



GENNEMLÆS DENNE MANUAL OG GØR DIG BEKENDT
MED PRODUKTET, FØR GRILLEN TAGES I BRUG.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Advarsler	3
Teknisk data	4
Gas-kategori	4
Ekspllosionstegning	6
Komponentoversigt	7
Skruer/møtrikk	7
Monteringsvejledning	8-17
Lækagetest	18
Tilslutning af gas	19
Vejledning for optænding	20
Før grillen tages i brug	22
Fedt brand	23
Rengøring og vedligeholdelse	24
Fejlfinding	25
Forbrugerkontakt	26



- Følges den medfølgende vejledning ikke, er der risiko for alvorlige skader på personer og faste installationer.
- Visse af grillens dele kan være skarpe — vær forsigtig og anvend de nødvendige værnemidler (handsker) under montering og løft. Skarpe kanter kan forårsage skader.
- Grillen er kun beregnet til udendørs brug på vel ventilerede pladser. Brug aldrig grillen i lukkede rum eller under halvtag, dette kan medføre fare for iltmangel.
- Grillens tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og andre, som skal holdes under opsyn, på sikker afstand. Grillen må ikke flyttes, mens den er i brug eller med tilkoblet gasflaske.
- Kobl gascylinder fra grillen, når denne ikke er i brug, og før den skal flyttes.
- Modificering af grillen kan medføre fare og resulterer i, at reklamationsretten på produktet bortfalder.
- Opbevar aldrig gascylinder under grillen, når denne er i brug, da en evt. gaslækage kan resultere i alvorlig skade. Placér gascylinder ved siden af grillen, når denne er i brug.
- Placér ikke grillovertræk eller andet brændbart i rummet under grillen, når denne er i brug eller er varm.
- Der må ikke bruges lavasten, kul eller briketter.
- Tænd aldrig grillen med lukket låg, kontroller før brug, at venturi-åbningerne (ventilation) på brænder og sidebrænder ikke er tilstoppet eller blokeret.
- Grillen skal rengøres regelmæssigt og omhyggeligt.
- Udfør lækagetest med jævne mellemrum og altid i forbindelse med skift af gascylinder eller efter længere tids opbevaring. Kontrollér altid gaslangenen for skader og revner, før grillen skal anvendes.
- Hvis grillen opbevares i en garage eller kælder under overfladeniveau, må gascylinder ikke opbevares på samme sted, da denne skal opbevares over normalt overfladeniveau.

TEKNISKE DATA

Totale effekt: 17kW

Hovedbrændere; 14 kW,(1020 gram/time)

sidebrænder: 3kW (218 gram/time)

Gasforbrug: 1235 g/h.

Slange og regulator (ikke inkluderet):

Skal være godkendt efter EN-standard.

Gascylinder (ikke inkluderet): Brug standard gascylinder, der er godkendt til brug i Danmark. Helst 10/11 kg. Selv om både butangas og propangas kan bruges, anbefales propangas til brug i Danmark. Godkendt slange og regulator kan købes de fleste steder, hvor de sælger udstyr til gas.

BEMÆRK! TIL DETTE PRODUKT MÅ GASLANGENS LÆNGDE MAKSIMALT VÆRE 120 CM.

GASSINFORMASJON

FOR BRUG I LAND	VENTIL STR	GASTYPE	GASKATEGORI
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)

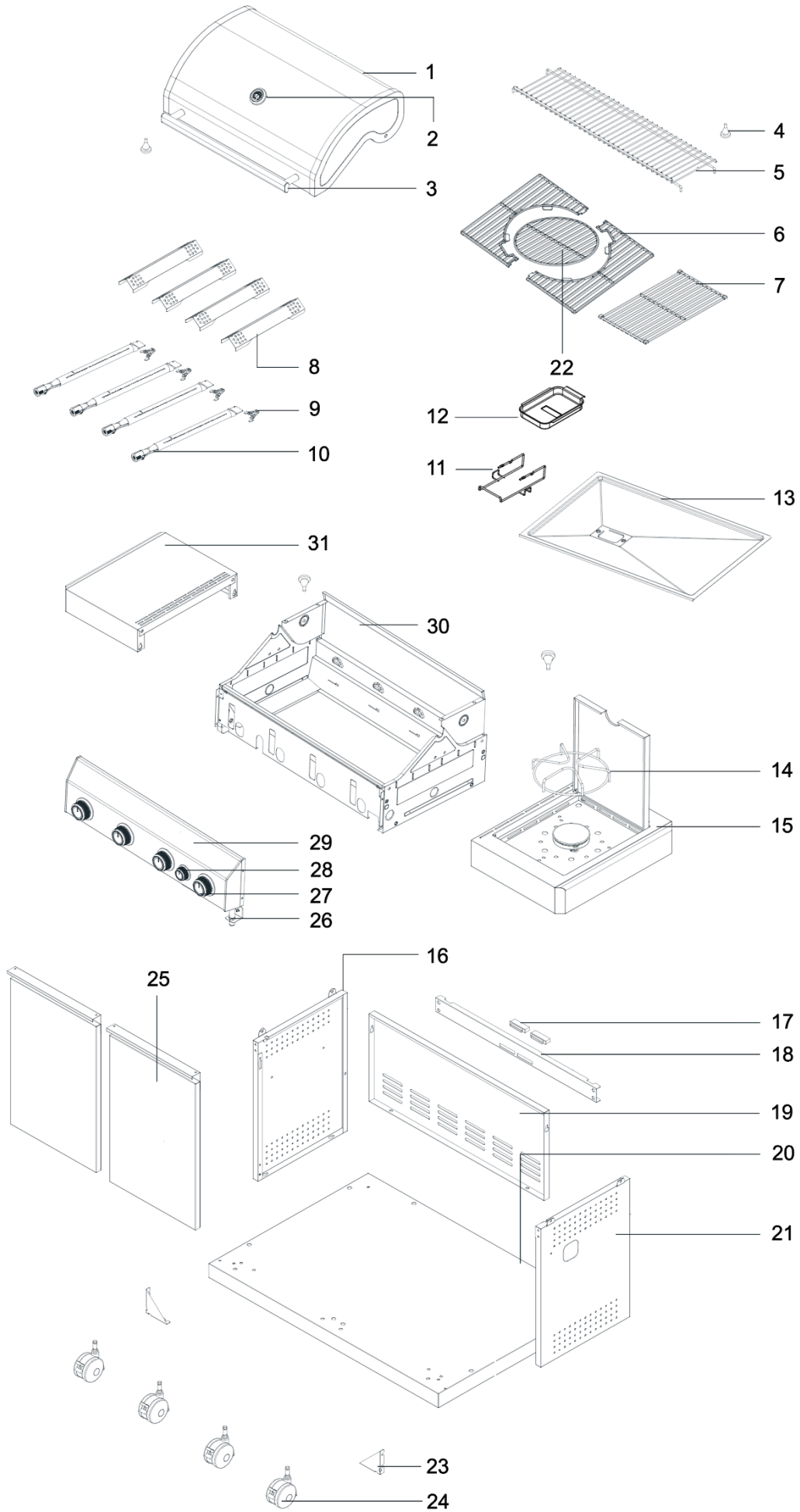
 0359-18

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

TEKNISKE DATA








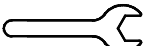

EKSPLOSIONSTEGNING



KOMPONENTOVERSIGT

1	Låg	1 pcs
2	Termometer	1 pcs
3	Håndtag til låg	1 pcs
4	Stødpudegummi	4 pcs
5	Varmerist	1 pcs
6	Indsatssystem til basisgrill *MGS	2 pcs
7	Støbejernsrist 240 mm	1 pcs
8	Varmefordelingspanel	4 pcs
9	Klemme til rørbrænder	4 pcs
10	Rørbrænder	4 pcs
11	Holder til fedtkop	1 pcs
12	Fedtkop	1 pcs
13	Fedtbakke	1 pcs
14	Sidebrænder kogerist	1 pcs
15	Sidebrænderenhed	1 pcs
16	Venstre sidepanel til vogn	1 pcs
17	Dørmagnet	2 pcs
18	Frontbjælke til vogn	1 pcs
19	Bagpanel til vogn	1 pcs
20	Bundpanel til vogn	1 pcs
21	Højre sidepanel til vogn	1 pcs
22	Indsatssystem til rund grill	1 pcs
23	Trekantet støttbeslag til vogn	2 pcs
24	Låsbart hjul	4 pcs
25	Dør	2 pcs
26	Gastilslutningsventil	1 pcs
27	Kontrolknap til hovedbrænder	4 pcs
28	Kontrolknap til sidebrænder	1 pcs
29	Kontrolpanelenhed	1 pcs
30	Brænderkassenhed	1 pcs
31	Sidebord	1 pcs

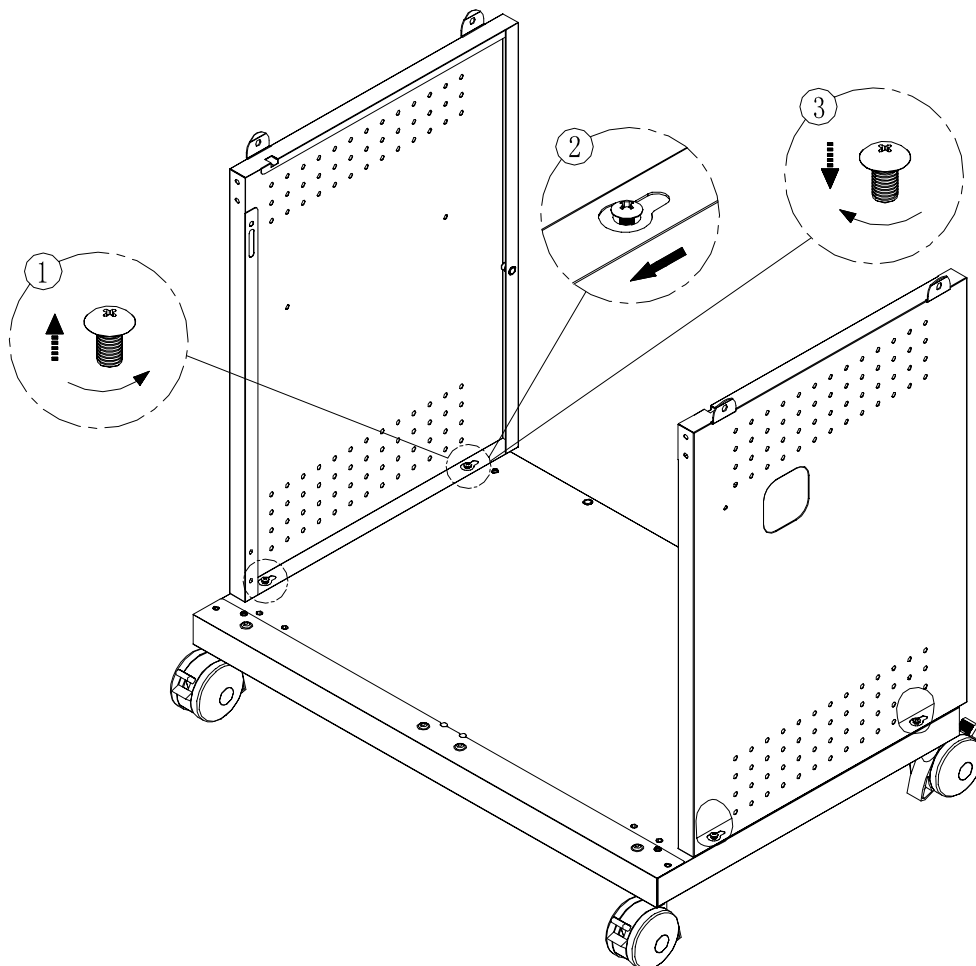
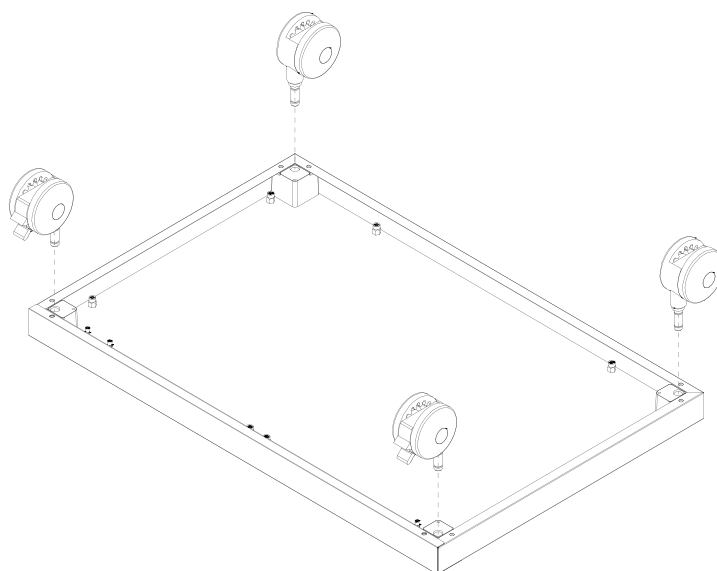
A		x7 5/32-32
B		x12 1/4-20
C		x2
D		x4

VÆRKTØJ TIL MONTERING (IKKE INKLUDERET)		
		
Stjerneskruttrækker	Skiftenøgle / Fastnøgle	Lineal/målebånd
<p>ADVARSEL! Udvis forsigtighed ved brug af elektrisk værktøj, da tilspændingsmomentet i disse kan ødelægge skrueerne.</p>		

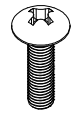
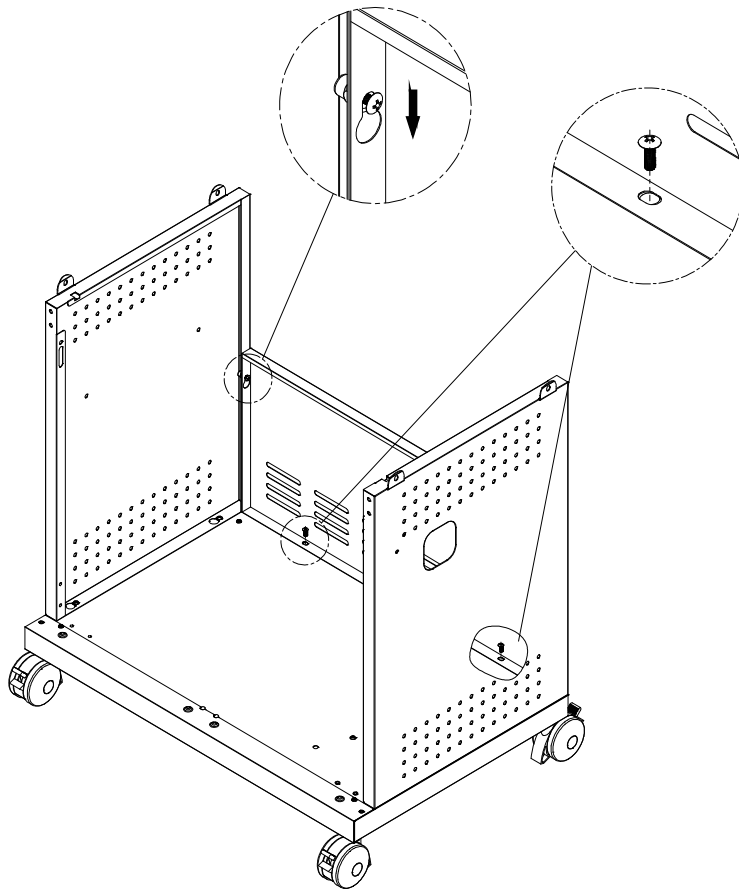
MONTERING



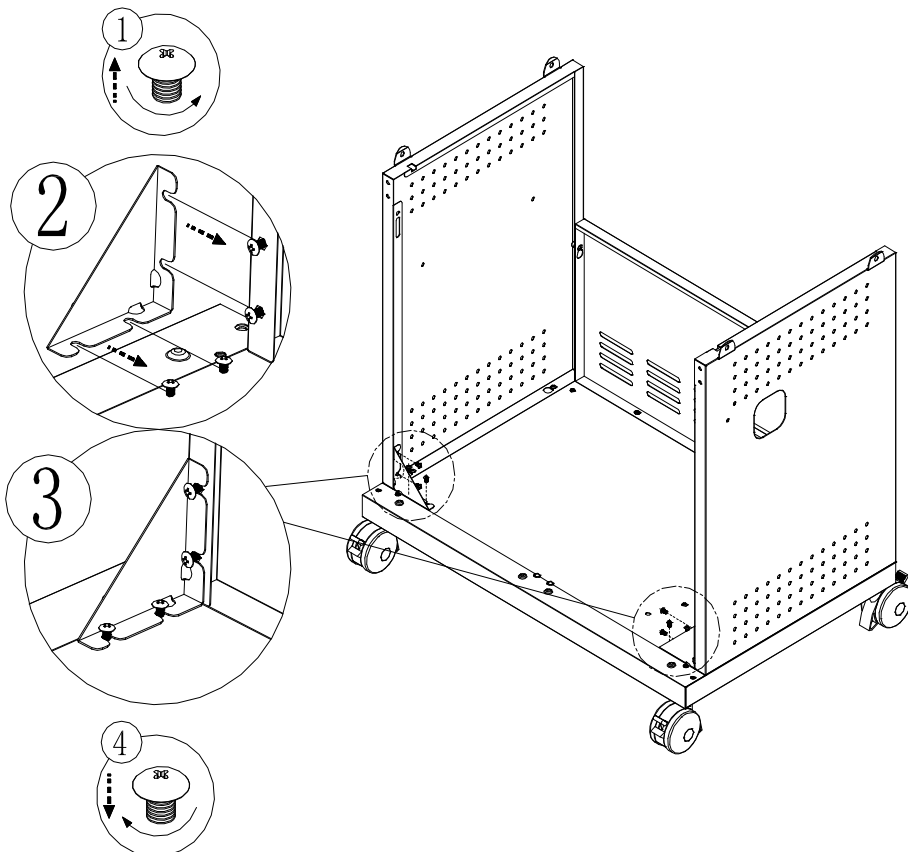
**FØLG DENNE ANVISNING TRIN FORTRIN.
DA DER KAN FOREKOMME TUNGE LØFT, ANBEFALES DET
AT MONTERINGEN UDFØRES AF 2 PERSONER.**



MONTERING



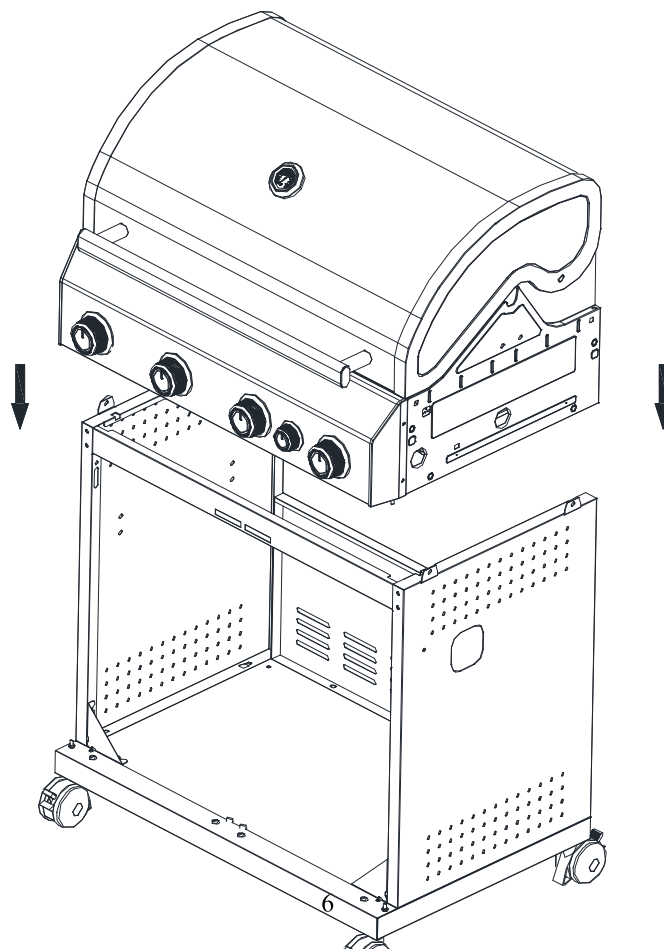
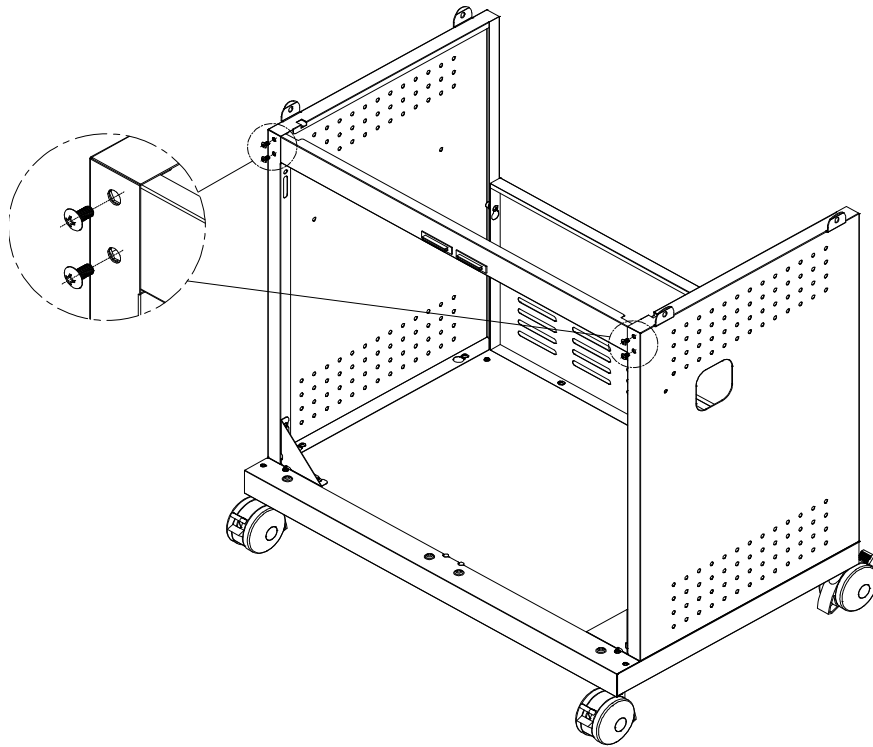
4xB



MONTERING



4xA

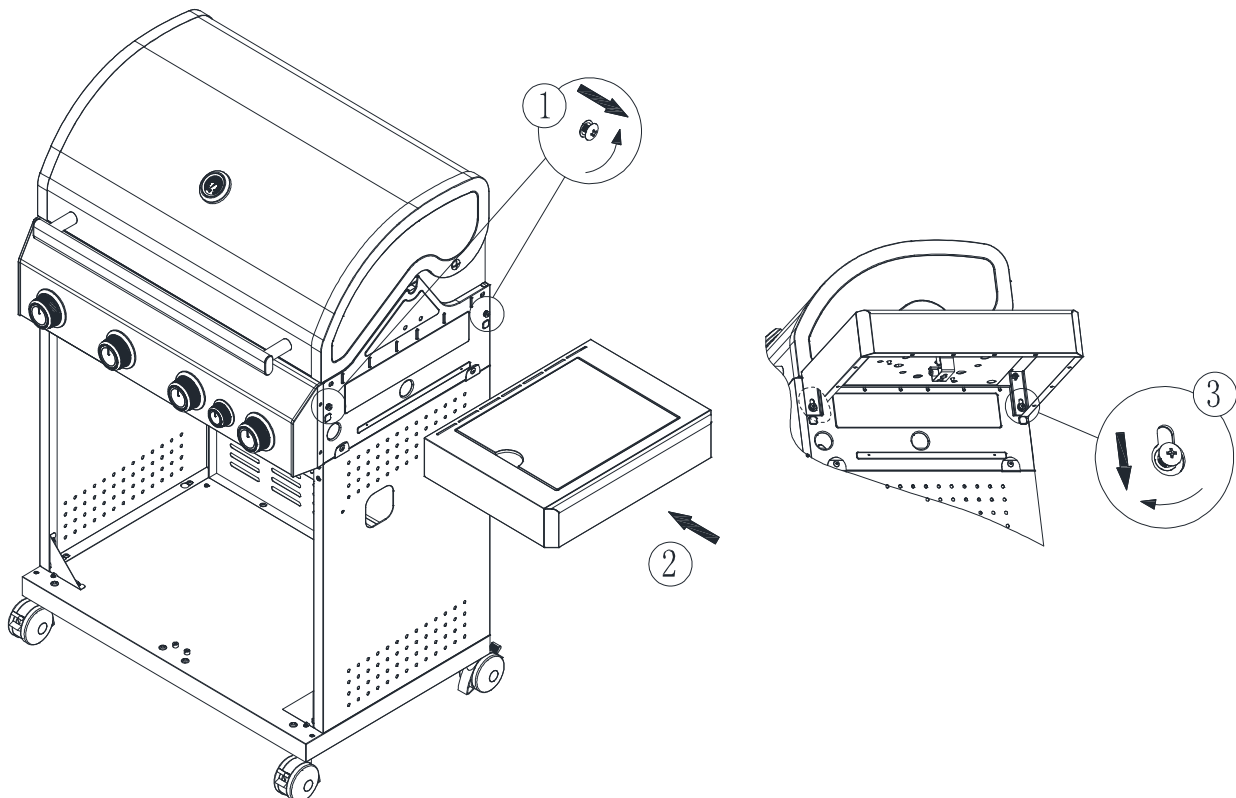
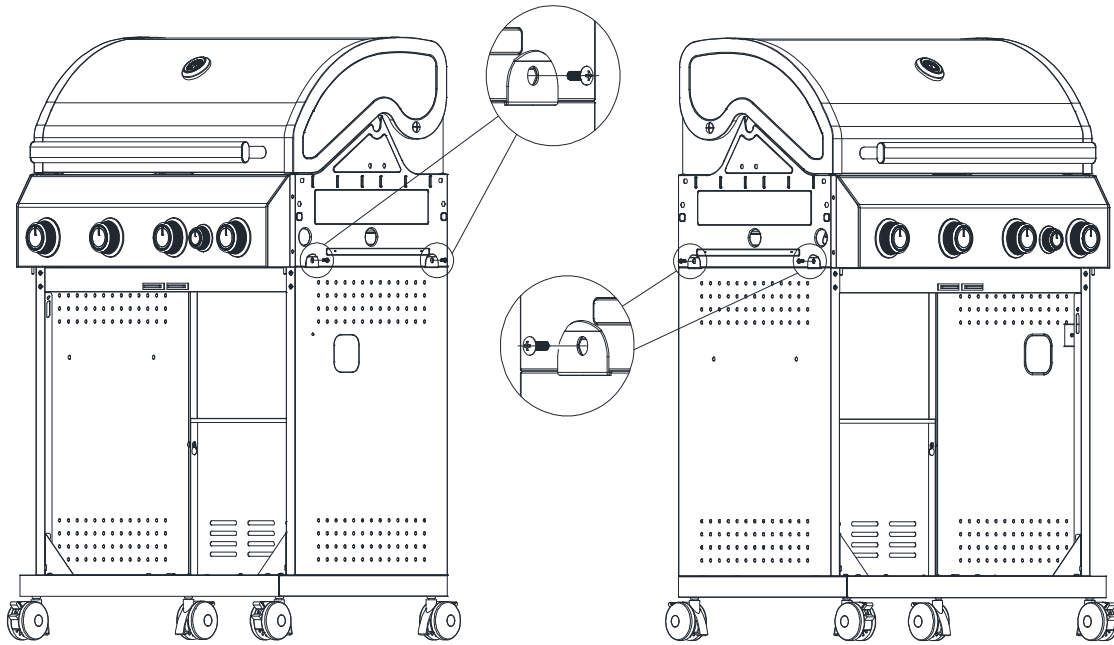


MONTERING

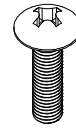
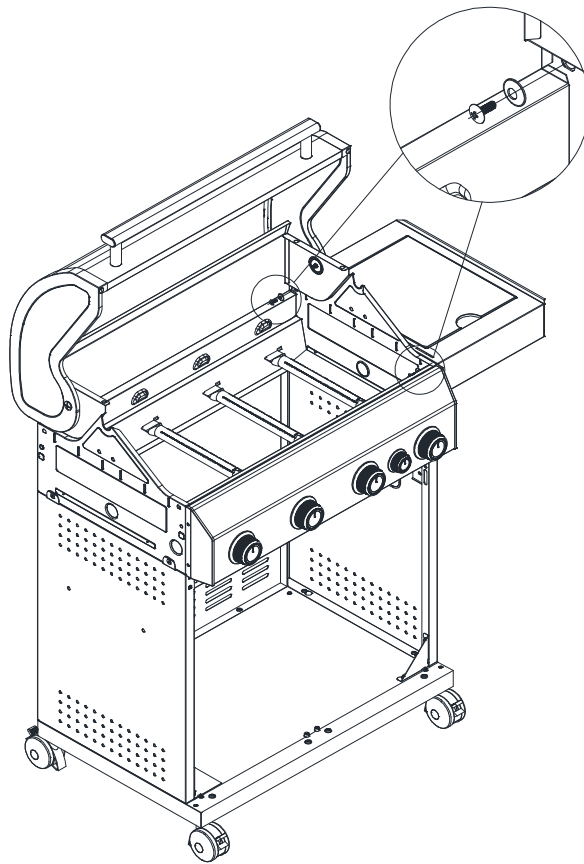
SÆT ALLE SKRUER I, INDEN DE STRAMMES!



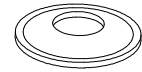
4xB



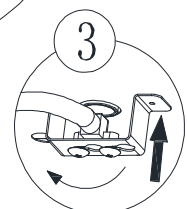
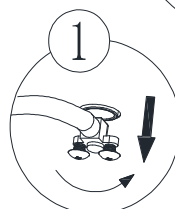
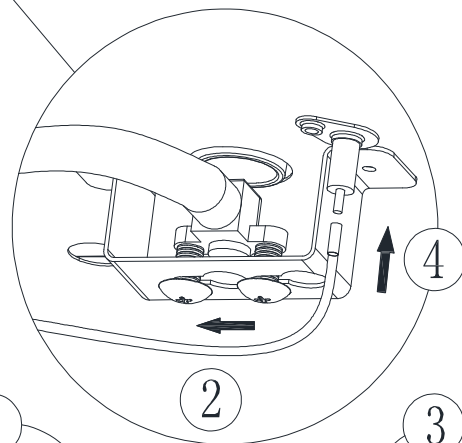
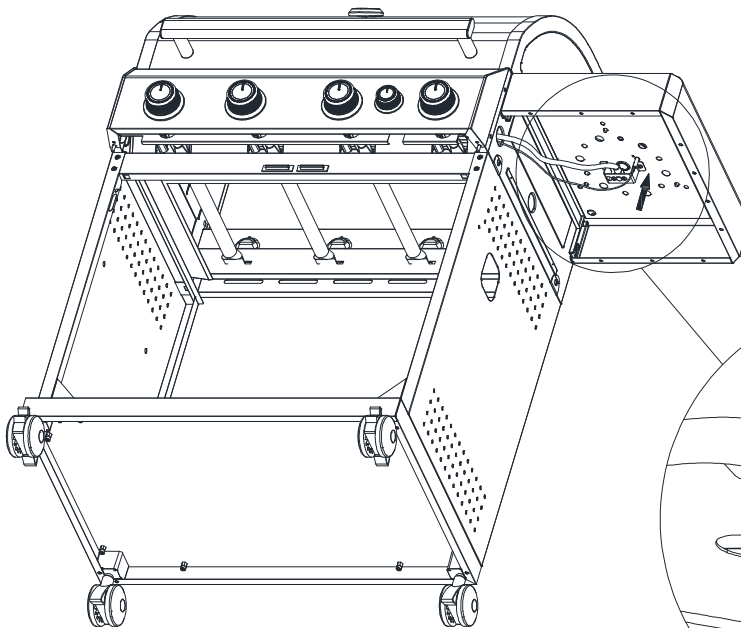
MONTERING



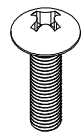
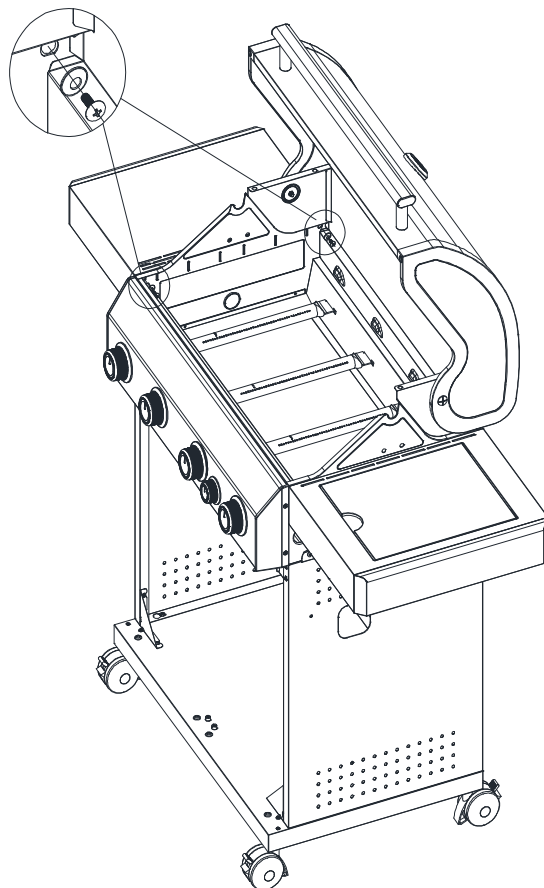
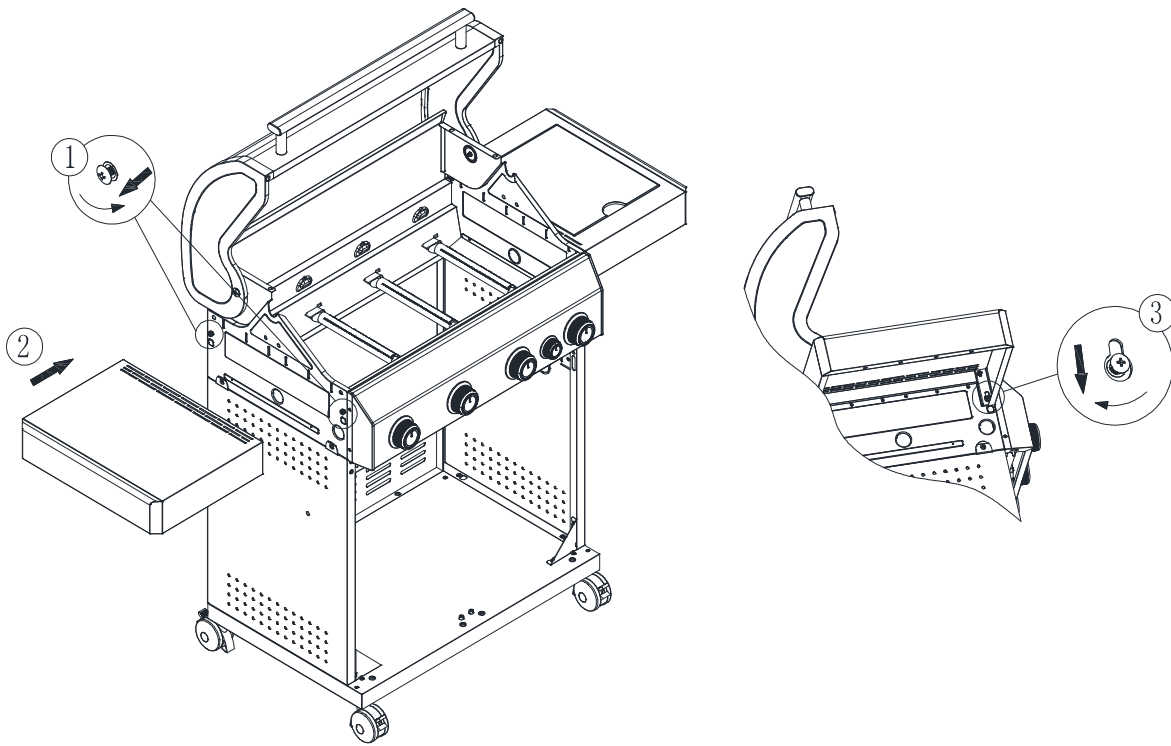
2xB



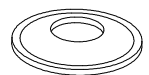
2xD



MONTERING

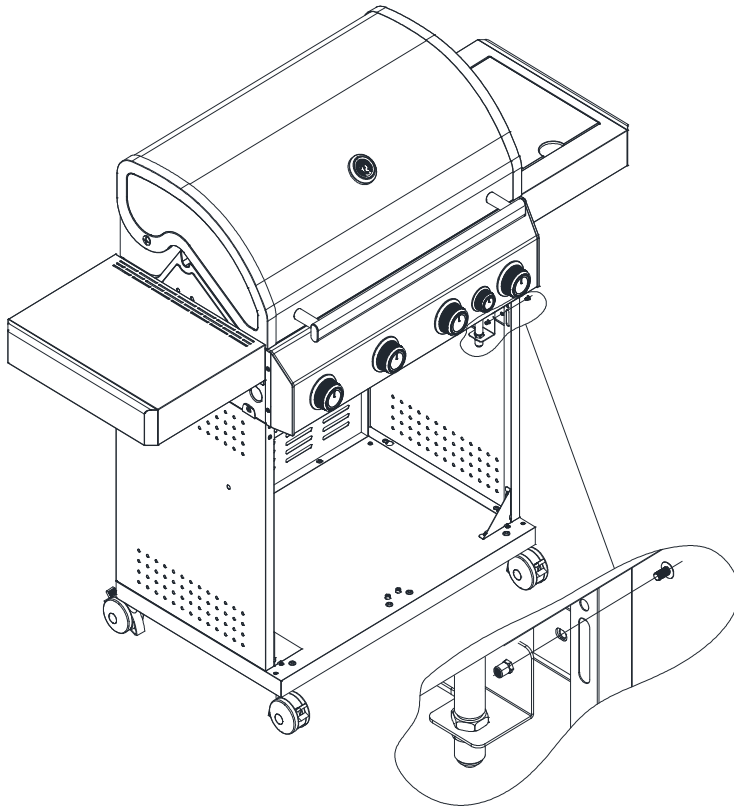


2xB

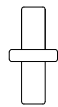


2xD

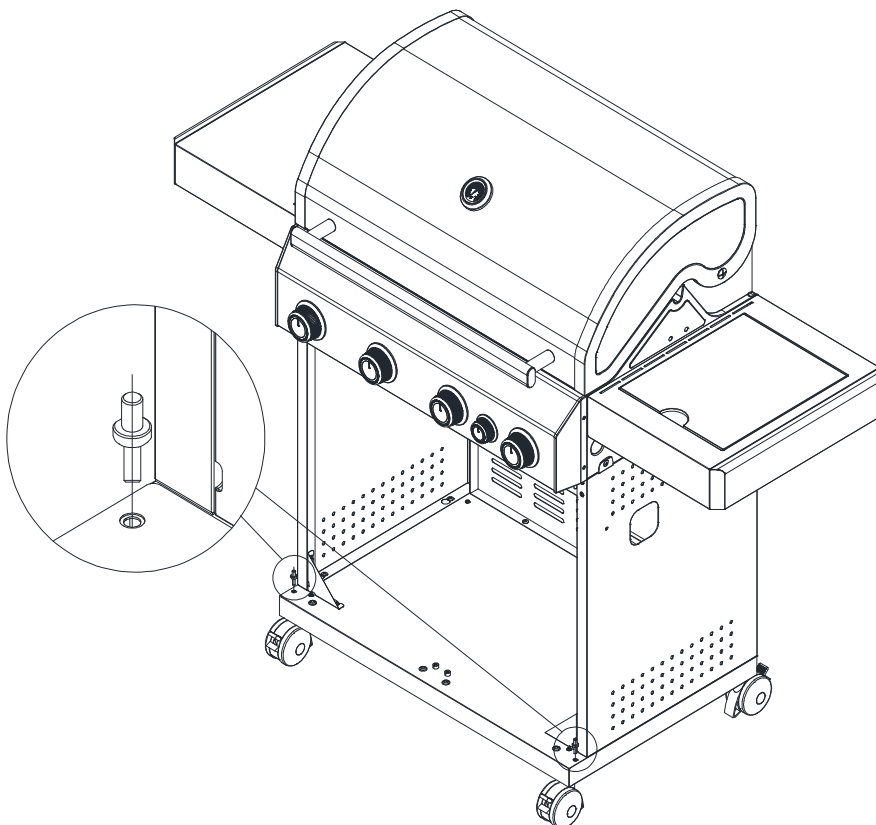
MONTERING



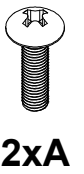
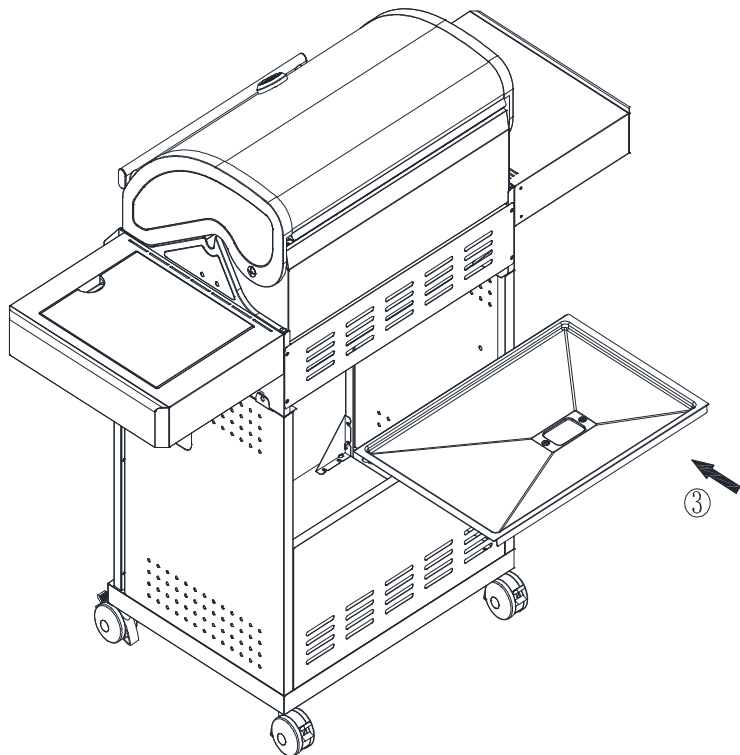
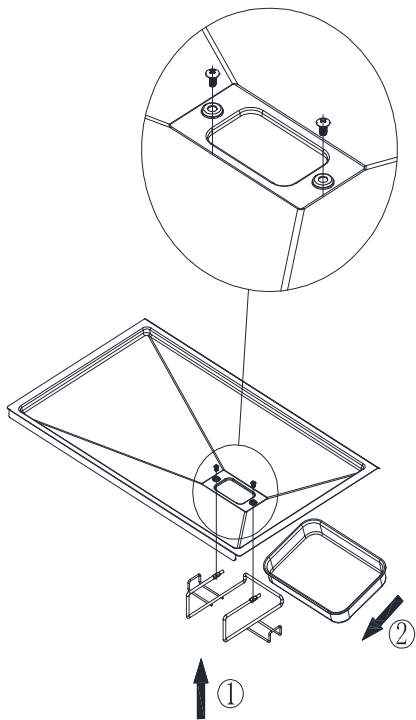
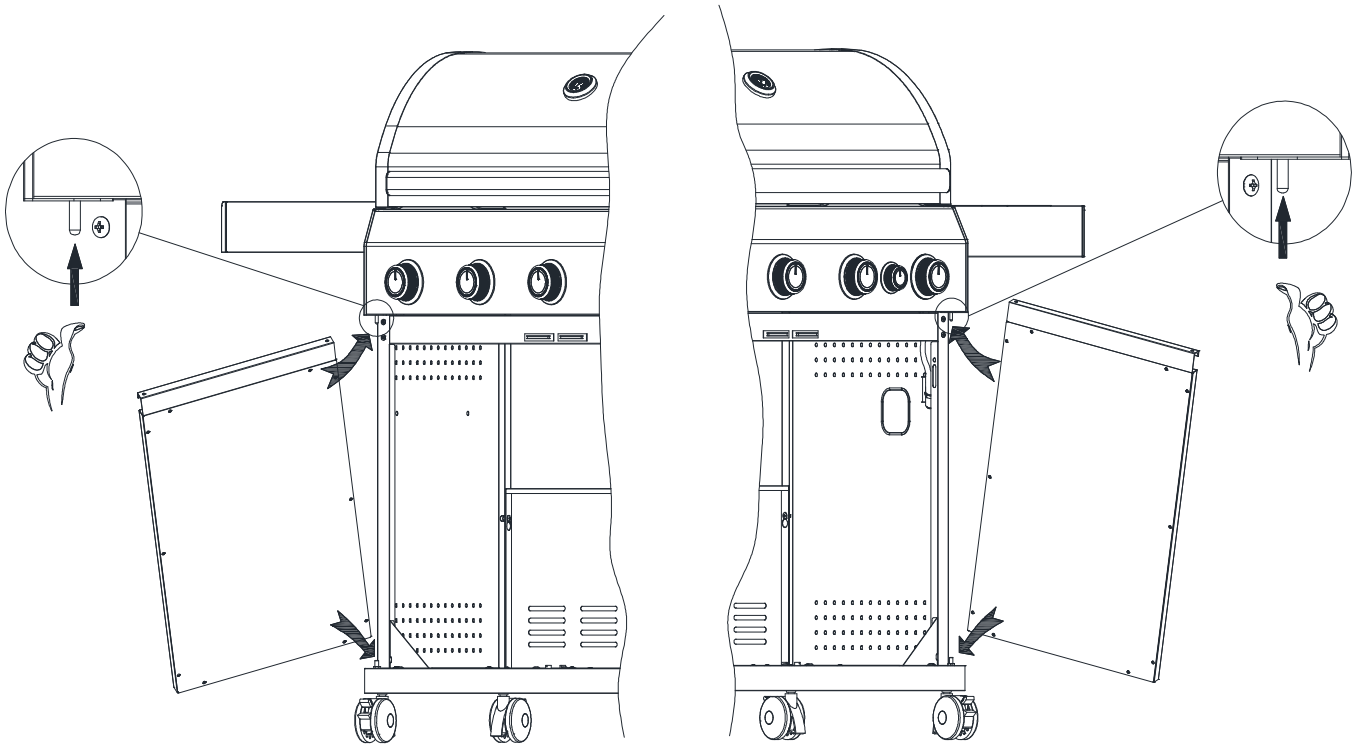
1xA



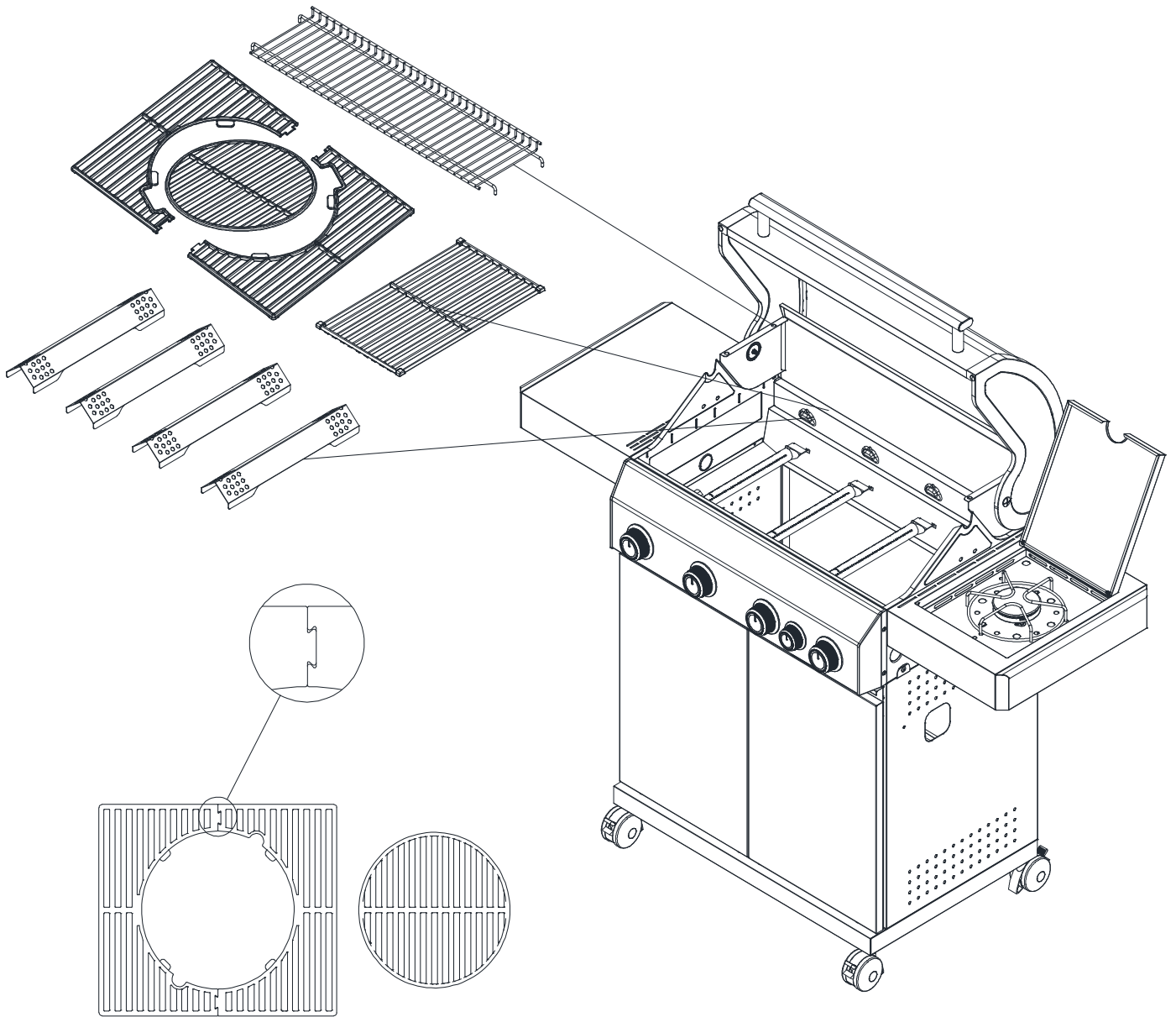
2xC

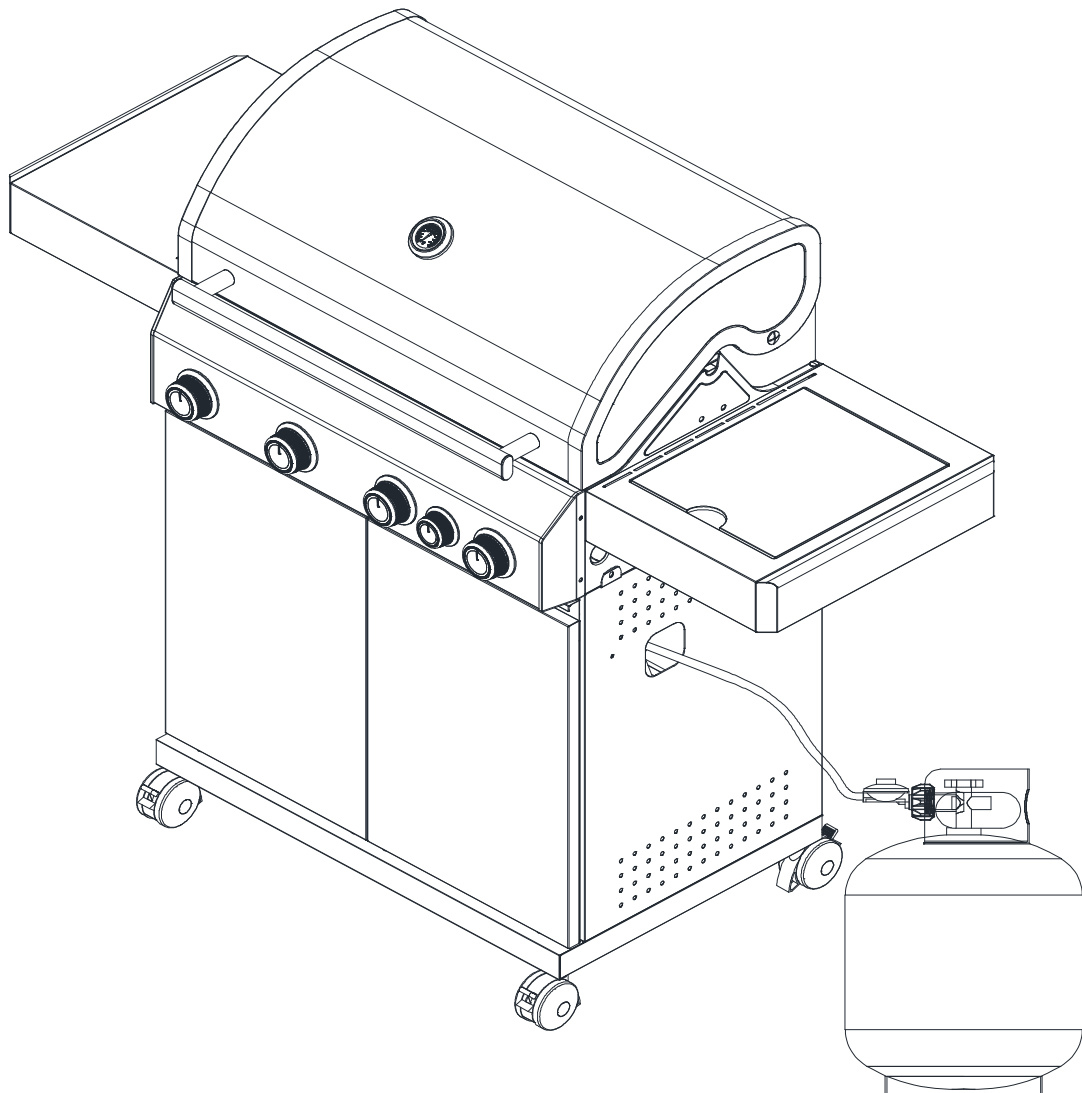


MONTERING



MONTERING





GRILLEN ER NU FERDIG MONTERET. FØR GRILLEN TAGES I BRUG, SKAL DER UDFØRES EN OMHYGGELIG LÆKAGETEST. EN TILSVARENDE TEST BØR UDFØRES, HVER GANG GASCYLINDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES, OG ELLERS NÅR GRILLEN IKKE HAR VÆRET ANVENDT I ET STYKKE TID.



FØR GRILLEN TAGES I BRUG, SKAL DER UDFØRES EN OMHYGGELIG LÆKAGETEST. EN TILSVARENDE TEST BØR UDFØRES, HVER GANG GASCYLINDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES, OG ELLERS NÅR GRILLEN IKKE HAR VÆRET ANVENDT I ET STYKKE TID. LÆKAGETEST MÅ ALDRIG UDFØRES VED HJÆLP AF ÅBEN ILD. LÆKAGETESTEN UDFØRES I ET GODT VENTILERET OMRÅDET

- Lav en blanding af 2 dele opvaskemiddel og en del vand.
- Sluk for al åben ild, varmekilder og cigaretter i nærheden af det sted, hvor lækagetesten udføres.
- Sæt alle brænderknapper på grillen i stilling "OFF".
- Sæt regulatoren i stilling "OFF" og tilslut gascylinderen.
- Pensl blandingen på alle samlinger og koblinger på gascylinderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
- Åbn for gastilførslen på regulatoren og kontrollér omhyggeligt, om der kommer bobler på nogen af de steder, hvor blandingen er påført.
- HVIS DER IAGTTAGES BOBLER, LUKKES FOR GASTILFØRSLEN, OG PROBLEMET AFHJÆLPES. UDFØR EN NY LÆKAGETEST. GRILLEN MÅ IKKE TAGES I BRUG, FØR MAN HAR SIKRET SIG, AT SYSTEMET ER LÆKAGEFRIT.
- Hvis man efter gentagne forsøg fortsat har en eller flere lækager, kontaktes forhandleren for udbedring af problemet.



OPBEVAR ALDRIG GASCYLINDER UNDER GRILLEN, NÅR DENNE ER I BRUG. NÅR CYLINDER SKAL OPBEVARES UNDER GRILLEN, NÅR DENNE IKKE ANVENDES, SKAL REGULATOREN KOBLES AF GASCYLINDER. GRILLEN MÅ IKKE FLYTTES, MENS DEN ER I BRUG, ELLER MED TILSLUTET GASCYLINDER.

SLANGE

Tilslut gasslangen til gasindløbet, der er placeret under sidebordet på venstre side af grillen.
Brug en skrueøgle og stram forsigtigt.

Brug aldrig tape, lim, silikone osv. På koblingen.

Regulatoren og slangen skal være CE -godkendt og opfylde gældende nationale krav.

Gasslangen må ikke overstige 120 cm i længden.

REGULATOR

Kontroller, at alle grillbetjeningsknapper er i OFF -positionen.

Vi anbefaler propangas til brug i Norden, men butan kan også bruges. Butan er ikke særlig velegnet til lave temperaturer.
Monter regulatoren og slangen.
Følg monteringsvejledningen, der følger med regulatorsættet.

GASCYLINDER

Brug kun godkendte gascylinder som passer til den medfølgende regulator.
Gascylinder på 10 kg eller derover anbefales.

Kontrollér, at gascylinder er placeret på et fast og plant underlag og lavere end tilkoblingen. Ved anvendelse i Norden anbefales propangas, men grillen kan også bruges med butangas. Butan er ikke specielt velegnet i lave temperaturer.

GAS TYP

I3+ : Butan 28-30 mbar
Propan 37 mbar

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

I3B/P(50): G30 (butan), G31 (propan) og blandinger af disse, LPG 50 mbar

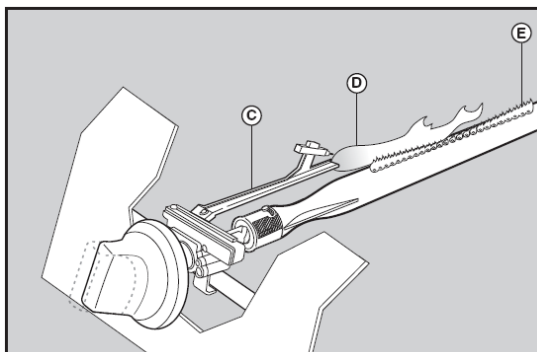
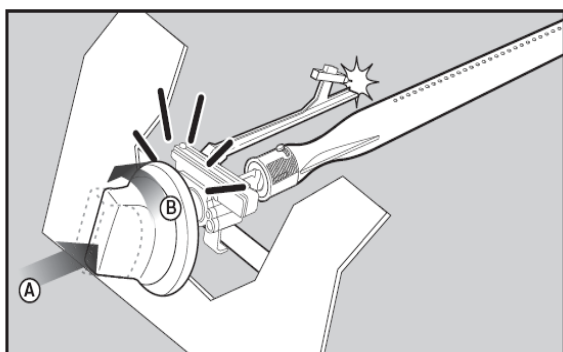
I3B/P(37): G30(Butan), G31(Propan) og blandinger af disse, LPG 37 mbar

1. Låget skal være åbent, når brænderen tændes. Stå ikke med ansigtet direkte over gasgrillen, når du tænder den. Gasgrillen har følgende antændelsesmetoder:
PILOT GAS CONTROL IGNITION
2. Sæt alle gasknapper på gasgrillen i stilling "OFF", og drej gascylinderventilen til position "ON" på regulatoren.
3. For at skabe en gnist skal du trykke knappen ind (A) og holde den der i 3-5 sekunder, så gassen kan strømme ud. Derefter skal du dreje knappen mod uret til "HIGH" (B). Det kan tænde brænderantændelsesrøret (C). Du hører et "klik" fra tænderen og kan også se en orange flamme på ca. 10 cm, der kommer fra brænderantændelsesrøret på venstre side af brænderen (D). Hold brænderknappen inde i endnu to sekunder efter "klik"-lyden. Det får gassen til at strømme helt ned i brænderrøret (E), så tænding sikres.
4. Når brænderen er tændt, tændes de tilstødende brændere, når deres knapper drejes til "HIGH". Ved indstillingen "HIGH" skal brænderflammen være ca. 12-20 mm lang med et minimum af orange flamme. Drej gasknappen helt mod uret til laveste indstilling.
5. Kontakt forhandleren for at få hjælp, hvis du har problemer med at tænde gasgrillen ved at følge ovenstående trin.
6. Forvarm grillen i ca. 10 minutter på fuld styrke, før maden lægges på ristene. Dette giver et bedre grillresultat, og grillningen tager kortere tid

MANUEL TÆNDNING

Hvis grillen ikke tænder ved brug af den normale tænder, bruges følgende tændprocedure. Brug en lang tændstikholder eller lighter.

1. Åbn låget og løfte af grillristen.
2. Placér tændstikken/ligtheren ved en af brænderne.
3. Stå ikke bøjet ind over grillen.
4. Drej brænderknappen for den aktuelle brænder over på maks.-indstilling.
5. Tænd de resterende brændere ved at dreje brænderknappen for nabobrænderen over på maks indstilling. Tænd en brænder ad gangen.



ADVARSEL:

Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, lukkes for gastilførslen og der ventes i 5 minutter, før proceduren gentages.



FLAMMEN SKAL VÆRE BLÅ OG STABIL. VED STOR GULLIG FLAMME, OPFLAMNING ELLER "BLAFRENDE" FLAMME, SE I FEJLFINDINGSMANUALEN.

HÆLDE ALDRIG VAND PÅ GRILLEN NÅR DEN ER VARM!

TÆNDING AF SIDEBRÆNDERE:

Det er praktisk at huske følgende, så du får maksimalt udbytte med et minimum forbrug af gas:

1. Juster flammen fra "Maximum" til "Minimum" position, så den passer til dit behov, når brænderen er tændt.
2. Brug den korrekte størrelse gryde (kun med flad bund) til hver brænder
3. Drej knappen ned til "Reduced rate position" (lille flamme), når gryden er kommet i kog.)
4. Læg altid låg på gryden.

VED SLUKNING AF GRILLEN;

Luk ventilen på gascylinder først, sluk derefter for kontrolafbryderne på grillen.

HVIS GRILLEN IKKE TÆNDER VED BRUG AF NORMAL TÆNDPROCEDURE ELLER VED MANUEL TÆNDING, SE TIPS I FEJLFINDINGSMANUALEN ELLER TAG KONTAKT TIL FORHANDLEREN.

PLACERING

- Grillen skal være placeret mindst 150 cm i alle retninger fra husvægge, træer og planter samt andre brændbare materialer/væsker under brug.
- Grillen må ikke placeres under tag eller udbygninger.
- Sørg for at grillen er placeret på et sted med god ventilation.
- Grillen må ikke bruges under normalt terræn.
- Når du bruger grillen, skal hjulene være låst.

SLUTKONTROL

- Kontrollér, at alle afbrydere fungerer, som de skal.
- Kontrollér, at gasslangen ikke har sprækker eller skader. (Dette bør gøres, hver gang grillen skal anvendes)
- Sørg for, at såvel gascylinder som gasslange ikke kommer i kontakt med varme genstande.

ADVARSEL!

KUN 50% AF GRILLENS OVERFLADE KAN DÆKKE NÅR DU GRILLER. IKKE DÆKKE GRILLRISTEN MED ALUFOLIE.

DÆKKES HELE KOGSEKTIONEN, OPPSTÅR STÆRK VARMEUDVIKLING DER KAN BESKADIGE GRILLEN. SKADER PÅ GRILLEN PÅ GRUND AF OVEROPHEDNING VIL IKKE VÆRE DÆKKET AF GARANTIE.

GRILLTIPS

BRÆND AF GRILLEN. En ren grill giver en bedre effekt mindre røg og mindre opflamning fra fedtresten. Brænd grillen af efter brug ved at åbne låget og sæt grillen på fuld styrke i ca. 10 minutter. Lad grillen køle af og børst aske væk fra flammestæmmere og riste.

PENSL GRILLRISTENE MED EN OLIE, SOM TÅLER HØJ VARME. Dette hindrer, at maden brænder fast i ristene.

FORVARM GRILLEN i ca. 10 minutter på fuld styrke, før maden lægges på ristene. Dette giver et bedre grillresultat, og grillningen tager kortere tid.

UNDLAD AT GRILLE FROSNE ELLER HALVVEJS OPTØEDE MADVARER. Kulden vil forlænge grillningens varighed og giver et dårligere resultat.

DEL GRILLEN OP I VARME OG KOLDE ZONER. Når maden er halvvejs færdig, flyttes den til en kold zone og grilles færdig der. Dette giver et bedre resultat og gennemsteger maden uden, at den bliver brændt.

VURDÉR TILBEREDNINGSTIDEN FOR HVERT ENKELT PRODUKT, som skal grilles, og læg maden på i en rækkefølge, som gør, at maden bliver færdig på samme tid.

PENSL MADEN JEVNLIGT UNDER GRILLNINGEN med olie eller anden marinade. Dette gør, at maden ikke så let bliver tør, men holder sig saftigere.

IKKE ÅBNE LÅGET UNDER GRILLNINGEN. Når låget åbnes, slippes meget af varmen ud — begræns derfor dette.



FEDTBRAND

FEDT BRAND BESKADIGE METAL, MALING OG EMALJE. SKADER PÅ GRILLEN GRUNDET FEDT BRAND, ER IKKE OMFATTET AF GARANTIE DA DETTE SKYLDES FORKERT BRUG.

BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE MED. RENGØR GRILLEN JÆVNLIGT FOR AT UNDGÅ FEDTBRAND.

UNDGÅ FEDT BRAND

1. Rengør grillen jævnligt for at undgå fedt brand.
2. Fedtbakken skal fyldes med absorberende materiale, f.eks. Shell / kattegrus. Sandet absorberer fedt og kan forhindre fedtbrand (Alufolie kan lægges under sandet for en nemmere rengøring).

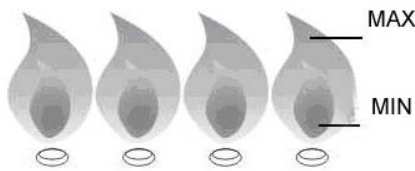
VED FEDTBRAND

Ved fedt brand: Luk for gastilførslen og kobl regulatoren af. Lad låget stå åbent og vent til branden går ud af sig selv.

MANGLENDE VEDLIGEHOLDELSE KAN RESULTERE I, AT RESTER AF GAMMELT FEDT ANTÆNDES OG STARTER EN FEDT BRAND.

VEDLIGEHOLDELSE

- ✓ Tjek regelmæssigt at brennerne brenner normalt.
- ✓ Fjerne grillristen og flammestæmperne.
- ✓ Tænd grillen på normal måde.
- ✓ Drej bryterne fra lav til høj og tjek hvis der er en forskel i styrke og at flammen er klar og blå, ikke orange. Hvis brenneren synes unormalt, tjek kapitelet fejlfinding.
- ✓ Hvis fedt eller rester fra tidligere brug dækker brennerne, børst dette bort med en grillbørste.



INSEKT OG SKADEDYR

Efter længere tids opbevaring kan man fra tid til anden opleve, at insekter eller andre skadedyr kan have taget "bolig" i grillen. Opstår der problemer med optænding eller der forekommer ujævne flammer, kan dette skyldes, at uønskede gæster blokerer gastilførslen. I sådanne tilfælde demonteres brænderne for rengøring. Montér brænderne igen, når de er helt tørre.

Kontrollér også, at gaslangen ikke har skader efter mus eller rotter.

RENGØRING

- Brug kun rent vand og eventuelt milde rengøringsmidler til almindelig rengøring. Brug ikke brandbare rengøringsmidler.
- For at rengøre grillristene: Brænd grillen af i ca. 10 minutter efter brug med åbent låg og børst ristene med en grillbørste. Ved rengøring med vand bruges normalt opvaskemiddel – ikke slibende rengøringsmidler. Grillristene tåler ikke vask i opvaskemaskine, da dette ødelægger emaljen. Tør ristene godt af efter rengøring og smør dem med madolie.
- For at hindre alt for "interesserede" skadedyr og undgå eventuel lugt, skal fedtbakken rengøres regelmæssigt.
- Opbevar grillen tørt eller under et grillovertræk, når den ikke er i brug.
- For at undgå rustskader på de udvendige dele bør disse poleres med bilvoks en gang årligt. Hvis man bor nærmere havet end 5 km. anbefales det også at opbevare grillen indendørs, da saltindholdet i luften kan reducere grillens levetid.
- Læg kattesand eller tilsvarende i bunden af fedtbakken. Dette absorberer det fedt, der drypper ned, og forhindrer fedtbrand. Det forenkler også senere rengøring af fedtbakken.
- Grillen skal holdes ren for madfedt for ikke at forringes.
- Fedtkoppen bør tømmes regelmæssigt for at undgå, at fedtet løber over.
- Rust vil kunne forekomme naturligt på støbejern og ståldele og vil ikke påvirke grillen på kort sigt. Overfladerust vaskes/pudses væk.
- Ved brug af grillovertræk skal grillen være ren og tør, og der skal sørges for tilstrækkelig ventilation. Sker dette ikke, vil fugt, der ansamles inde i overtrækket, kunne forårsage store rustskader.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRÆNDER VIL IKKE TÆNDE VED BRUG AF TÆNDEREN.	Gascylinder er tom	Udskiftning af gascylinder
	Regulator er beskadiget	Regulator bør kontrolleres, eller udskiftes
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Gastilførslen er blokeret	Rengør gasventil og gasslangen
	Elektroden er tilsmudset af fedt eller madrester	Rengør elektroden
	Tændknappen er beskadiget	Kontakt din forbrugerkontakt
	Kraftig vind i området	Flytte grillen till et sted i læ for vind
	Ledningen til tænder har løsnet sig eller er defekt.	Fastgør ledningen
BRÆNDER VIL IKKE TÆNDE VED MANUEL TÆNDING	Gascylinder er for lille	Udskiftning af gascylinder
	Ujævn gastilførsel	Kontroller regulator eller tilslutte en ny
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Blokering i gasventil eller gasslang	Rengør gasventil og gasslangen
LAV FLAMME ELLER FLAMMER FRA BRÆNDER	Gascylinder er tom	10 kg gascylinder eller større anbefales
	Blokering i brænder	Rengør brænder
	Blokering i gasventilen eller slang	Rengør gasventilen og slangen
	Kraftig vind i området	Flytte grillen till et sted i læ for vind
SVÆRT AT DREJE AFBRYDEREN	Gasventil sidder fast	Gasventil skal udskiftes. BEMÆRK! Afbryder må presses ind för den drejes.
TYK RØG	Fedt/madrester i fedtopsamler. Meget fedt på kød.	Rengør fedtbakke. Fjern fedt på maden der grilles.

Dette produkt er dækket af en reklamationsret i henhold til forbrugerloven. Produktet gennemgår en streng kvalitetskontrol og testning på fabrikken. Skulle der mod forventning mangle dele i pakken, eller er produktet beskadiget, kontakt da forhandleren eller nedenstående 'forbrugerkontakt' for videre hjælp.

Fejl, som skyldes forkert brug, manglende vedligeholdelse eller modifikation af produktet, medfører, at reklamationsretten bortfalder.

Ødelagte dele, som ikke skyldes fejl på produktet, faktureres efter gældene prisliste + fragt og ekspeditionsgebyr.

Ved behov for reservedele eller ved reklamation, kontakt forhandleren eller forbrugerkontakt:

Forbrugerkontakt:

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

Ved reklamationer på produktet skal købsbevis (kvittering) og serienummer vedlægges.
Denne vare er produceret i Kina for Nordic Season Products AS.

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