

MONTERING, VEDLIKEHOLD
OG BRUKERVEILEDNING

NO

Meteor

GG501700-2019

3B
Black
EDITION



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













KUN FOR UTENDØRS BRUK!

Innholdsfortegnelse

Advarsler	3
Tekniske data om Meteor 3B	4
Gassinformasjon	4
Sprengskisse	5
Deleoversikt i tabell	6
Festemateriell	7
Montering av grillen	8
Lekkasjetest	16
Tilkobling av gass	17
Før grillen tas i bruk	18
Grilltips	19
Tenningsinstruksjoner	20
Advarsler	21
Vedlikehold	22
Feilsøking	23
Reklamasjon og forbrukerkontakt	24

Advarsel



-  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.
-  Grillen er kun beregnet for utendørs bruk på godt ventilerte områder.
-  Grill aldri i lukkede rom eller overbygg, dette kan medføre fare for surstoffmangel.
-  Enkelte deler på grillen blir meget varme under bruk. Hold barn og andre som trenger tilsyn på sikker avstand.
-  Flytt aldri grillen mens den er i bruk eller tilkoblet gassbeholder.
-  Lukk gasstilførselen på regulatoren etter bruk, og koble denne fra gassbeholderen.
-  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.
-  Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig.

Tekniske data - Meteor 3B



Totaleffekt: 8,64 kW
Hovedbrennere 3x 2,88kW
Gassforbruk: 628 gram/time

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! Gasslange som brukes til dette produktet skal ikke overstige 120 cm.

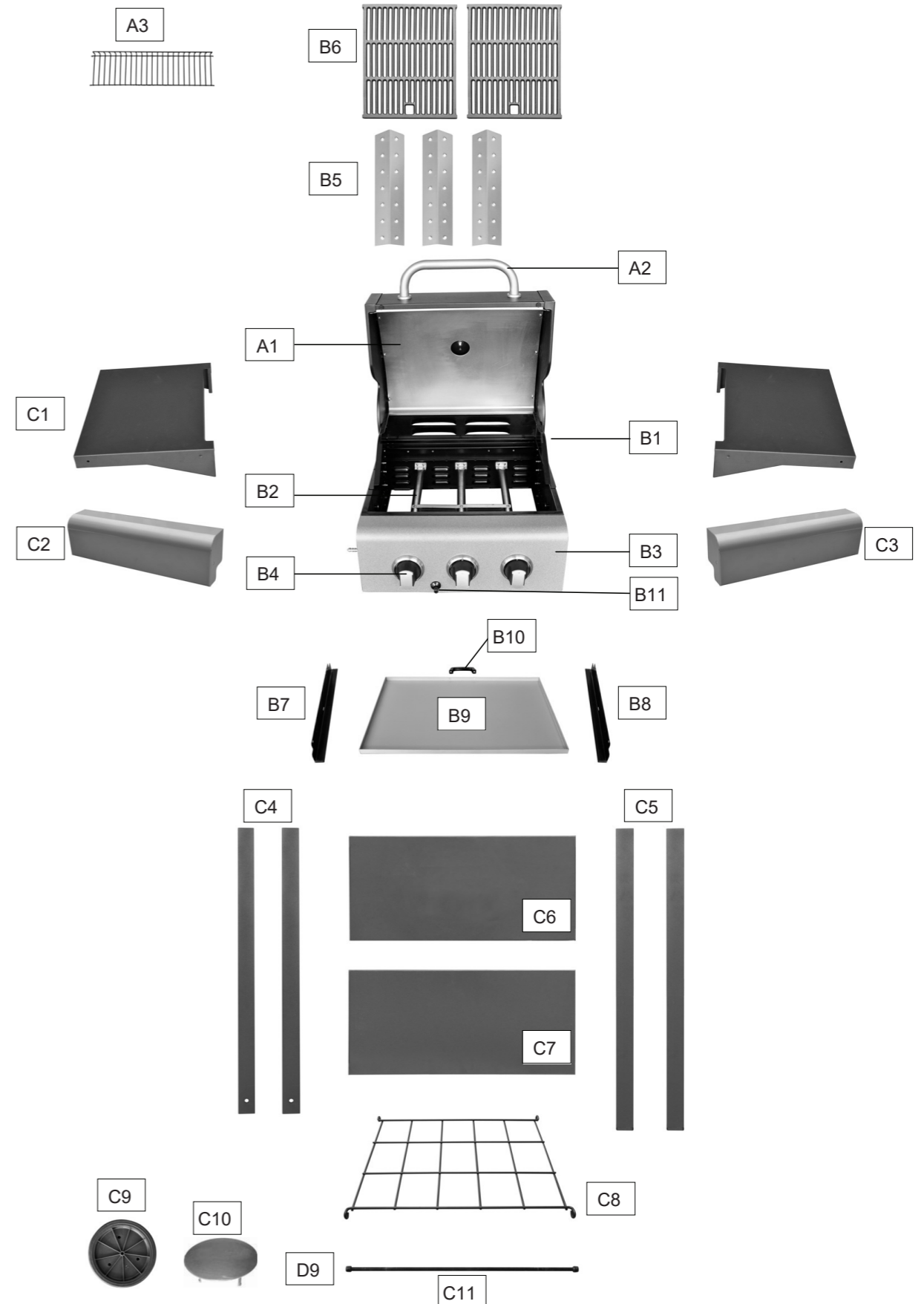
Gassinformasjon



FOR BRUK I LAND	VENTIL STR	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU LV, PT, SK, SI	0.84 mm	Butan (28~30) mbar Propan 37 mbar	I3+(28-30/37)
AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MK, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	0.84 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.79 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.74 mm	G30 (butan), G31 (propan) og blandinger av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)

Dette produktet er produsert i henhold til EUROPEAN GAS APPLIANCE STADARD EN498 OG EN484 og har CE sertifisering.

Sprengskisse



Deleliste

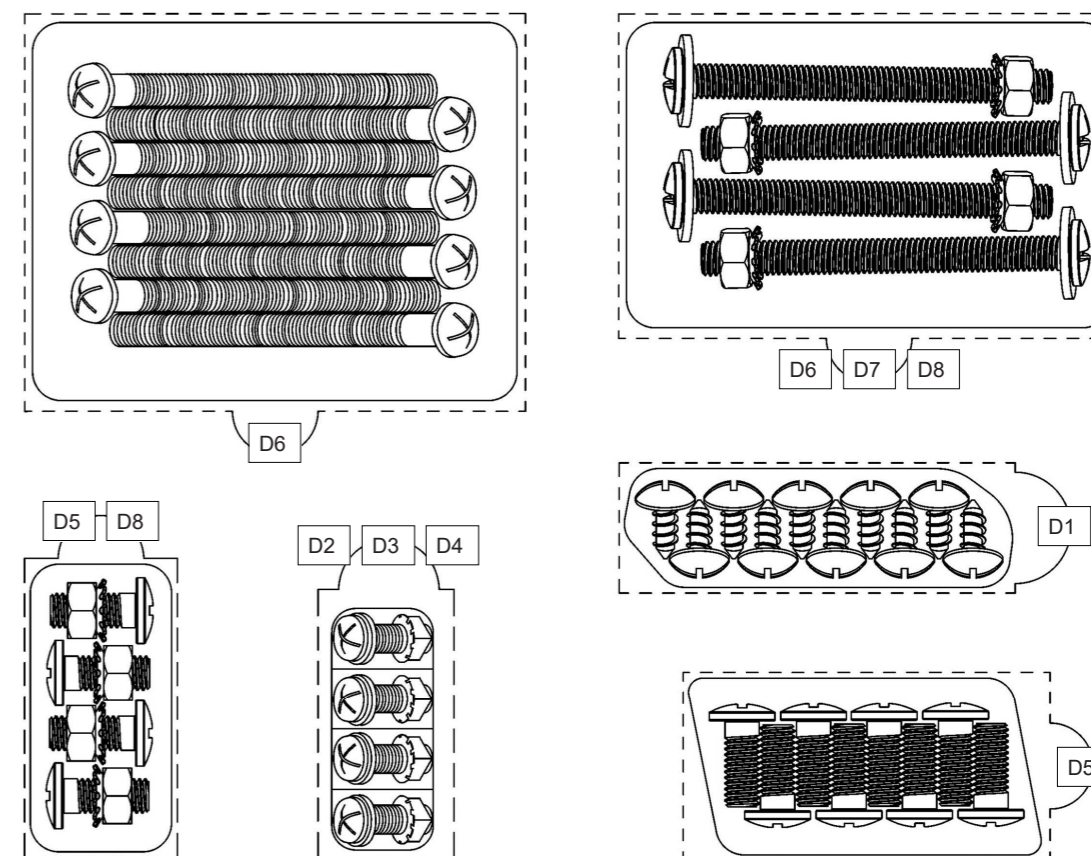
KOMPONENTER

	Kode	Beskrivelse	Antall	+ = ferdigmontert
HETTE/TOPP	A1	Lokk (ferdigmontert til grillkroppen)	1	✓+
	A2	Håndtak til lokk	1	✓+
	A3	Varmehylle	1	✓
GRILL-KROPP	B1	Grillkropp	1	✓
	B2	Brenner	3	✓+
	B3	Kontrollpanel	1	✓+
	B4	Bryter til kontrollpanel	3	✓+
	B5	Flammestemme	3	✓
	B6	Grillrist	1	✓
	B7	Venstre brakett for fettoppsamler	1	✓
	B8	Høyre brakett for fettoppsamler	1	✓
	B9	Fettoppsamler	1	✓
	B10	Håndtak for fettoppsamler	1	✓
	B11	Tenningsknapp (Bryter for tenner)	1	✓+
UNDER-STELL	C1	Sidebord	2	✓
	C2	Venstre sidebordpanel	1	✓
	C3	Høyre sidebordpanel	1	✓
	C4	Venstre ben	2	✓
	C5	Høyre ben	2	✓
	C6	Øvre frontpanel	1	✓
	C7	Nedre frontpanel	1	✓
	C8	Trådhyll	1	✓
	C9	Hjul	2	✓
	C10	Hjulaksel	2	✓
	C11	Hjulaksel	1	✓
FESTE-MATERIALE	D1	ST4.0x10 skrue	10	✓
	D2	M5x15 skrue	4	✓
	D3	Ø5 skive	4	✓
	D4	M5 mutter	4	✓
	D5	M6x15 skrue	12	✓
	D6	M6x65 skrue	12	✓
	D7	Ø6 skive	4	✓
	D8	M6 mutter	8	✓
	D9	Låsemutter	2	✓+

Ved bestilling av reservedeler, må delennummeret som står i delelisten brukes.

Festemateriale

Følgende skruer, skiver og muttere følger med grillen og skal monteres.

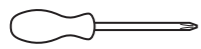


Montering av grillen

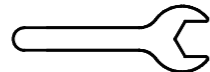


Vennligst følg denne anvisningen steg for steg.
På grunn av grillens tyngde, anbefales det at monteringen utføres av 2 personer.

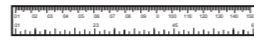
Nødvendig verktøy for montering (følger ikke med)



Stjerneskrutrekker

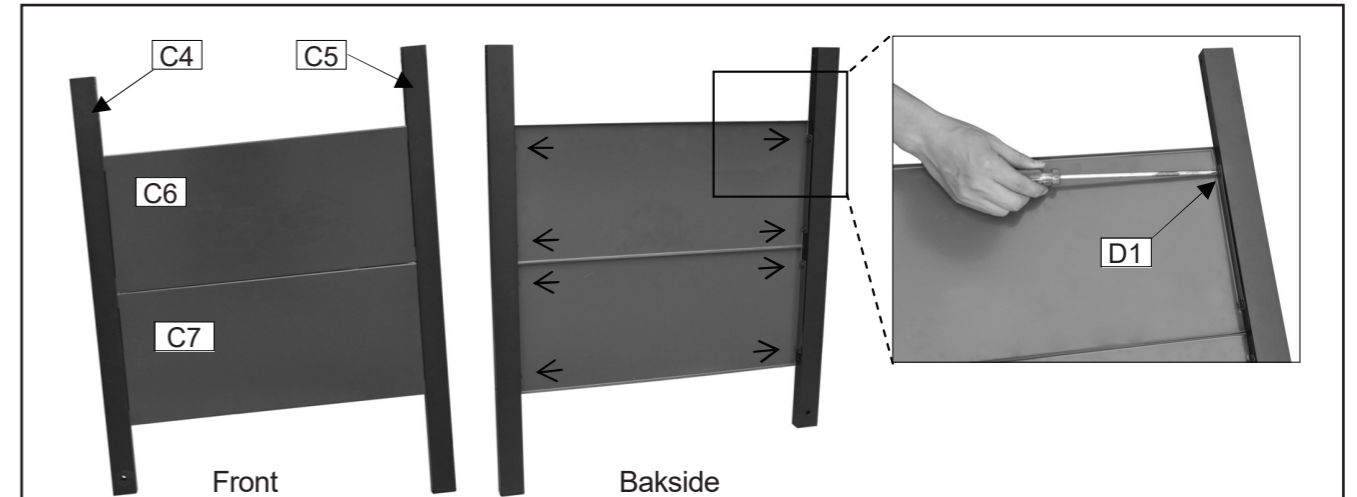


Skiftenøkkel



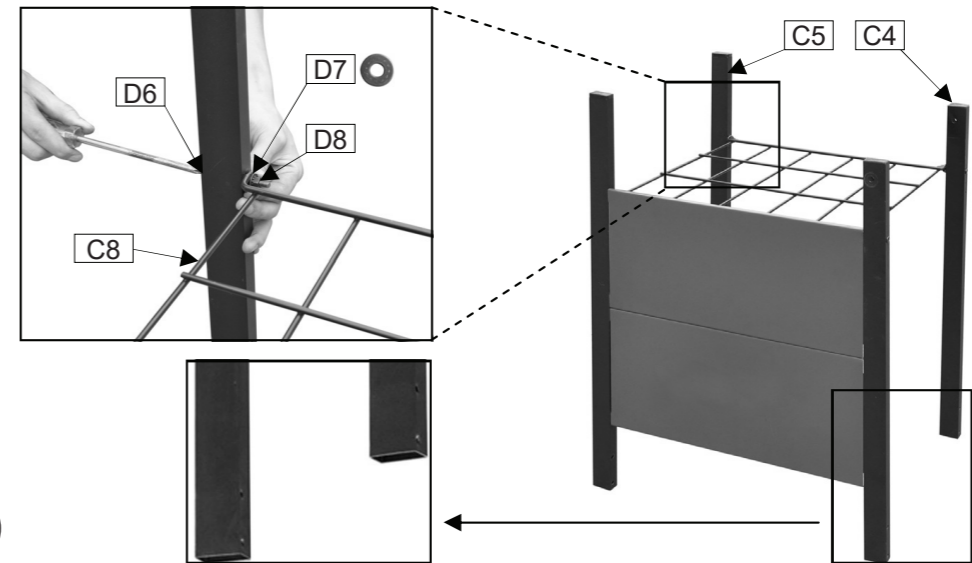
Linjal eller målebånd

OBS! Utøv forsiktighet ved bruk av elektronisk verktøy under montering, siden styrken i disse kan ødelegge skruene.



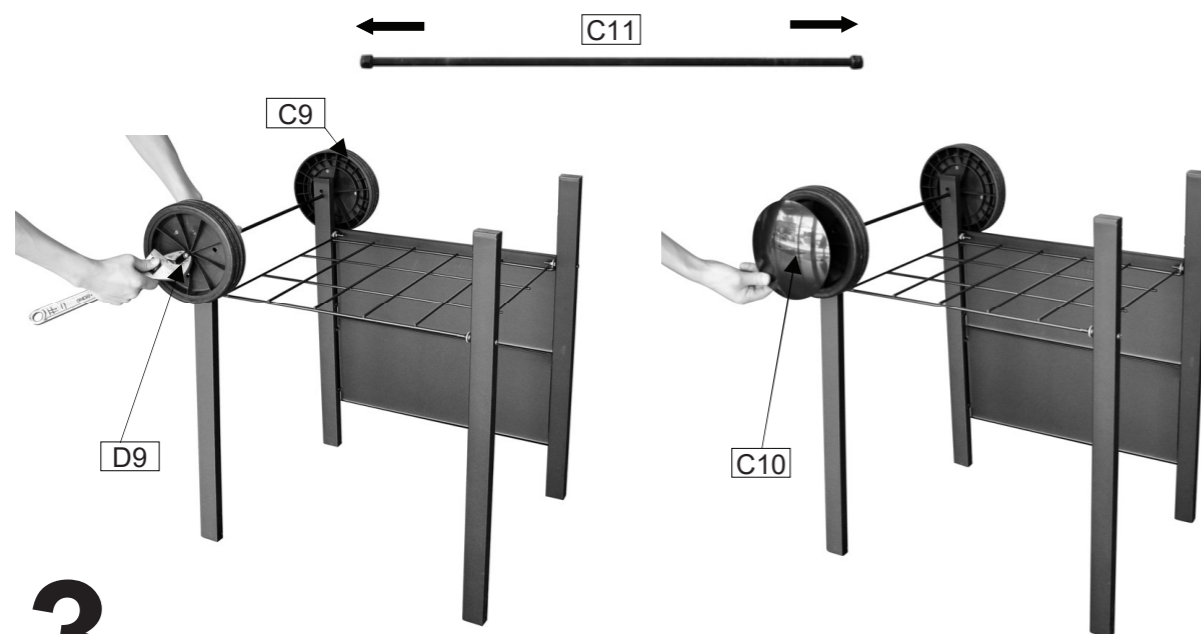
1

Monter bena (C4, C5) til frontpanelene (C6, C7) med 8 stk. ST4.0x10 (D1) skruer som vist på bildet.



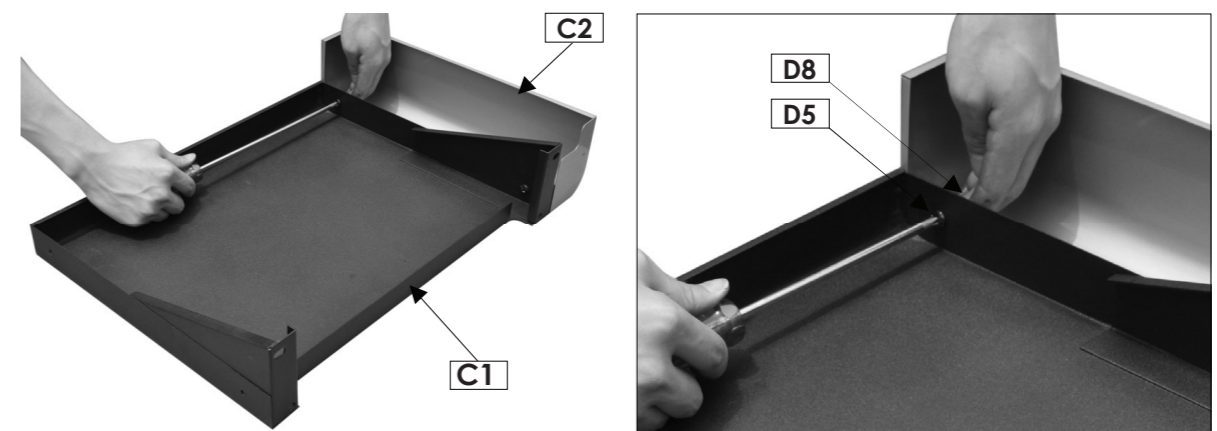
2

Fest trådhyllen (C8) til bena (C4, C5) og den monterte fronten med 4 stk. M6x65 (D6) skruer, 4 stk. Ø6 skiver (D7) og skru fast med 4 stk. M6 muttere (D8). Pass på at hullene der grillkroppen skal festes, er på toppen av hvert ben slik pilene viser.



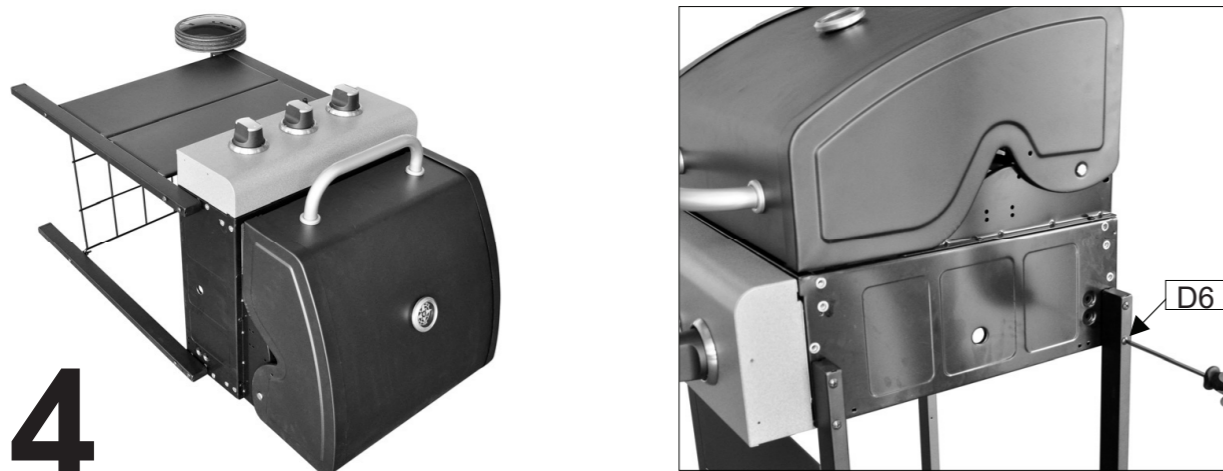
3

Skru av låsemutterne (D9) fra endene på akselen (C11). Skyv akselen gjennom tilsvarende hull på de venstre bena. Sett hjulene (C9) på hver ende av akselen og skru dem fast med låsemutterne (D9). Sett hjulkapslene (C10) på utsiden av hjulene, som vist på bildet.



5

Fest venstre sidebordpanel (C2) til sidebordet (C1) med to M6x15mm skruer (D5) og 2 stk. M6 muttere (D8).



4

Legg den monterte trallen ned på bakken slik bildet viser. Legg grillkroppen ned på samme måte og skyv den på plass på trallen.

OBS! Pass på at lokket ikke plutselig åpner seg når grillkroppen legges ned, lokket kan bli ødelagt.

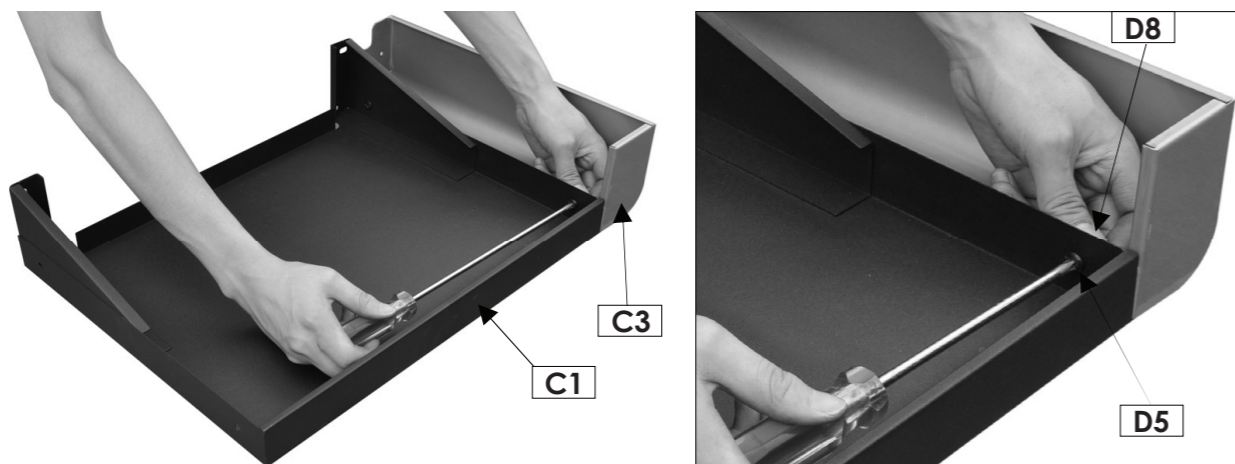
Sett 8 stk. M6x65 skruer (D6) gjennom bena og skru dem fast i grillkroppen.

⚠ OBS!
MONTERING AV
GRILLKROPPEN
BØR UTFØRES AV
TO PERSONER



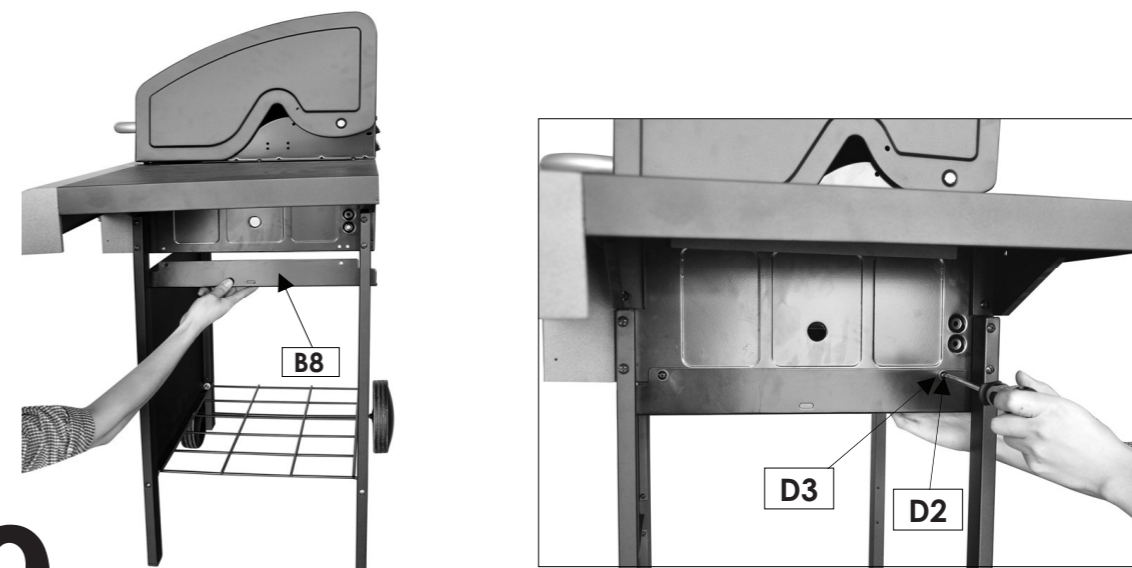
6

Fest venstre sidebord til grillkroppen med en ST4x10mm skrue (D1) og 4 stk M6x15mm skruer (D5) som vist på bildet.



7

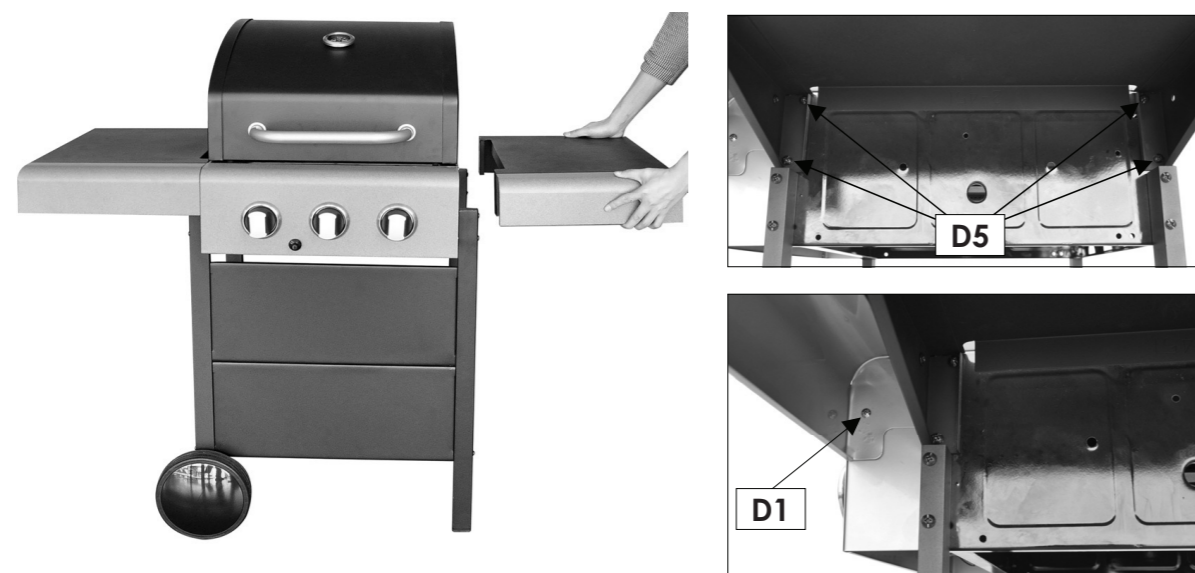
Fest høyre sidebordpanel (C3) til sidebordet (C1) med 2 stk M6x15mm skruer (D5) og 2 stk. M6 muttere (D8).



9

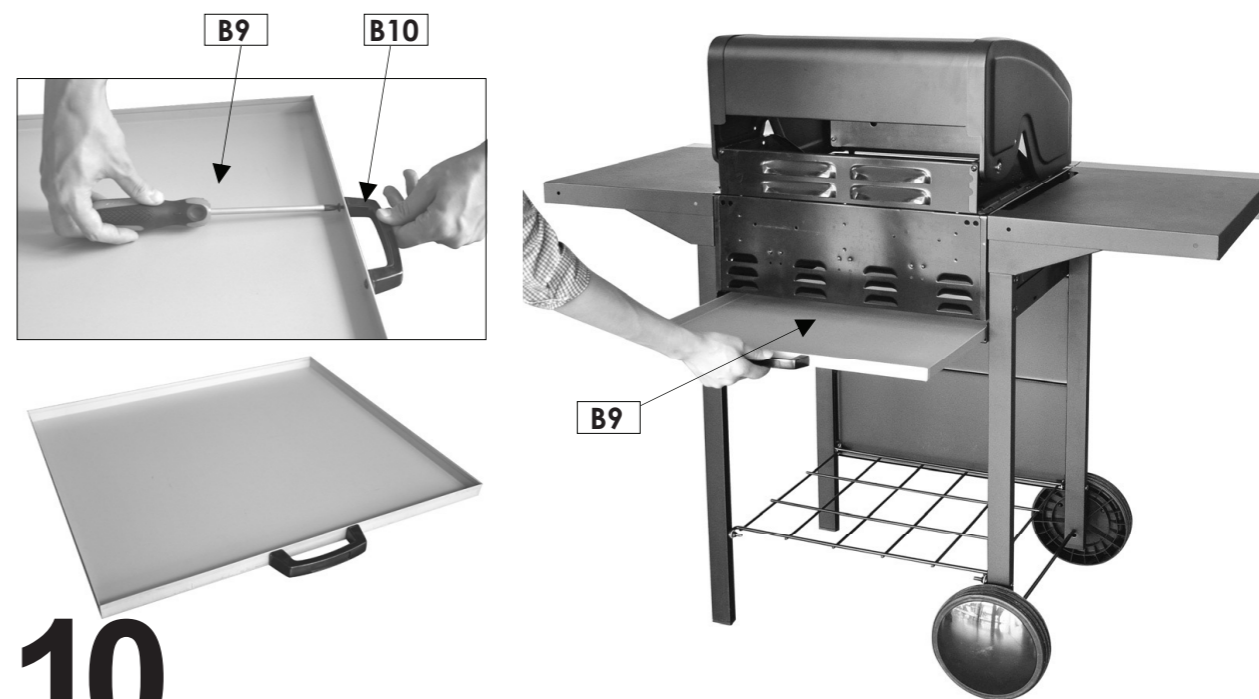
Fest høyre brakett for fettsamleren (B8) til grillkroppen med 2 stk. M5x15 skruer (D2), 2 stk. Ø5 skiver (D3) og 2 stk. M5 muttere (D4) slik bildet viser. Gjenta samme framgangsmåte for venstre brakett for fettsamler.

OBS! Pass på at tappene på brakettene som skal stoppe fettsamleren når den skyves inn bakfra, kommer i front på grillen.



8

Fest høyre sidebord til grillkroppen med en ST4x10mm skrue (D1) og 4 stk M6x15mm skruer (D5) som vist på bildet.



10

Skruløs festeskrue i håndtaket (B10) på fettsamleren (B10) og monter håndtaket på fettsamleren (B9). Skyv inn fettsamleren (B9) i sporet under grillkroppen.



11

Legg forsiktig flammestemmerne (B5) ned i grillkroppen og pass på at de ligger plant i forhold til sidene på grillkroppen. Deretter kan grillristene (B6) legges på plass.

12

Plasser varmhylsen (A3) slik bildet viser. Grillen er nå ferdig montert.



13



ALLE KOBLINGER OG SKJØTER SKAL LEKKASJETESTES (SE EGET AVSNITT) FØR GRILLEN TAS I BRUK. LEKKASJETEST SKAL ALLTID UTFØRES FØR GRILLEN TAS I BRUK OG BØR GJØRES JEVLIG OG VED UTSKIFTNING/FLYTTING AV GASSBEHOLDER.



VIKTIG! LEKKASJETEST

Før grillen tas i bruk må en nøyaktig lekkasjetest foretas. Lekkasjetest bør gjøres jevnlig og ellers hver gang gassbeholder, regulator eller slange skiftes og dersom grillen ikke har vært brukt på en stund.

Lekkasjetest bør utføres på et godt ventilert område:

1 Lag en blanding med 2 deler oppvasksåpe og én del vann.

2 Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.

3 Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.

4 Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.

5 Pensle såpeblandingen på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.

6 Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.

7 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.

8 Hvis man etter gjentatte forsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler for utbedring av problemet.



NB!
BENYTT ALDRI
ÅPEN FLAMME FOR
Å GJENNOKMFØRE
EN LEKKASJETEST

Tilkobling av gass

Gasslekkasjetest SKAL utføres FØR grillen tas i bruk (se side 16).

Gasslange

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

● Bruk aldri teip, lim, silikon etc. på koblingen.

Regulator og gassbeholder

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

● 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.

Følgende gasstyper kan brukes med denne grillen

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

Gassbeholder

● Sjekk jevnlig at gasslangen ikke har sprekker, skader og morkenhet. Ikke bruk en skadet gasslange.

● Pass på at den bevegelige plastdelen på regulatoren er intakt og at den ikke blir skadet av varme deler på grillen.



ADVARSEL



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.

PLASSERING AV GRILLEN

- ☑ 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.

- **HOLD GRILLEN REN.** 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 flammestemmene 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.

OBS!

- **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 VIL KUNNE SKADE GRILLEN.**
- **SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV OVEROPPHETING VIL IKKE BLI DEKKET AV GARANTIE.**

Tenningsinstruksjoner

1 Pass på at alle brytere er i "AV"-posisjon.

2 Åpne gasstilførselen på regulatoren og vent ca. 5 sekunder.

3 Lokket skal alltid være åpent når grillen tennes)

4 Trykk inn ønsket bryter og vri den til full styrke. Trykk deretter inn tennerknappen gjentatte ganger til grillen er tent. Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter før prosedyren gjentas.

5 Hvis brenneren ikke tenner etter gjentatte forsøk, utfør manuell tenning med fyrstikk.

6 Tenn de resterende brennerne i valgfri rekkefølge etter behov. Tenn én av gangen ved å vri bryteren på fullt. Pass på at hver brenner som skrur på er tent før neste tennes.

7 Skru alle brennerne på full styrke i 3-5 minutter for å forvarme grillen. Dette bør alltid gjøres før du skal grille. Lokket skal alltid være åpent under forvarming.

8 Etter å ha forvarmet grillen, skru ned til lav varme på alle brennerne for å oppnå best resultat når du griller.

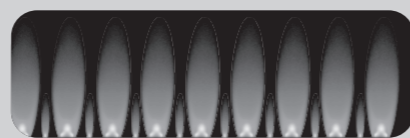
HVIS GRILLEN IKKE TENNER VED MANUELL TENNING, SE TABELL OM FEILSØKING ELLER TA KONTAKT MED FORHANDLER.

SLUKKING AV GRILLEN
Steng ventilen på gassbeholderen først, deretter slå av kontrollbryterne på grillen.

MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner ved bruk av normal tenner, bruk følgende prosedyre for manuell tenning.

- Følg steg 1-3 på tenningsinstruksjoner.
- Bruk en lang fyrstikk eller grilligther.
- Åpne lokket.
- Plassere fyrstikken/ligtheren ved en av brennerne.
- Ikke stå bøyd over grillen.
- Vri bryteren for den aktuelle brenneren i full posisjon.
- Tenn resterende brennere ved å vri brenneren ved siden av den som er tent, i full posisjon. Tenn én brenner av gangen
- Følg steg 7-8.



⚠ 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.

ADVARSLER

⚠ Hold alltid oppsyn med grillen under bruk. Pass på at barn og andre som trenger tilsyn ikke er i nærheten av grillen under bruk.

⚠ Grillen er kun beregnet for utendørs bruk og skal ikke brukes under tak. Grillen må ikke brukes på steder som er under normalt bakkenivå. Gass kan da samle seg opp og medføre fare for eksplosjon. Gassansamling kan også medføre surstoffmangel.

⚠ Grillen er kun beregnet for bruk med gass. Bruk IKKE lavasteiner, brikker, grillkull, opptenningsmidler etc. i grillen.

⚠ Tenn aldri grillen med lokket lukket.

⚠ Lekkasjetest 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.

⚠ Koble grillen fra gassbeholderen når den ikke er i bruk, og før grillen skal flyttes.

⚠ Hvis grillen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholderen oppbevares på samme sted. Gassbeholderen må oppbevares over normalt bakkenivå.

⚠ Ventilasjonsåpningene i grillen må ikke under noen omstendigheter tettes eller blokkeres.

⚠ Se til at venturi (ventilasjon) på brenner og sidebrenner ikke er tettet eller blokkert før bruk.

⚠ Bruk hansker ved montering og løfting. Skarpe kanter kan forekomme.

⚠ Legg ikke grilltrekk eller annet brennbart i rommet under grillen, når grillen er i bruk eller er varm.

⚠ Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig.

Fettbrann

Manglende vedlikehold kan medføre at gammelt fett tar fyr og lager en fettbrann.

FORHINDRE FETTBRANN

• Rengjør grillen jevnlig for å unngå fettbrann.

• Fettoppsamleren 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.

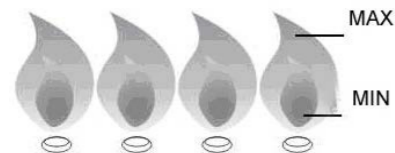
⚠ Branner som forårsakes av fett, skader metallet, lakken og emaljen. Skader på grillen forårsaket av fettbrann dekkes ikke av garantien, da dette er feil bruk.

⚠ **BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN**

Vedlikehold og rengjøring

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.



INSEKTER 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. Monter brennerne igjen når de er helt tørre.

Sjekk at gasslangen ikke har skader etter mus eller rotter.

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 fetttoppsamleren 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
Brenner vil ikke tenne ved bruk av tenneren	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
Brenner vil ikke tenne ved hjelp av fyrstikker	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
Lav flamme eller flash-back (brann i brenner-slangen - hvesende lyd)	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
Vansker med å vri på gassventilbryteren	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vrides
Kraftig røyk	Matrester i fetttoppsamleren, eller mye fett på maten som grilles	Rengjør fetttoppsamleren. Skjær bort overflødig fett på maten

Reservedeler, forbrukerkontakt og reklamasjoner

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 prisliste + frakt og ekspedisjonsgebyr.

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



FORBRUKERKONTAKT
Nordic Season Products AS

+47 924 78600
support@nordicseason.no
www.nordicseason.no

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges.
Serienummer finnes på sølvfarget klistremerke på bunnhyllen.

Denne varen er produsert i Kina for Nordic Season Products AS.