

**NORD C
SEASON**
BARBECUE

FLORIDA 3
GG202221B/ GD4229
GASS GRILL
3 BRENNERE

NORSK



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



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	20-21
Før du bruker grillen	22
Fett brann	23
Rengjøring og vedlikehold	24
Feilsøking	25
Forbrukerkontakt	26

- 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.
- 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.
- 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: 10,5kW

Gassforbruk: 764 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! GASSLANGE SOM BRUKES TIL DETTE PRODUKTET SKAL IKKE OVERSTIGE 120 CM.

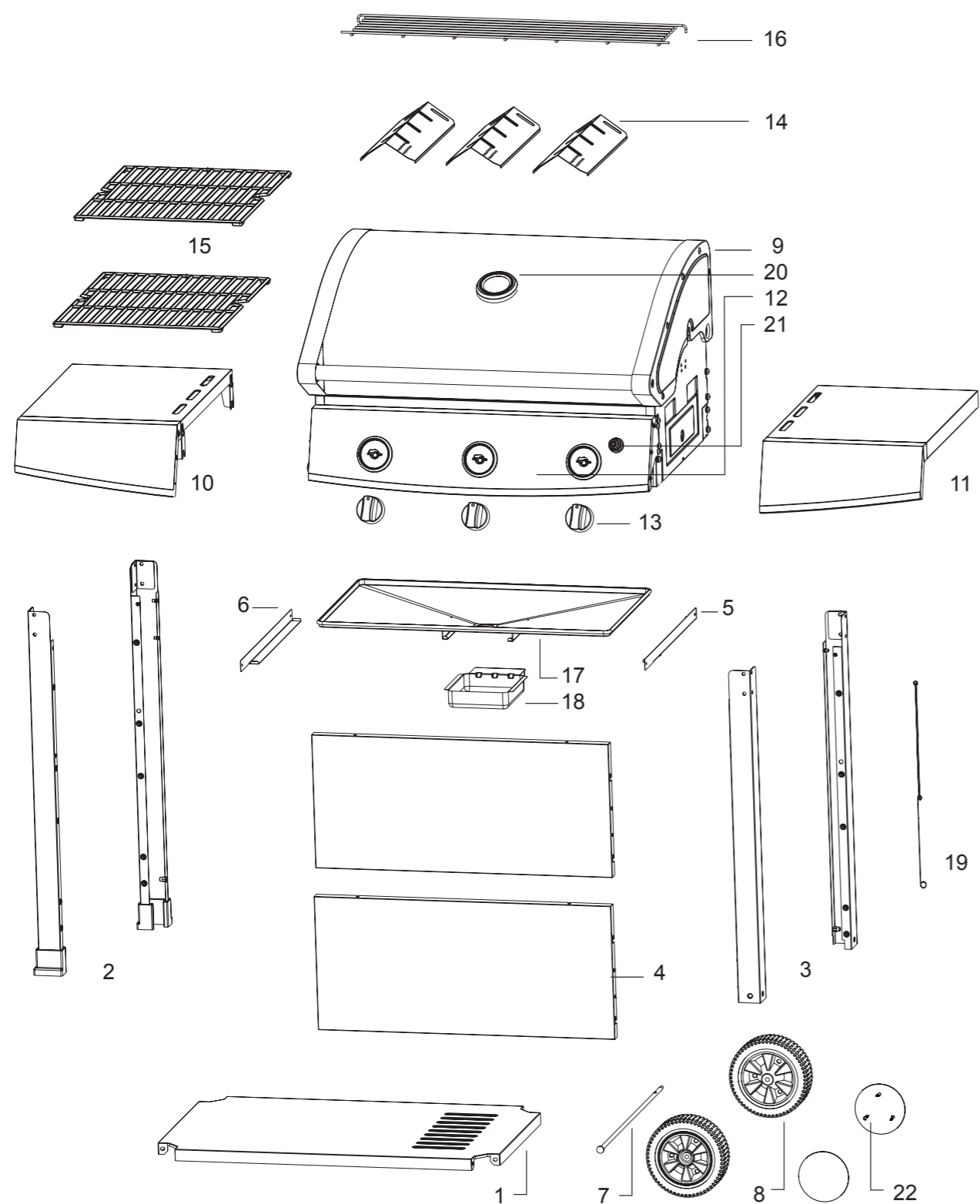
GASSINFORMASJON

FOR BRUK I LAND	VENTIL STR	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU LV, PT, SK, SI	0.91 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	0.91 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28~30 mbar	I3B/P(30)
PL	0.87 mm	G30(butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 37mbar	I3B/P(37)
AT, CH, DE, SK	0.80 mm	G30 (butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 50mbar	I3B/P(50)
CE 2531-23	Dette produkt er produsert i henhold til EUROPEAN GAS APPLIANCE REGULATION (EU) 2016/426		

TEKNISKE DATA



MONTERINGSTEGNING

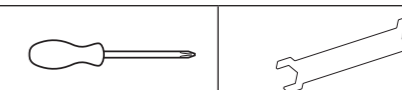


DELELISTE

1	Bunnpanel	1
2	Venstre ben	2
3	Høyre ben	2
4	Frontpanel	2
5	Høyre brakett for fettkopp	1
6	Venstre brakett for fettkopp	1
7	Hjulaksel	1
8	Hjul	2
9	Grillkropp og lokk (ferdig montert)	1
10	Venstre sidebord	1
11	Høyre sidebord	1
12	Betjeningspanel med ventiler	3
13	Brytere til betjeningspanel	3
14	Flammetemmere/varmeskjold	3
15	Grillrist	2
16	Varmehylle	1
17	Fettkopp	1
18	Fettopsamler	1
19	Fyrstikkholder	1
20	Termometer	1
21	Tennerknapp	1
22	Hjulkapsel	2

A		M6 mutter	x1
A		Liten fastnøkkel	x1
A		Skive for aksel	x1
B		M6x12 skrue	x16
B		M6 låseskive	x16
C		M4x8 skrue	x4
D		M6x16 skrue	x9
D		M6 låseskive	x9

VERKTØY TIL MONTERING



Stjerneskrutrekker
(ikke inkludert)

Fastnøkkel
(inkludert)

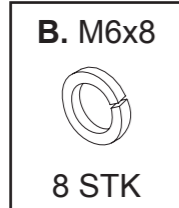
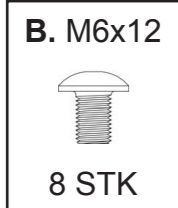
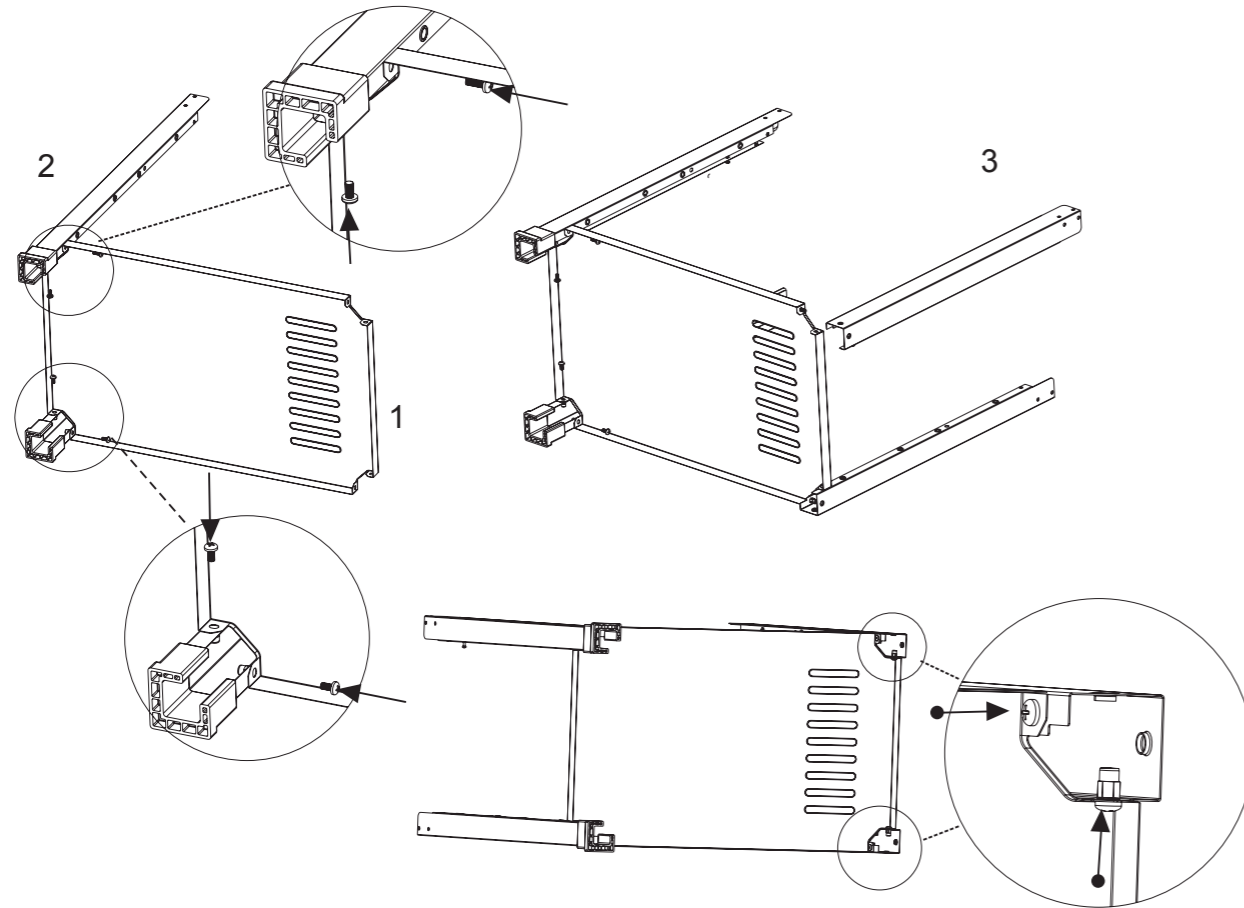
ADVARSEL! Skruer og emalje kan ta skade av montering ved bruk av elektroverktøy. Vi anbefaler ikke bruk av elektroverktøy ved montering.



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

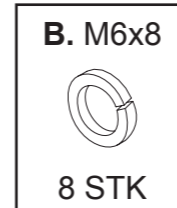
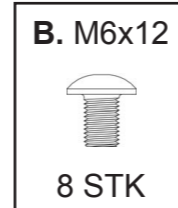
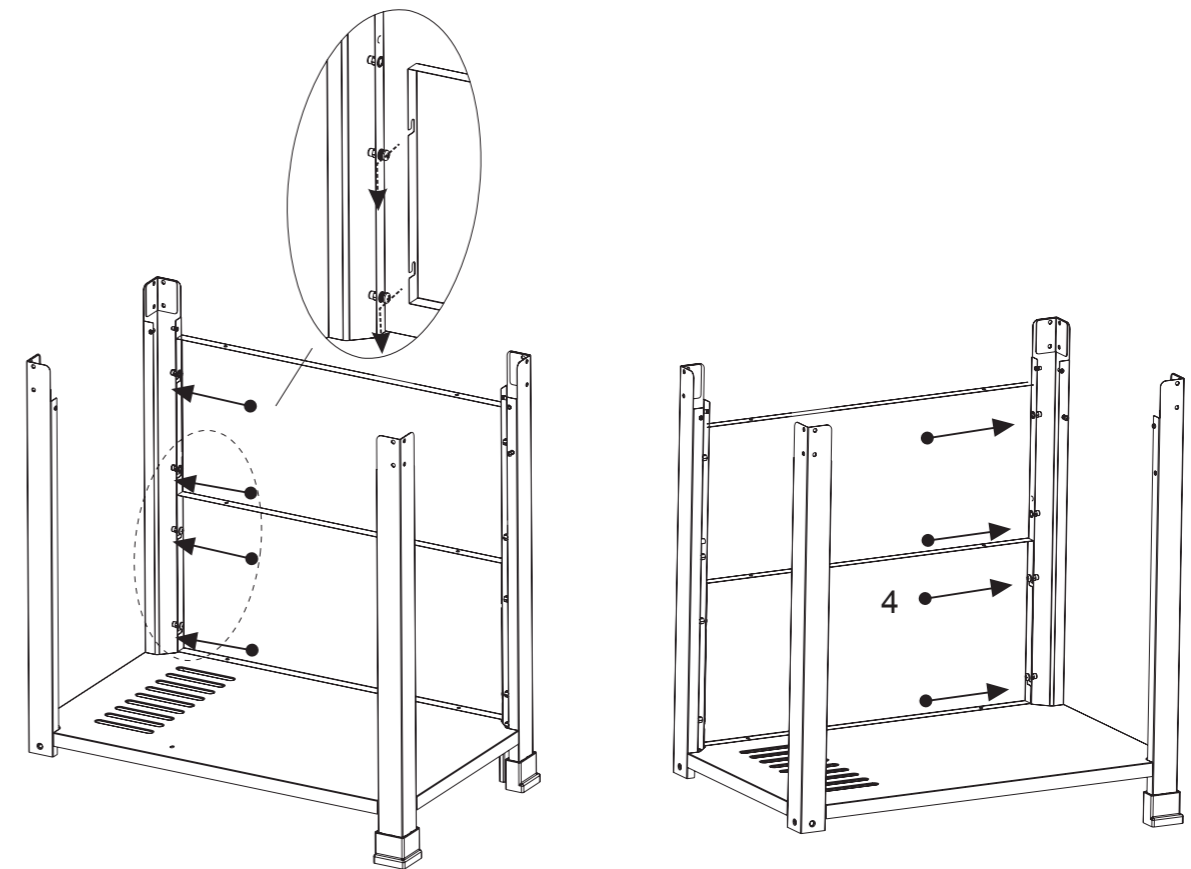
Steg 1:

Monter bena (4 stk) til bunnpanelet.
Monter det venstre benet (2) til bunnpanelet (1) med skruer M6 x 12 og låseskiver M6.
Monter det høyre benet (3) med tilsvarende skruer. Monter ytterligere to ben på samme måte. Se figuren.



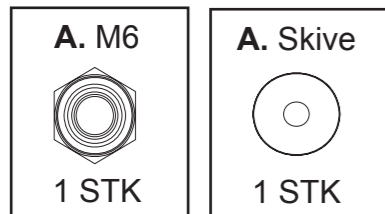
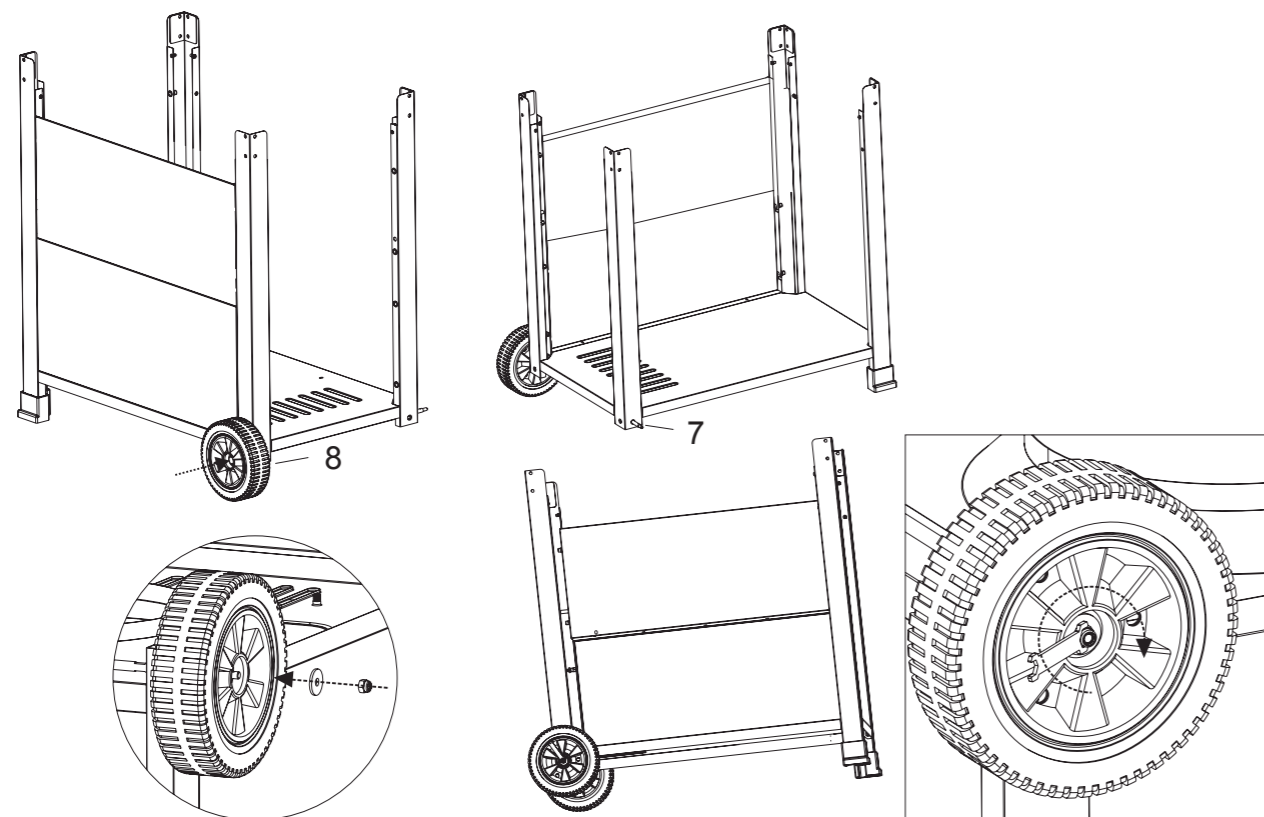
Steg 2:

Monter frontpanelet.
Monter skruene M6 x 12 og låseskivene M6 i de forhåndsborede hullene på venstre og høyre ben på understellets forside. Dra ikke til skruene ennå. Tilpass sporene i frontpanelet (4) med skruene. Skyv frontpanelet på plass i sporene og dra til alle skruene.



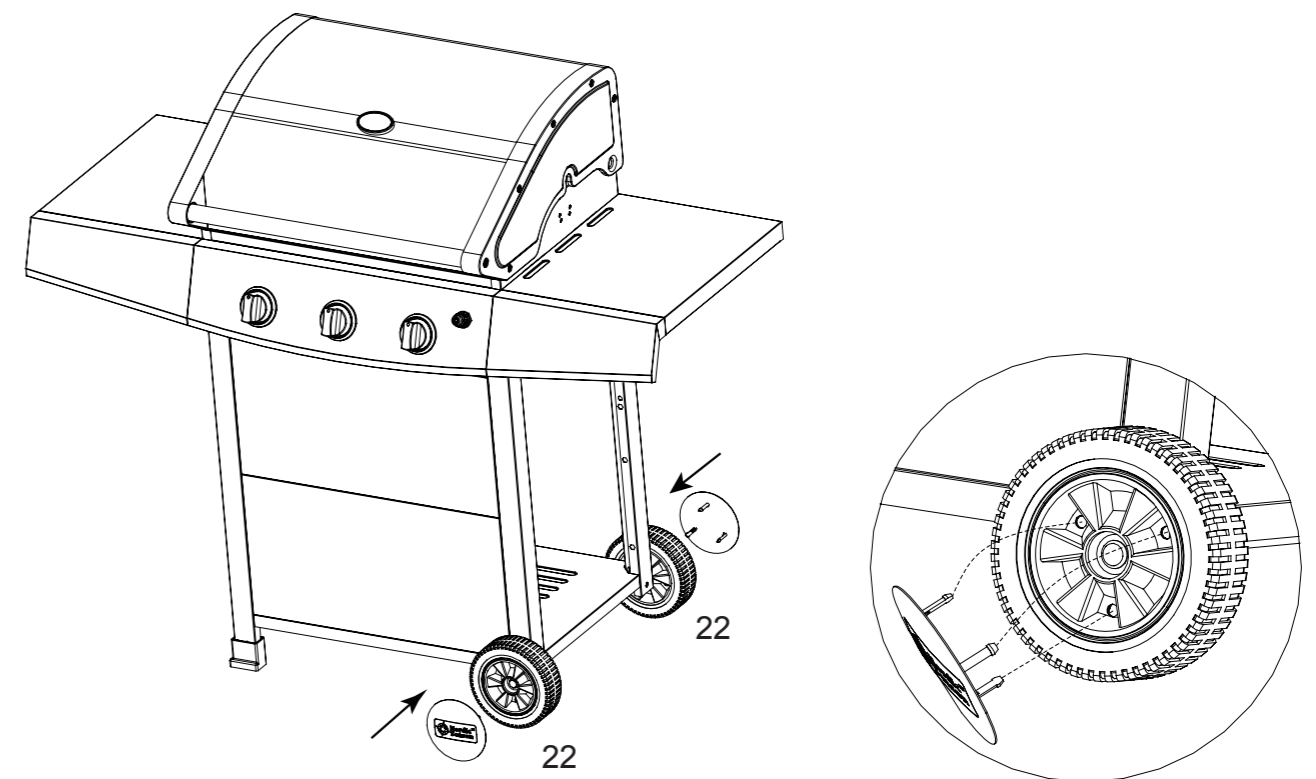
Steg 3:

Monter hjulene.
 Skyv inn hjuleakslen (7) på hjulet (8). Sett akselen i det forborede hullet i understellets fremre høyre ben (se figuren).
 Sett akselen i tilsvarende hull i et andre benet. Fest det andre hjulet på akselen på understellets bakside. Sett på skiven til akselen og skru fast med låsemutteren M6.
 Bruk inkludert fastnøkkel.



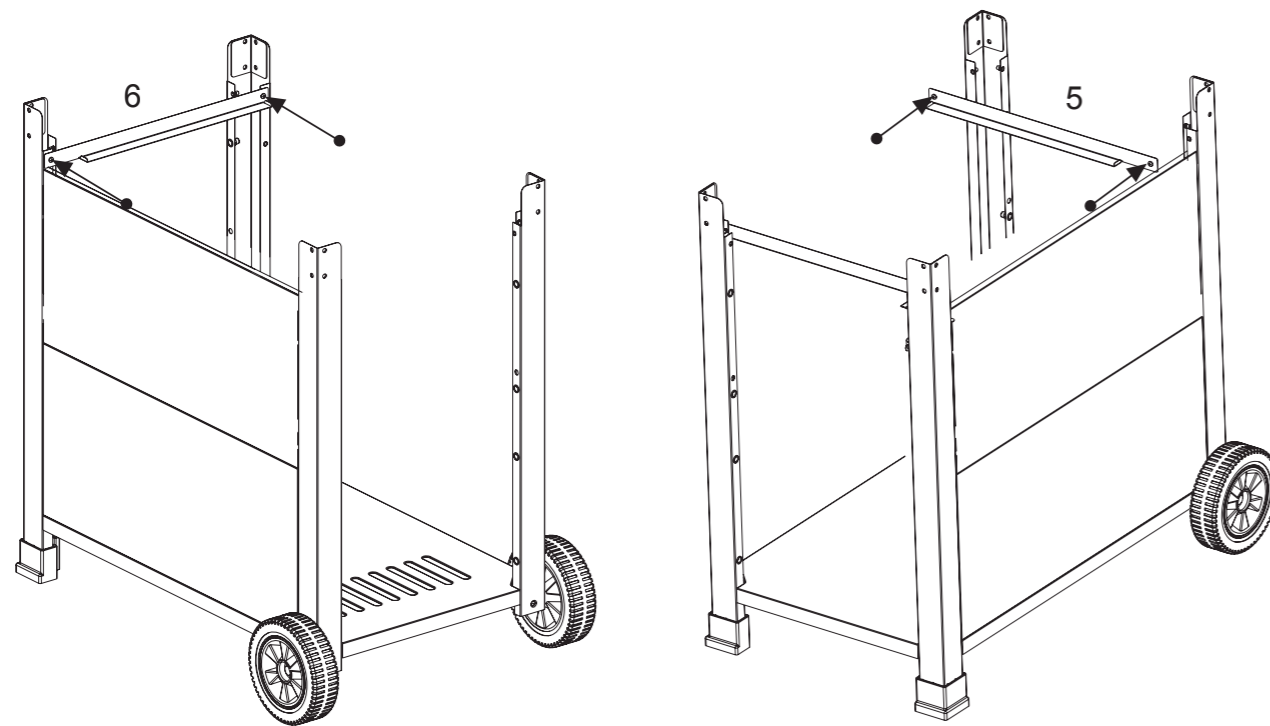
Steg 4:

Monter hjulkapsler (22).



Steg 5:

Monter venstre og høyre brakett for fettsoppsamlere.
Fest venstre brakett (6) og høyre brakett (5) for fettsopsamler i hullene på venstre og høyre benpar med skruene M4 x 8.



C. M4x8



4 STK

Steg 6:

Monter grillkroppen med lokk.
Sett bryterne (13) på ventilene (se figuren).
Plasser grillkroppen (9) på understellet.
Fest grillkroppen med skruene M6 x 16 og låseskiver M6 øverst på hvert ben på understellet (se figuren).
Entre alle skruene i grillkroppen før man drar til.
OBS! Stram skruene godt, men ikke for hardt da emaljen kan sprekke.

D. M6x16

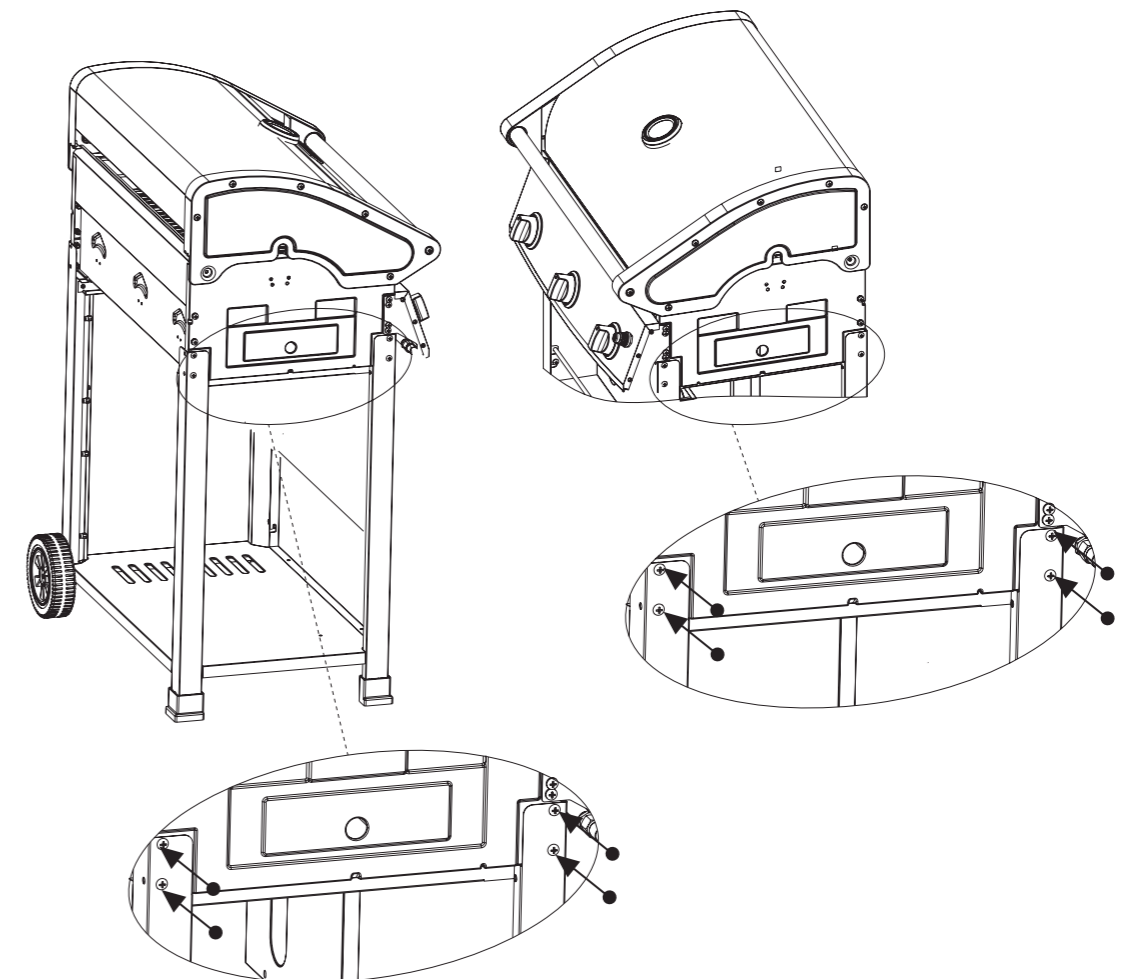
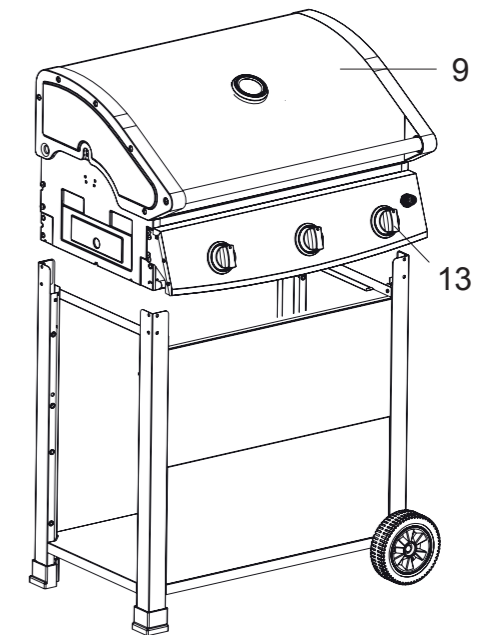


8 STK

D. M6

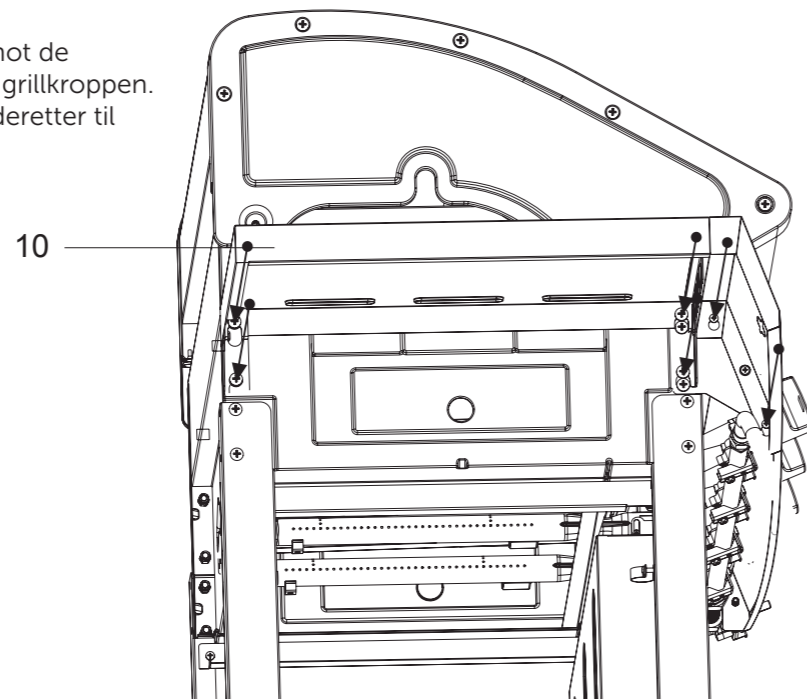


8 STK



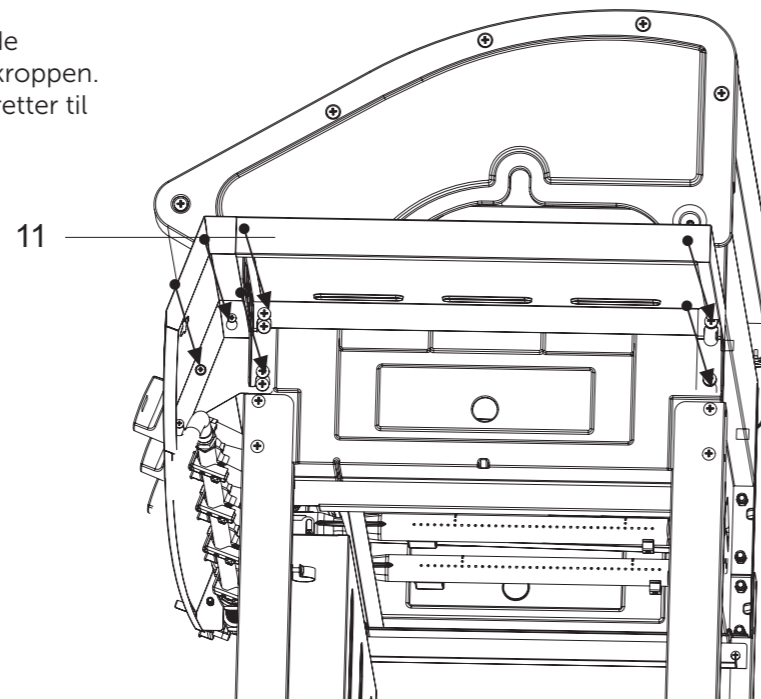
Steg 7:

Monter venstre sidebord
Tilpass hullene i venstre sidebord (10) mot de formonterte skruene på venstre side av grillkroppen. Skyv sidebordet inn på skruene og dra deretter til skruene for å feste sidebordet.



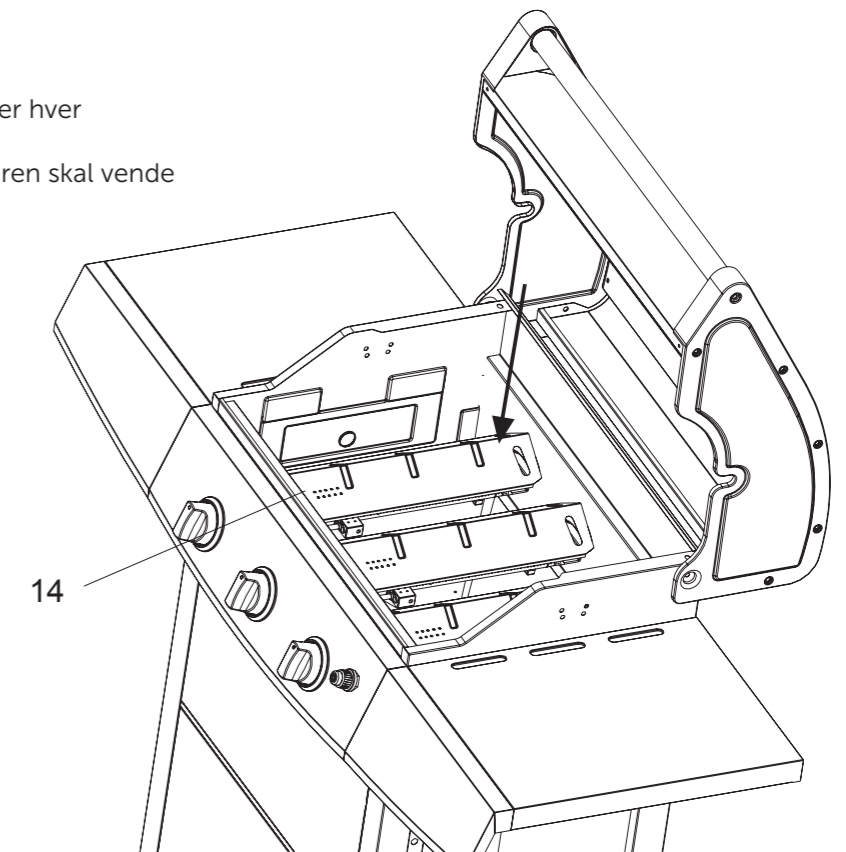
Steg 8:

Monter høyre sidebord
Tilpass hullene i høyre sidebord (11) mot de formonterte skruene på øyre side av grillkroppen. Skyv sidebordet inn på skruene og dra deretter til skruene for å feste sidebordet.



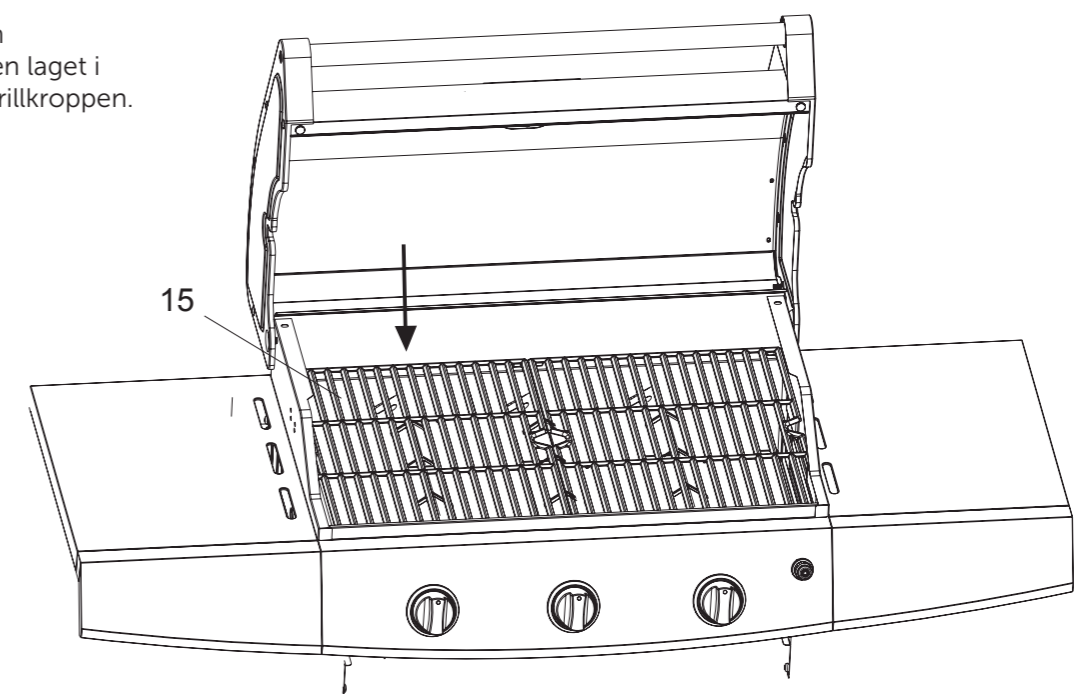
Steg 9:

Monter flammestemmer
Plasser de 4 flammestemmerne (14) over hver brenner inne i grillkroppen. Den ventilerte siden av flammestemmeren skal vende mot grillkroppens bakside. (se figur).



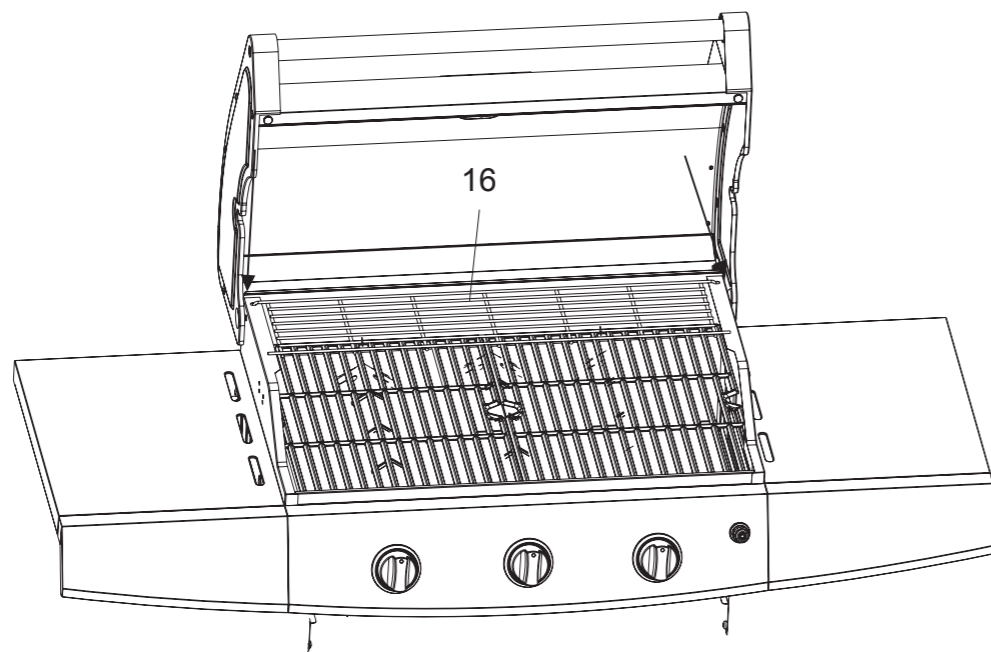
Steg 10:

Monter grillristen
Legg inn grillristen laget i støpejern (15) i grillkroppen.



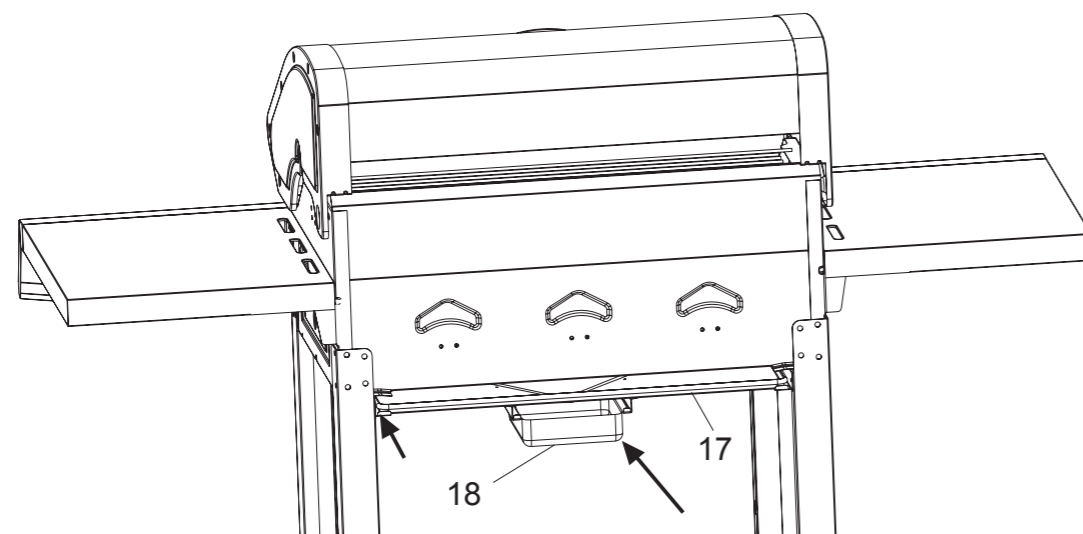
Steg 11:

Monter varmhyllen
 Legg på varmehyllen (16). Pass på at tappene på varmehyllen passer i de forborede hullene i grillkroppen (se figur).



Steg 12:

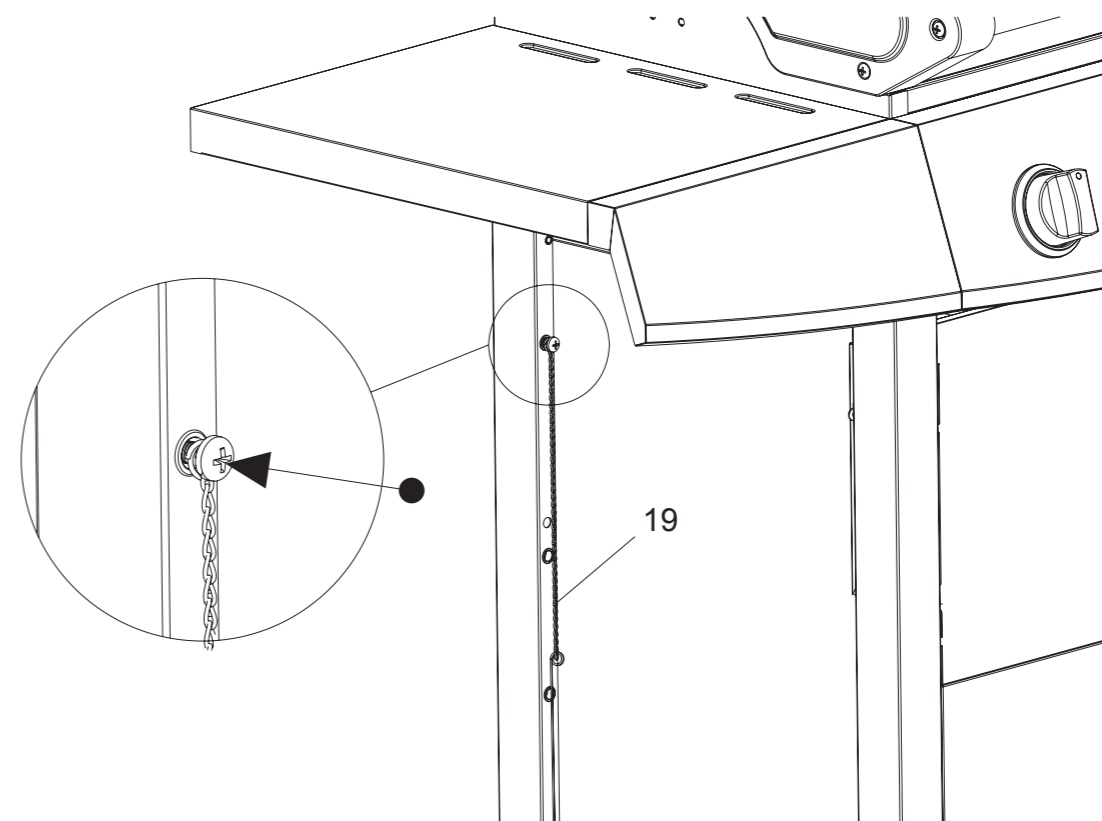
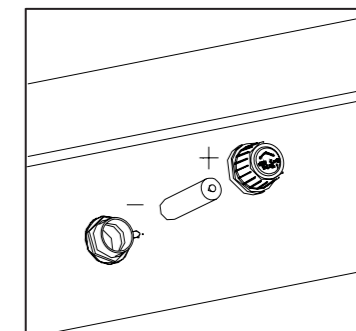
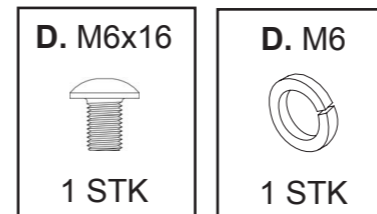
Monter fettopsamler og fettkopp
 Skyv inn fettopsamler (18) i festebrakettene på grillen bakside. Fest deretter fettkoppen(17) i brakettene under fettopsamlerbrettet. (Se figuren).



Steg 13:

Monter fyrstikkholderen og batteri til tenner.
 Monter en skrue M6 x 16 og en låseskive M6 2/3 inn i understellets venstre bakre ben. Dra ikke til skruen. Heng ringen i enden av kjedet til fyrstikkholderen (19) på skruen. Du kan også henge på den andre enden på samme skrue (se figur). Fyrstikkholderen er et ekstra sikkerhetstiltak når du tenner grillen med en vanlig fyrstikk. Vær forsiktig når du gjør dette. Finn tennerknappen på bryterpanelet. Skru av tennknappen. Legg inn et AA-batteriet med minussiden først. Pass på at fjæra er inne i gummikappen på tennknappen. Skru på tennerknappen igjen (se figuren).

OBS! AA-batteriet er ikke inkludert.



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

LEKKASJETEST



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 til gass slangen på innløpet for gass som er lokalisert under sidebordet på grillens venstre side. Bruk en skrutrekker, 7 mm pipenøkkel eller skiftenøkkel for å stramme skruene godt.

Tips for tilkobling av slangen er å ha litt såpe på gassnippel og slange for lettere tilkobling. Man kan også duppe slangen i kokende vann slik at den utvider seg litt før man trer den på, vær rask så den ikke trekker seg sammen igjen.

Sjekk jevnlig at gasslangen ikke har sprekker, skader og mørkenhet. 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. Bruk aldri teip, lim, silikon etc. på koblingen.

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

Gasslangen 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

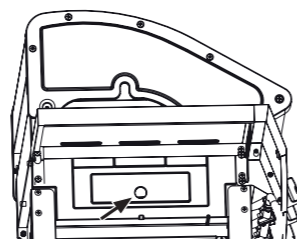
I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar

1. Åpne lokket på grillen og sidebrenneren før antenning. Tenn aldri grillen eller sidebrenner med lokket lukket.
2. Pass på at alle brytere står i OFF-modus. Åpne gassventilen på gassbeholderen.
3. Trykk og hold tennerknappen. Trykk samtidig inn bryteren du vil tenne og vri den langsomt til "MAX" posisjon. Hold tennerknappen inne til grillen tenner. Hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder, lukk gasstilførselen og vent 5 minutter før prosedyren gjentas.
4. Når første brenner er tent kan neste brenner tennes. Tenn en brenner av gangen på samme måte som i punkt 3. Kontroller at hver brenner som tennes er tent før du tenner neste.
5. Om grillen ikke tenner etter gjentatte forsøk, prøv prosedyre for manuell tenning med fyrstikk/ grill lighter.
6. Skru alle brennerne på full styrke i 10-15 minutter for å forvarme grillen. Dette bør alltid gjøres før du skal grille. Lokket skal alltid være lukket under forvarming.

MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner normalt, bruk følgende prosedyre for manuell tenning. Bruk fyrstikkholderen med en fyrstikk eller en peislighter.

1. Følg steg 1-2 på tenningsinstruksjoner.
2. Bruk fyrstikkholder med fyrstikk eller en peislighter og hold flammen inntil tennhullet på venstre eller høyre sidevegg av grillkroppen der gassen er på.



3. Skru bryteren for den aktuelle brenneren på full styrke.
4. Tenn de gjenstående brennerne ved å vri bryter til fullt. Tenn en brenner av gangen.
5. Følg steg 6.



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.

SLUKKING AV GRILLEN:

Steng ventilen på gassbeholderen først, deretter slå av kontrollbryterne på grillen. Vent til grillen er helt avkjølt, før lokket lukkes.

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

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 DEK 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 oppflammer. 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.



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

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).

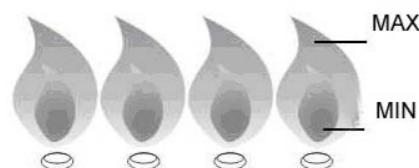
NÅR FETTBRANN OPPSTÅR

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.

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 slpende 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 fettoppsamleren 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.

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
BRENNER VIL IKKE TENNE VED HJELP AV FYRSTIKKER	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)	Blokkering i gassventil eller gasslangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
	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
VANSKER MED Å VRI PÅ GASSVENTILBRYTEREN	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vrides
KRAFTIG RØYK	Matrester i fettoppsamleren, eller mye fett på maten som grilles	Rengjør fettoppsamleren. Skjær bort overflødig fett på maten

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
Kjeller Vest 3
2007 Kjeller, Norge
e-post: support@nordicseason.no
tlf: 0047 924 78 600 (10-14 mon-fri)
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