Forhindrer oppflamming ved grilling av råvarer med mye fett. Egg og fisk vil ikke sette seg fast og man kan enkelt lage en grillkorpe på kjøtt før man griller det på indirekte varme. Unngå at skalldyr og grønnsaker faller gjennom grillristen. Stekeplaten kan brukes på begge sider. Den ene siden er glatt og den andre siden har en riflet overflate.

## SEARING GRID

Ekstra støpejern som gir flotte grillmerker på kjøttet. Porselens emaljefinish for å forhindre klebing og for enklere rengjøring.

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett  
i henhold til forbrukerlovgivningen.

Produktet gjennomgår streng kvalitetskontroll  
og testing på fabrikk.

Skulle det mot formodning mangle deler i pakken eller produktet være  
skadet, ta kontakt med  
forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt  
for videre hjelp.

Feil som skyldes feilbruk, manglende vedlikehold eller modifikasjon av  
produktet, medfører bortfall av reklamasjonsretten.

Ødelagte deler som ikke skyldes feil ved produktet, faktureres etter gjeldene  
prislister+frakt  
og ekspedisjonsgebyr.

Ved behov for deler eller ved reklamasjon,  
ta kontakt med forhandler eller forbrukerkontakt.

Forbrukerkontakt:

Nordic Season Products AS  
Kjeller Vest 3  
2007 Kjeller, Norge  
e-post: [support@nordicseason.no](mailto:support@nordicseason.no)  
tlf: 0047 924 78 600 (10-14 mon-fri)  
[www.nordicseasonbbq.no](http://www.nordicseasonbbq.no)

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges.  
Denne varen er produsert i Kina for Nordic Season Products AS.

**NORD C**  
**SEAS N**  
B A R B E C U E